

d,d style

EXTRA ISSUE

おおいたのまちを創発するフリーマガジン  
"d,d style" 特別編集

# Dreams Developer

ひととまちの夢を開拓する企業を目指して!

## 新大分土地株式会社

本社:大分市中央町1-5-25新大分ビル4F  
TEL.097-534-3371 FAX.097-536-3522

府内営業所:大分市府内町1-6-19三浦ビル1F(サンサン通り)  
TEL.097-536-2002 FAX.097-533-9081

E-mail.tochi@shinoita.com

<http://www.shinoita.com>

平成17年7月発行 企画・編集:d,d project



# slow dining

SINCE 2004 produced by shin-oita-tochi Co.,Ltd.

take  
**FREE**

ご自由に  
お取りください



## 一つのコンセプト、七通りの想い。

「slow dining」

そこは、テーマを持ったビル。

「居心地のいい空間で、美味しい料理やお酒をゆっくり味わう店づくり」  
このコンセプトを広めるまでもなく、まるで、自分の居場所に尊かれるように、  
ごく自然に集まつた七人のオーナーたち。

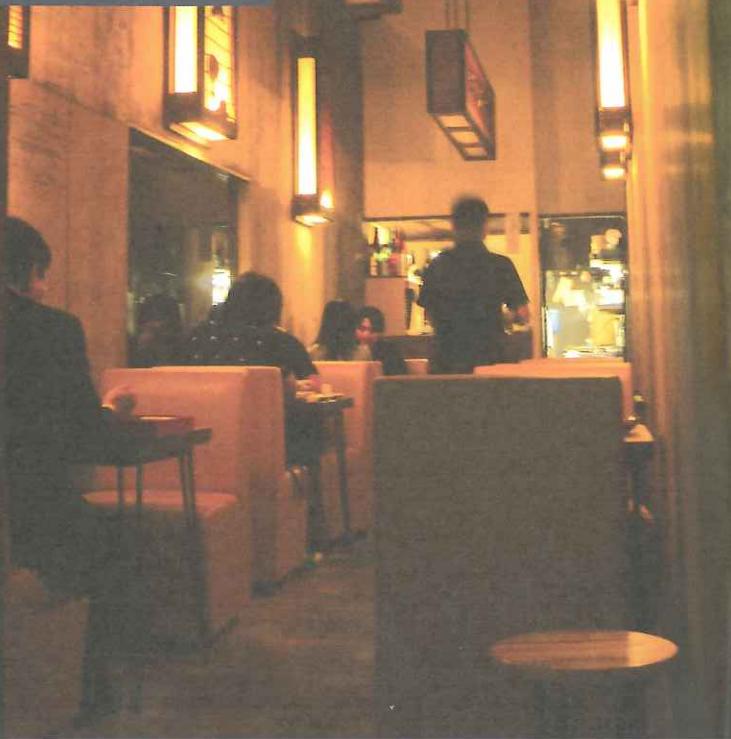
想いは、それぞれに熟く、強く、しなやかに。

‘ゆっくりと’ ‘丁寧に’ ‘自分流に’ 同じキーワードを散りばめながら、  
いま、静かに語り始める、七人のストーリー。

#01

## 蕎麦BAR 斎

ソバ・バー サイ



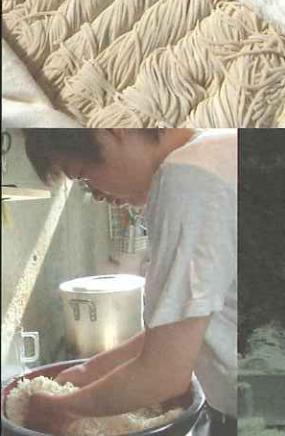
そばを酒と一緒に  
ゆっくり味わってもらいたい。  
だから、そばBARなんですよ。

店長 姫野好弘



このオーナーである斎藤と私は中  
学時代の同級生なんですが、昔、そば  
屋を開いていたこともあって、カレのそ  
ば屋への想いは強かったみたいです。

大分ってところは、そば文化が低い  
ところで、どちらかと言えばうどんの方  
が強いですよね。東京では、そば文化  
が発達し、そばを食べる前に酒を飲  
みながら、出し巻きをツマミとして楽し  
みながら、最後にそばを食べて帰る  
いう、そば好きが多い。そんな大分に  
はない店を創りたかったんです。カレ  
は昔から男気があって、男性にも女性  
にもやさしい。だけど、不条理なことが  
許せないタイプ。独創的なことが好き  
だから、この建物も会社のフロントア



精神も、気に入ったんだと思うよ。

そばは酒を飲んだ後に食べるんじやなく、酒と一緒にゆっくりと味わってもらいたい。だから、地酒もあるBARにしたんです。お客様の中で、この食べ方をするのは、たいてい出張に来た東京の人なんかですね。地元の大部分に浸透するのは、思ったより時間がかかりそうです。だけど、じわじわと、ゆっくり馴染んでいくんだと思います。そば好きには、うるさい人が多い。箸袋に感想をぎっしり書き込んで行く人もいるほど(笑)。だけど、こういう人がいるのはありがたいです。お客様との距離も近いですし、美味しかったよ、と喜ぶ声を聞けるのもいいですよね。大分にも、もっと‘そばにうるさい人’が増えていけば、そば文化が高まると思いますよ。



#02

beans cafe

ビーンズカフェ

都町に豆腐カフェってなんかちがわない?  
けど、喧騒の界隈だからこそ、  
ゆっくり、ほっこりが必要なんだよね。

店長 久末敏恵



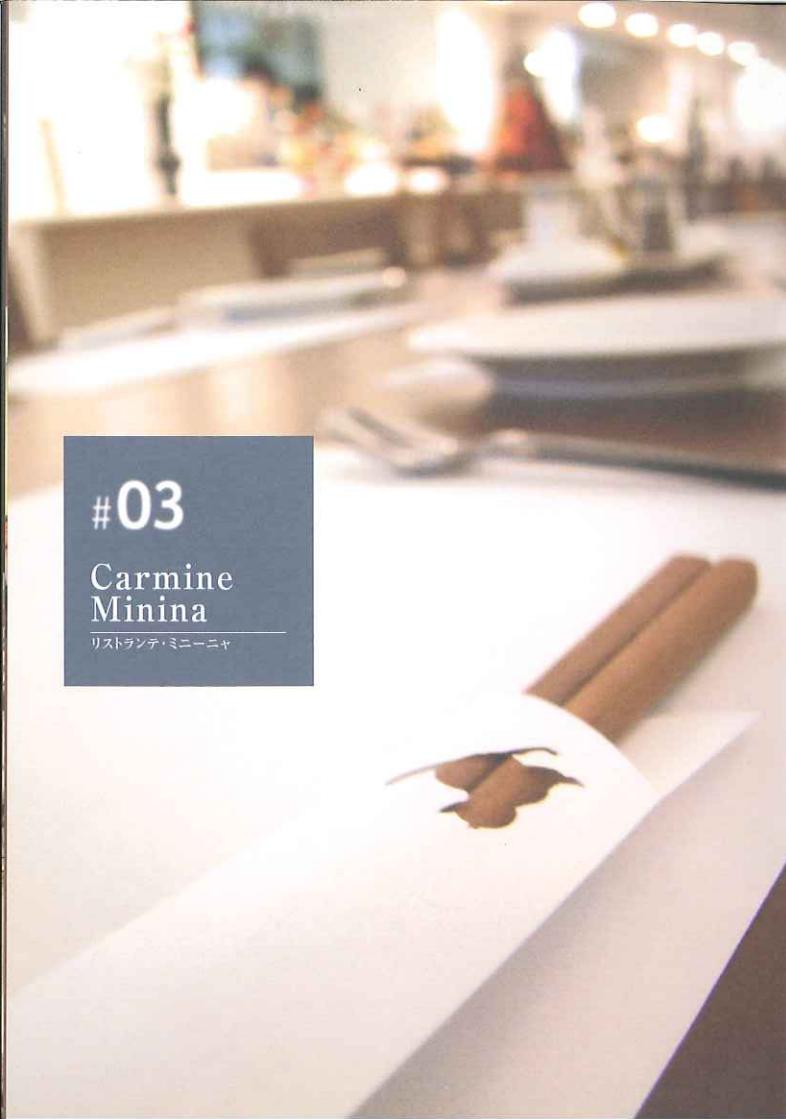
「なんで豊前市から大分まで来て、  
豆腐カフェ?」

って、よく聞かれます。だけど、わたし  
たち一家にとっては、これはごく自然  
な流れなんです。父の時代はスーパー  
で売られていた昔ながらのお豆腐  
屋さん。父亡き後、姉が会社を引き継  
いだとき、母と姉とわたしでこれからは  
変わっていかなくちゃと。幸い姉が行  
動力と発想力のある人で、大分の美味  
しいお豆腐屋さんを見つけ、そこに修  
行を行ったことで、この大分と縁がで  
きたんです。

ゆっくり、ほっこり、ぽっかり? 最初、  
このビルのコンセプトを聞いて、びっくり  
しちゃいましたよ~。だって、まんま、



わたしのコンセプトだったんですから。  
以前、豊前市の道の駅でわたしが担当  
していた豆腐の食事処は、質よりもスピ  
ードの店で、作るのは豆腐定食がほと  
んど。その頃から、お豆腐はもっとゆっ  
くり味わってもらいたいのに、もっと丁  
寧にいろんな工夫をして作りたいのに  
…という欲求が湧いていました。イメ  
ージはなぜかカフェ。都町って聞いたとき  
違うだろう~って思ったんだけど、こん  
な喧騒の界隈だからこそ、ゆっくり、ほ  
っこりが必要なんじゃないかって思  
直したんです。そんなふうに張り切っ  
て出した店なんですけど、いっぱい  
っぱいで初心を忘れてしまいうるや  
る。けど一年経過してようやく店が町  
に馴染みだしたのか、だんだんお客さ  
んが足を運んでくれるようになりました。  
2日に1回は豊前市から豆腐を運んでく  
れる姉や、母に励まされていますね。そ  
んな家族のためにも、もっともっとお豆  
腐に価値を付けて行きたいんですよね。



#03

## Carmine Minina

リストランテ・ミニーニャ



コックは黙って厨房に。  
そんな概念を打ち破ってね、  
料理をベースにして、この店を  
大分の情報発信源にしたいんですよ。

オーナーシェフ 安部真也



32歳までに店を開こう! なぜかそう決めちゃいましてね。3年後には、もう1軒の店を持とうと、10年内には3軒。これが僕の10ヶ年計画でして(笑)。僕は思ったら口に出して、思い付いたら即、行動する方なんスよ。コックになつたのもバイト先のシェフがあまりにもカッコいいんで、あ、シェフになろうって。で、即、目に付いた店に飛び込んで修行時代に入ったんですよ。20代の時から福岡で8年シェフの修行を積んだ後、32歳から少し遅れましたけど、大分で念願の店を開くことができました。

最初は西大分あたりかなと思ったけど、このビルに入ったらもう、イメージぴったり! 大人の隠れ家みたいなところ? そんな店にしたかったです。路地



裏の陽射しもやわらかで店の雰囲気に合うしね。もっと語ってしまうとね、僕は、この店を大分の情報発信地にしたいんです。もちろん、基本は美味しい料理を食べるところ。プラスここに来れば、大分のさまざまなオイシーところに出会えるゾ!…みたいな。和食ならここ、髪を切るならここ、安く泊まれる場所、いい音楽を聞かせる場所、静かに酒を飲めるところ…そんな生きた情報を提供したいんです。シェフはふつう、こんなことまで考えないでしょ? 僕はね、コックは黙々と厨房でフライパンを握って…みたいな概念を打ち破りたいんですよ。だから、僕はどんどん厨房から出て、お客様と触れ合いたい。いっぱい情報をもらって、たくさんの人々に提供して、大分を面白くしたいんです。これって、このビルの目指すところと見事にシンクロしてるでしょ? それもこれも僕が夢を口にしたから、縁が結び着いたんです。このビルのこの店から、料理を媒介にして、僕の夢は始まるんですよ。

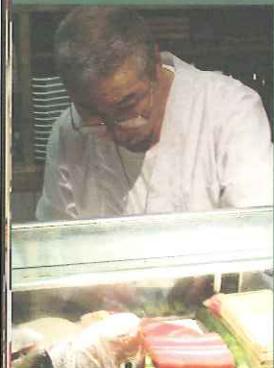


お客様には、もう一回来てほしいって  
気持ちで寿司を握っている。  
それは、昔っからずっと変わらないね。

店主 塩崎 晃

「都町に店を構えて、もう35年にな  
るなあ。」

ぼくは津久見出身だけどね、親が  
寿司好きだったんで、寿司でも握るか  
って程度で寿司職人になったんだね。  
高校出て店に出ても、なかなか握らし  
てもらえるわけじゃないから、出前や  
皿洗いをして、見習いの厳しい時代を  
経て、30歳くらいかな、ここに店を持った  
のは。当時の都町はガランとしてたよ。  
寿司屋も少なかったしね。それから新  
産都ができて、都町もどんどん潤って  
来たなあ。そうなると他にも店ができ  
始めてね。今度は競争も激しくなって  
くる。つぶれていった店も見て來たけど、  
うちはどうにか、こうにかやって來たな。



幸い息子が帰って来て、肉を使った和  
食なんかを出してくれるようになってね、  
それもよかったのかな。それでも店が  
老朽化して来たなあ、と思った頃、新  
しくした隣のビルへの移転話が來た  
んだ。そんなふうに時代の変化の流  
れに沿って來たって感じだね。

このビルに移って飛び込み客も増え  
て來た。若い人同士で來たりもするよ。  
ビルの中の店主たちも若いけど、みんな  
頑張ってるよね。うちに寿司を食い  
に來てくれるよ。寿司はぼくの代で終  
わりだろうね。それまで毎日、一生懸命  
やるだけさ。ただ、一度來たお客様には、  
もう一回来てほしいって気持ちで寿司を握っている。それだけは、昔、  
店を開いたときからずっと変わらないね。

**slow dining**

SINCE 2004

operated by shin-oita-tochi Co.,Ltd.

1F



Camino  
Minuna

音羽すけ

2F

BAR.  
Luciano

**Sportiva**  
Exciting Sports Bar



#05

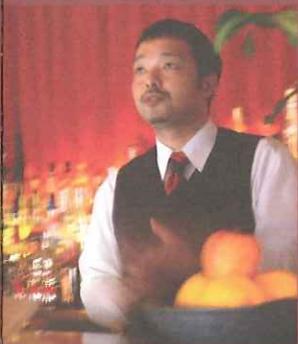
## BAR Luciano

バー・ルチアーノ



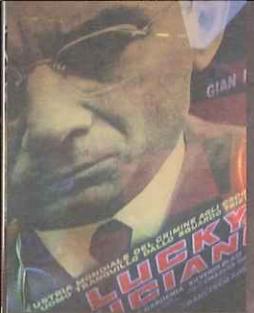
バーは大人しか遊べない、  
若い人が背伸びする場。  
そんなあこがれの場でありたいんです。

オーナー 上村大八

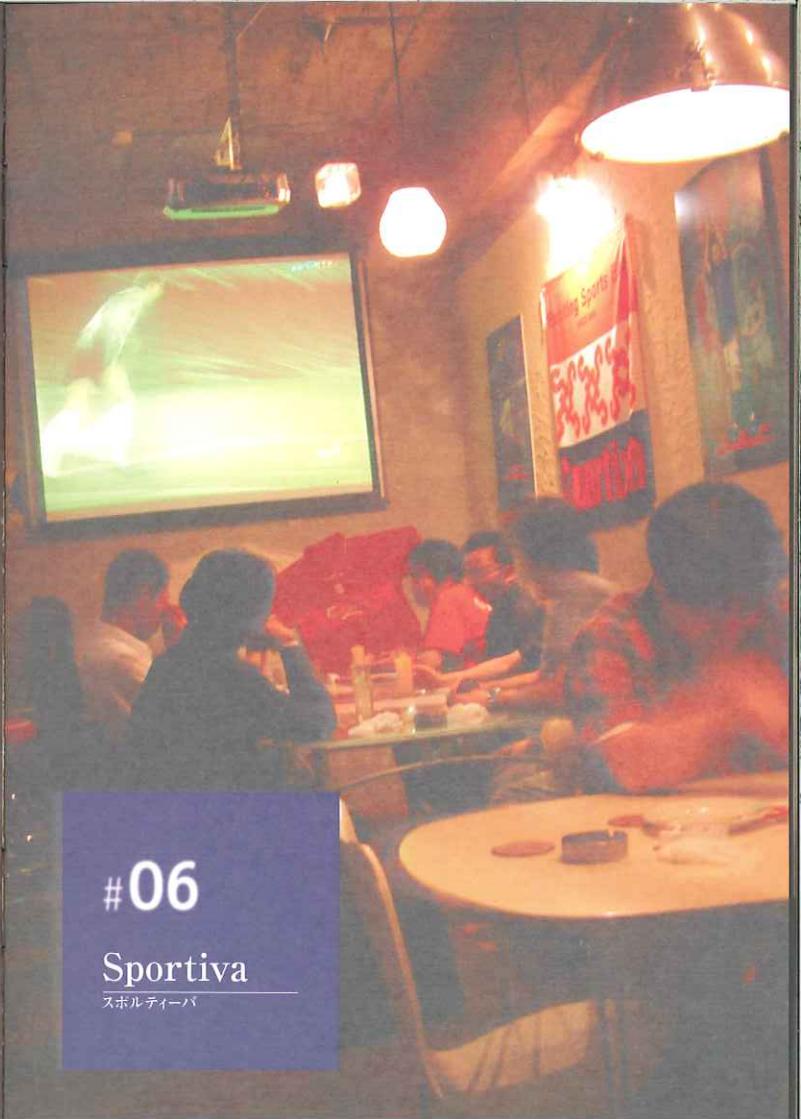


バーテンダー歴は10年以上です。  
いつかは自分の店を持ちたいと思っていましたが、若い自分たちにもチャンスを与えてくれるこの場があって、店を出そうという気持ちが現実になつたんです。お客様にも、ゆっくり飲んでもらいたかったので、スローダイニングのコンセプトにも魅力を感じましたね。

自分は映画好きなので、空間を映画風にして、非日常的な場を提供したかったんです。この店は、ちょっとデビッド・リンチのツインピークスっぽくしますけど、自分だったら、こういう場で飲みたいというイメージで作ったんです。ここは大人が遊べる場所。若い人でも、ちょっと背伸びして、カッコ付



けて来れる場があってもいい。映画を見ていると、あの飲み方はカッコいいとか、タバコの吸い方がいいとか、あこがれがあるじゃないですか。バーは、そんな場であってほしいんです。お客様には、普段と違う自分を遊んでほしいですね。カクテルは、カウンター越しにお客さん一人ひとりと作るものなんです。同じレシピを使ったとしても、その人と知りあっていくうちに好みがわかるから、日々に変えながら作っていく。それがカウンターの中にいる魅力ですね。この仕事には終わりがないです。まだ一年だけど、もっともっと10年20年の時間がたてば、自分の理想に近づくのかな。バーはお客様に育てられますからね。お客様は‘氣’がいい人がいい。飲めばグヂ言いたくなるのをガマンして、楽しく飲んでいるのってカッコイイ。そんなカッコいい人が来る店に育てていけたらいいですね。



#06

Sportiva

スホルティーバ

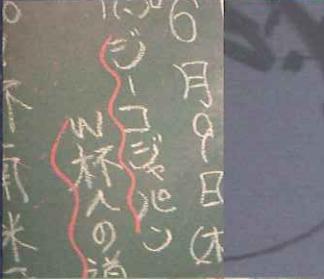
のんびり酒飲みながら  
スポーツ観戦できたらいいなあって、  
のを作っちゃったんですよ。

オーナー 大窪慶太



都町では17歳の頃からバイトしていますね。19歳くらいからかなあ、焼鳥焼きながら野球見てえなあって。サッカー、野球、格闘技とかスポーツが好きなんですけど、くつろいで、のんびり酒を飲みながら、みんなで、あーだこーだ言いながら観戦できたらいいですね。そんな店があれば、なおいひ…って、自分で作っちゃったんですけどね(笑)。

初めはバイトで貯めた金が尽きるまで好きなことやろうかなって、そんな軽い気持ちだった。大分県でいちばん最初にスポーツバーを出したかったって、そういう意地もありましたけどね。オープンして一年経ちましたが、おかげさまで、いろんなお客様が来て



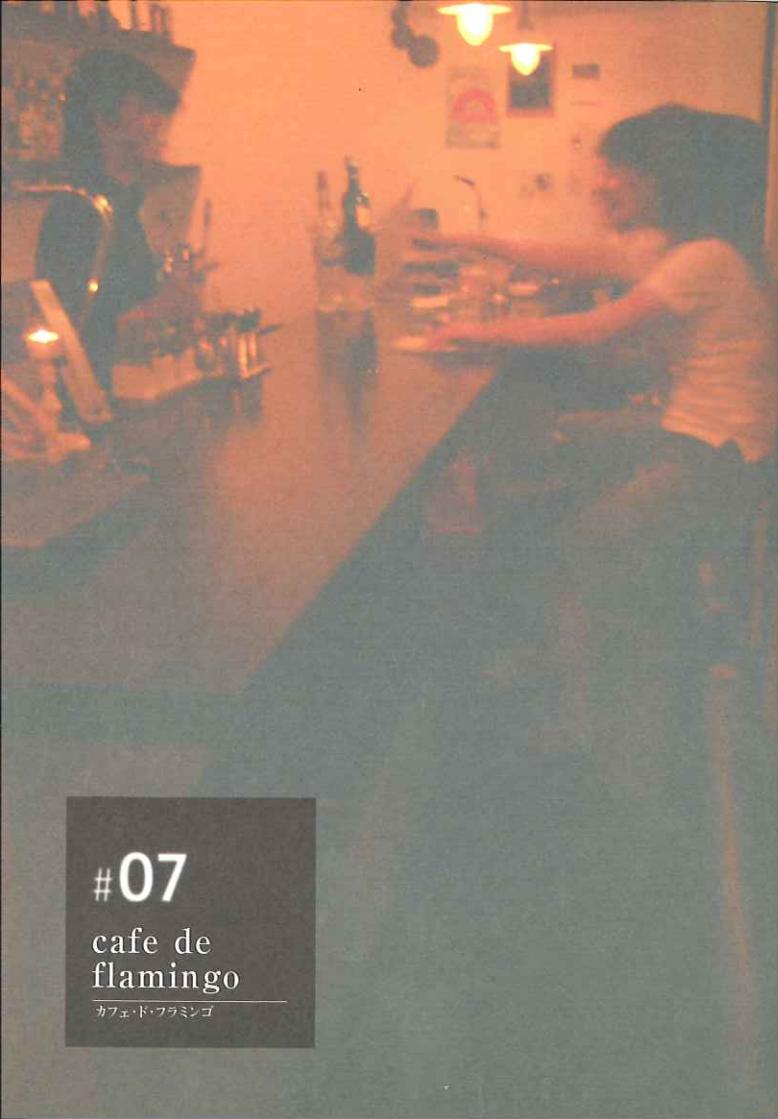
くれましたよ。そんなに入脈がある方じゃなかったんだけど、やっぱスポーツの魅力かなあ。僕のプランでは資金が尽きる2年後くらいに辞めて、後は道路工事の旗振りをするつもりだったんすよ(笑)、いや、マジに。だけど、辞めづらくなっていますよね。まあ、それだけいい方向に向かってるってことですけど。お客様との距離も近くなってるし。誕生日だからってメシに誘ってくれたり、僕に会いに来るお客様がいたりすると、なかなかだけど、辞めづらいっすよね(笑)。正直、僕もお客様がたくさん入って、喜んで帰ってくれると嬉しいですよ。ワールドカップが決まったときは、床が抜けるだろうっていうくらい、みんな騒いで喜んでくれましたけどね。店開いたおかげで、こんな、あんまり人にはできない経験を若いときから、やらせてもらっています。

次は公務員かなあって思ったけど、この間ケーキ食いたかったんで、次はケーキ屋やりたいんですよお～(笑)。

# #07

## cafe de flamingo

カフェ・ド・フラミンゴ



一枚の板の前で仲良くなり、  
世界が広がったという角打ち。  
「あ、カッコいいな」って。

オーナー 市原克彦



高校の頃からずっと、バーとか、カフェとか、ワインバーでバイトしていました。だから、22歳でカフェバーを開くという考えは自分にとって自然でした。昔から自分で何かをしたいと思っていましたし。たぶん、一代で建設会社を築いたじいちゃんに憧れていたので、その影響もあったんだと思います。

店の物件はオヤジの紹介でしたが、古いビルを新しい形に再生して提供するっていうコンセプトが、自分の発想と同じだったんです。角打ちスタイルが、それ。以前、バイトしていた頃の常連さんから聞いた話で、昔は角打ちというのがあって一枚の板の前に立つて、そこで酒を飲みながら仲良くなり、



世界が広がったって。ああ、それってカッコいいな。もし、カフェバーを開くとき、この昔のスタイルを今に持つて来ようつて。年配者には懐かしく、若い人には新鮮に感じられて、外国のカフェのように、深夜でもケーキやコーヒーが食べれてワインも飲めて、女性一人でもふらりと入れるようなそんな店。オレが思つてるのは大分がつまんないって東京に出る人がいるけど、つまんないで終わるんじゃなくて、自分で楽しいものにしたいと。店を出すには、まだ若過ぎるって言われたけど、この若さをデメリットにするんじゃなくて、メリットにしていけばいいんじゃないかなって。一年やってみて、いい意味で、こだわりが抜けました。いろんな視点や角度から考え、見られるようになって来たんです。この一年は、今までの中ではいちばん辛いときでしたが、反面、いちばん楽しいときもありましたね。失敗さえも、自分自身の成長になれば収穫ですよね。



# 想いから、想いへ。

「slow dining」の磁力。

それは3年前。大分市都町にある新大分第2ビルから唯一のテナントが撤退し、築37年を経たビルは、静かに幕を閉じようとしていました。テナント無き後のビルはガランとし、魂を失ったかのように力をなくし、もうビルは役割を終わろうとしているかのようでした。37年間、よく、頑張ったなあ…わたしたちは、ビルをねぎらい、褒めてあげたい気分でした。

そんなとき、ビルに興味を持った若者が展覧会やライブをやらせてくれないかと申し出てくれたのです。いずれ壊すなら、壊す前に好きに使ってもらおう。そんな気持

ちでわたしたちは、空間を若者に提供しました。展覧会やライブを集まつたのは、20代、30代の若者たち。そんな彼らが、ビルの魅力を口々に語ってくれたのです。

この打ちっぱなし感がカッコイイな  
こんなビルに住んでみたい  
こんなところを探していたんだ  
よね

エレベータもなく、何の飾りもなく、廃墟と化した打ちっぱなしのビルが、若い世代には魅力的に映っていたのです。もしかすると、1棟貸しは無理でも小さな空間として提供すれば、アパートやオフィスや店として、まだ、使えるかもしれない。

まだ、どこかにこのビルを必要としている人たちがいるのかもしれない。その人たちによって、ビルは再び息を吹き返すかもしれない…それは、ビルからのメッセージだったのかもしれません。

## 夢追い人が生かすビル

思えば37年前。事務所を構えた人、店を出した人、住居にした人。それぞれが夢を追ってこの都町のビルからスタートし、巣立っていったのです。夢追い人を育むビル。これこそが、ビルが持つ本来の役割だったのです。ならば、わたしたちの仕事はひとつだけ。ビルを必要としている人に向けて、もっと入りやすいように、もっと住みやすいように、環境を整えればいいだけ。そんな、あたりまえのこと気に付かされたのです。

もう一度、夢追い人を探そう。「ここから始めたい!」と思ってくれるような、魅力のあるビルに造り変えよう。

この、わたしたちの想いに賛同してくれた建築家、インテリアショップのオーナー、広告企画制作会社の協力を得てビル再生プロジェクトはスタートしました。

そして、築37年の時を超えて、打ちっぱなしの空間を生かしながらも、ほっこり、ゆっくりとくつろげる居心地のいい空間が完成。魅力的な路地も出現し、奥行きとぬくもりを感じさせる、隠れ家のような空間は、「slow dining」と名付けられました。

だけど、わたしたちにできる仕事は、ここまで。後の仕事は、ここに命を吹き込むテナントさんしかできません。ビルの再生はカタチだけでは

なく、ビルの個性を蘇らせ、ビルに新しい価値を創ること。ここを必要とするテナントさんたちが入ってこそ、初めてビルは再生するのです。

## 七つの想いが集うとき

本当にテナントが集まるだろうか？ビルを気に入ってくれるだろうか？わたしたちの想いは伝わるだろうか？そんな不安を吹き飛ばすように、「slow dining」の磁力は働いたのです。夢を暖めて来た人、夢実現のきっかけを待っていた人、自分の直感を信じた人…まるで必然であるかのように、七通りの想いと夢を抱いた、七人の魅力あるオーナーたちが集ってきてくれました。飲食店、オフィス、住人の入るビル。空間を埋めた人々のパワーから、37年前とまったく同じかたちで、ビ

ルは、やっと再生を始めたのです。

そして、2005年5月1日。

一年目の誕生日を迎えた「slow dining」。オーナーたちの人生、想い、こだわりが反映され始めた店は、人に伝わり、人の流れはストリートを作り、やがて、街を創り始める。そんなわたしたちの夢を実現させてくれるかのように、ビルはテナントのエネルギーに導かれ、大きな一步を印したのです。

必要としている人に対して、その場を提供すること。この原点を大切にしてきた、わたしたち新大分土地は、テナントさんたちから、また一つ勇気をもらいました。この出逢いに感謝し、励まされ、これからも、夢を追い続けます。

# slow dining

SINCE 2004 produced by shin-oita-tochi Co.,Ltd.



大分市都町4-1-24 (ハローワーク裏通り)

1F	喬妻BAR 斎	tel.097-538-1315
	beans cafe	tel.097-536-0786
	Carmine Minina	tel.097-533-7023
	音羽すし	tel.097-536-7852

2F	BAR Luciano	tel.097-534-2255
	Sportiva	tel.097-536-2114
	cafe de flamingo	tel.080-5244-7640