

# わが社のPolicy



Sogno-Poli (ソニョーポリ)  
オーナーシェフ 山本 剛司さん

県内外の飲食店での経験を経て2005年に坂井市三国町安島にソニョーポリをオープン、10年間過ごした場所を離れ敦賀市に移りました。三国では多くのお客様に愛され経営も安定していましたが、「敦賀赤レンガ倉庫」の話いただき、「この縁を逃すと、まちづくりに関わるような仕事はできないだろう」と決断しました。料理は、最終的にはつくる人そのものです。若手でもベテランでも、その日その立場でできることを全力で取り組める人が魅力的。一流になるために、全てにおいて自分を大切に、一番のぜいたくを、まず自分から味わう意欲的な人材を求めます。

## Sogno-Poli (ソニョーポリ)

住所:敦賀市金ヶ崎町4-1  
設立:2005年4月  
代表者:オーナーシェフ 山本 剛司  
事業内容:飲食店経営  
従業員:10名  
☎0770-47-6707



<http://sogno-poli.jp/>



きらり★企業20選

Sogno-Poli (ソニョーポリ)



地元食材の新たな可能性を引き出す。  
メニューを日々更新、「今」を追求。



「目標を持って、何事も楽しんでください。悩んだときには周りの人に相談して、自分なりに工夫して、それが成功するとうれしいものです。つらいことも勉強と思えるようになります」(袖貴博さん)

「飲食店は体力勝負。味だけではなく、空間やサービス、経営など、トータルセンスも問われます。一方で、お客様に支持されれば可能性が広がる仕事です。覚悟が必要ですが、技術とセンスで豊かな人生を構築できますよ」(谷橋洋平さん)

### Q

就活中の後輩たちへメッセージをお願いします

「料理の味だけでなく、食事を出すタイミングや店内の雰囲気など、お客様が店にいる時間すべてをうまく演出できて感謝の言葉をもらったとき、『よっしゃ!』とうれしくなりますね」(キッチン 袖貴博さん)

「レシピはインターネットなどにも大量に載っていますが、トマト一つをとっても、産地や収穫時期、温度などによって、調理の方法は異なります。プロとして食材と向き合い、おいしく仕上げることにやりがいを感じます」(キッチン 谷橋洋平さん)

### Q

先輩方のやりがいを教えてください

「食材同士の意外な組み合わせを提案してみたりと、お客様にちょっとした驚きを感じてもらえるよう工夫を重ねています。」



なるべく身近にある食材を使い、きれいにおいしく仕上げたいと思っています。地元食材への思い入れは強く、特に嶺南の食材には大きな可能性を感じています。地元の人が気づかなかった提案、例えばフランス産のカモを使った一皿に地場野菜をアレンジして付け合わせた



### Q

大切にしていることは何ですか

毎日必ずメニューを更新することです。イカスミの焼きリゾットや、ブランド豚「ふくいポーク」のスペアリブを使ったパスタなど、坂井市三国町で営業していたころからの定番の品はもちろんあります。しかし、前日の夜に大まかなメニューを考えていても、営業日の朝、敦賀の市場で良いズビギが手に入ったら、ポワレに出すといった臨機応変さを心掛けています。毎日何かが違えば、お客様も楽しんでもらえると考えているからです。



### Q

業務内容を教えてください

仁愛大学  
田行遥さん



2015年10月にリニューアル開館した国登録有形文化財「敦賀赤レンガ倉庫」レストランにテナントとして入居し、イタリア料理を提供しています。客席数は60。地元食材を使ったコース料理を中心に、ランチ、カフェ、ディナータイムを営業しています。レンガの壁を生かした落ち着いた雰囲気の店内で、地元のお客様や観光客の皆さんに楽しんでいただいています。

## 1 「フー」と言わない

「お米が食べたい」というお客様のリクエストを受け、その日のメニューには無かったリゾットを提供。希望に無大層に応えるのがレストランとのポリシーを貫く。

## 2 仕入れはシェフの目で

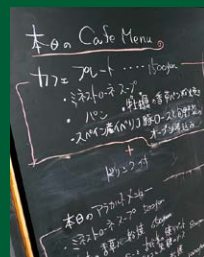
週に何度かは毎朝にシニア自ら市場に出向いて魚介を仕入れる。業者任せにせず自ら目で判断する。

## 3 現状に甘んじない

より良い空間をつくるため、オープン後も内装に手を入れ続けている。イトイのカフェタイムも新設。常に意識を高めて進化し続けている。

ソニョーポリの  
ココがすごい!

## 取材 Report



オーナーシェフがアイデアやインスピレーションでオリジナルのメニューを追究し、その日ごとに違ったメニューを提供しているところが、他のレストランにはない強みだと感じられました。また、従業員が一人となってオーナーシェフの求める味を目指し、全員が同じ夢を追っている姿が印象的でした。こだわりの新鮮でおいしい地元の食材を使って、今後もっと豊かな料理が作られるのを楽しんでいます。