

雲

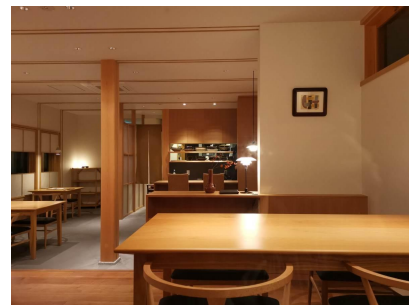
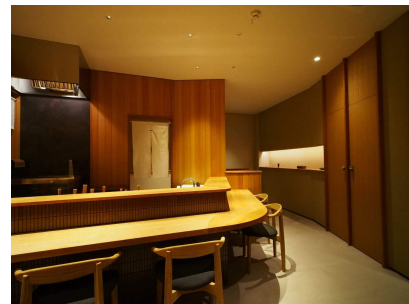
Bricole 日本料理店雲 会社概要

2019/10 株式会社行雲にてブリコールオープン

2020 ブリコールミシュラン1つ星獲得

2022/1 株式会社行雲から店主・矢長謙三へと事業譲渡。オーナーシェフになることで料理の幅が広がる

2022/4 姉妹店 日本料理店雲オープン。民藝と日本料理という新しいジャンルを切り開く



店主・矢長謙三 経歴



- 16歳 飲食のアルバイトをはじめ料理に目覚める
- 18歳 山口の料理店に勤め広島・京都・東京(銀座)と計 11年料理の修業を積む
- 29歳 東京新富町にて日本料理店「潤菜どうしん」をオープン
家庭画報をはじめ数々の雑誌に掲載される。野菜の勉強会「八百屋塾」で野菜の知識を身につけ、「よこはま青果塾」で講師も務める。
- 33歳 料理教室開催を機に『日々のだし 誠文堂新光社』を出版
- 36歳 「潤菜どうしん」を閉め岡山に帰郷
倉敷の料理店で料理長を務めるなどして地元の食材を学びなおす。
- 42歳 「Bricole」オープン
- 44歳 「日本料理店雲」オープン

潤菜どうしん・ブリコール・日本料理店雲の元/現スタッフ

◇潤菜どうしん 元スタッフ

鈴木愛 (潤菜どうしん/1年半)

穂高養生園(長野)で調理を担当するほか東京で料理会を不定期開催。『なんとなく不調をととのえるスープ』世界文化社 2019年『穂高養生園が考えるやさしいおやつ』世界文化社 2021年



山下奈保子 (潤菜どうしん/2年半)

2018年より沖縄にて「ふくみつ」オープン



◇ブリコール・日本料理店雲現スタッフ

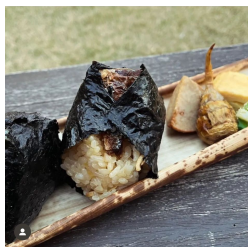
日本料理店雲の場所を使い、今後の独立のため色々な活動をしています。

武田真緒 (2店舗スタッフ/2022年～)

おむすびを中心とした料理でイベントを不定期開催 [instagram @_mao.takeda](#)

岸本早貴子 (2店舗スタッフ/2022年～)

2023年3月から日本料理をベースとした料理でお弁当販売や食事会を月 1ペースで開催
[instagram@asatsuyu_2023](#)



Bricole・日本料理店雲で働く利点

○賄いを毎日作れる いろいろな食材に触れられ、いろいろなことに挑戦できる

○良い器を見ることができる

民藝・骨董・漆器などさまざまなジャンルの器の勉強、使用ができる。隣接する器のギャラリー「滔々」とも交流があり、現代作家の器にも触れる機会がある

○店舗を自由に使える

調理場や食材の扱いに慣れれば調理場や店舗を休日でも自由に使うことができる。料理の試作や実際にお客を呼んでのイベント開催など

○レストラン学習 時々スタッフでほかのレストランに食事に行き、勉強する機会がある

○美観地区という環境

美観地区には美術館や民芸館、民藝の器を扱う店も多いため民藝・器・美術品の勉強がしやすい環境



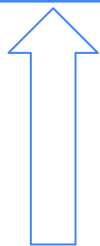
修行後の進路

書籍出版
店主・元スタッフに出版
の経験あり

フードコーディネーター
店主の書籍出版の経験

独立
3店舗オープンを経験が
あり、経理は店主自ら
行っているため店舗運
営の相談にのれます

料理人



見習い

次の修行先の紹介
東京や京都に知人が多いた
め、さらに修行を積みたい場
合、修行先の相談にもりま
す