

「ぐる庵」

Shop data 住所/神奈川県横浜市港北区 157-5 TEL/047-55-5773 面積/15坪 ●営業/20時  
営業時間/11:30~1:30 17:30~20:30 ●定休日/月曜日

白の外壁に朱色の縦線が印象的な外観

道行く人々の目をとめる、一枚板の看板や小窓からのぞく「打ち場」の存在感が、本格的な手打そば店であることを饒舌に語り、道行く人を店内へと誘います。居抜きを活用した店舗ながら、格子やガラス、窓の開口で空間のメリハリをつけることで、以前のイメージを払拭しました。全体はゆとりあるスペースに間接照明など、カフェを思わせるモダンな印象ですが、茶系の扉やインテリア、暖簾などを配した演出が、そば店であることを思い出させ、店内に落ち着きを与えてくれます。そば店の伝統とモダンな感覚を調和させることにより、老若男女、誰にとっても居心地の良い空間となりました。

来店客を迎えるエントランスからの眺め

暖簾はもちろん、接客も可能な「打ち場」

今月の DESIGN POINT

伝統とモダンが調和した、鎌倉の本格手打そば店

オフホワイトの清潔感のある外観が目玉の「ぐる庵」ですが、一枚板の看板や小窓からのぞく「打ち場」の存在感が、本格的な手打そば店であることを饒舌に語り、道行く人を店内へと誘います。居抜きを活用した店舗ながら、格子やガラス、窓の開口で空間のメリハリをつけることで、以前のイメージを払拭しました。全体はゆとりあるスペースに間接照明など、カフェを思わせるモダンな印象ですが、茶系の扉やインテリア、暖簾などを配した演出が、そば店であることを思い出させ、店内に落ち着きを与えてくれます。そば店の伝統とモダンな感覚を調和させることにより、老若男女、誰にとっても居心地の良い空間となりました。

一見してそば店と見えないモダンな店内

ゆったりと落ち着いたテーブル席で食べる本格手打そば



入口右手に打ち場があり、菊地氏は毎朝7時からそばを打つ。そば粉は一茶庵から仕入れる並粉をつなぎ2割で打ちしている。

湘南モノレール西鎌倉駅から藤越に向かい徒歩6~7分の道路沿いに立地。周辺には戸建ての住宅が張り付き、昼食ニーズに応えている。

ぐる庵

神奈川県 西鎌倉

新作店舗

2008

上から下へ、湯葉とそば1100円、三味冷やしそば1200円、蕎麦豆腐210円、3酒呑みくらべ(かげろうの花、時代を越えて、銀嶺立山)890円。



横浜元町一茶庵で学んだ菊地恒行氏が、2008年1月31日にオープン。菊地氏は異色の経歴を持つ。大学を卒業後、サラリーマンとなったが、母親が料理研究家だったこともあり、料理の道を選び、キッチンジローなど洋食店で10年間働く。そしてある縁から、一転して映画業界に飛び込み、さらに独立してビデオ製作会社を立ち上げた。10年が過ぎ、一次の生き方を、ビデオで行くか、飲食に進むか悩む、料理の世界を選択した。かつて腕を磨いたハンバーグ作りに再チャレンジして茅ヶ崎で店を開いたが、失敗。そして奥さんの美登里さんの勧めもあり、そばに賭けることとなった。実は、一茶庵修業後に頭椎の手術という危機に陥ったが、無事回復。このような転変を経て、菊地氏は今、「そば打ちには奥が深い。それだけにやりがいもある」と、改めて意気込みを語る。

文・藤平吉郎 撮影・高瀬信夫

HAKU'S NEW WORK

真剣に開業をお考えのあなたに！  
お店を開業することはもちろんのこと、  
お店を継続し繁盛していただくためのアドバイスを少しだけさせていただきます。  
あなたの開業を強力バックアップ！

- お店の場所選びから始まり、資金繰り、メニュー内容、雰囲気や動線を踏まえたデザインなど、トータルにプロデュースいたします。当社の手掛けた様々なお店の施工例をご覧いただくことで、厨房や動線、メニューから内装デザインをシミュレーションし、開業前の不安を解消いたします。
- 当社施行店舗にてお店のオーナー様の「生の声」も聞ける場をご用意できます。誰でも開業前は不安でいっぱい！あなたの悩みを何でもご相談ください。
- マンモス・手打そば・居酒屋・喫茶店等を開業希望の方、こちらの人気業種は様々な開業ノウハウが豊富にあります。是非一度ご相談ください。

まずは、一度ご来店いただきあなたの始めたいお店をお聞かせください。我々があなたの開業イメージ(お店)をカタチにします。

理想の飲食店づくりに不安はありませんか？

- どこに出店するの？  
立地の確保、物件確保、不動産仲介etc
- どのデザインのお店に？  
デザイン、設計、施工、装飾、看板etc
- 資金づくりは？メニューは？  
資金調達、ローンリース、メニュー開発、構成、調理開発etc
- 初めての出店で何をしたらよいのか？  
素人でも開業できる業種は？フランチャイズはどうか？etc
- 独立したいけど何からしたらよいのか？  
料理の腕には自信があるけど、いざ独立となると何から始めたらよいのか？etc
- 開業に関する全てを知りたい。

なないろ 好茶 江田珈琲店

開業へのお悩みはまず相談から！無料相談いたします。  
お気軽に下記フリーダイヤル及びホームページでお問い合わせ下さい。

TEL 0120-21-1272  
URL http://www.haku-design.co.jp



- 手打そば「西の京」内装(海老巻)
- 手打そば「西の京」内装(海老巻)
- 手打そば「仁米」外装(和洋)
- 手打そば「かき氷」外装(和洋)
- 手打そば「一花」内装(和洋)
- 手打そば「一花」外装(和洋)

もっと楽しく、店づくり  
SHOP INTERIOR DESIGN OFFICE

株式会社 伯デザイン

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-13-4 井野ビル  
PHONE 0422-21-1272(代) FAX 0422-22-0205  
物件のお問い合わせはこちらへ 賃貸事業部 0422-21-1275  
正社員募集...デザイナー・設計・現場監理 (外部スタッフも常時募集)

「は店の前に開いたハンバーグ店に使っていた椅子に合わせて、伯デザインに内装を依頼。茶や白を基調に、間接照明を多く採用し、落ち着いた雰囲気が漂う。に飾るスウェーデン刺繍が空間を締めている。なお、店内は禁煙。



設計・施工/ (株)伯デザイン  
店舗面積/15坪  
客席数/20席  
営業時間/11時30分~14時30分、17時30分~20時30分  
定休日/月曜日(月1日火曜日休み)  
客単価/昼1300円、夜3000円  
従業員/正2