



もうひとつの
阿蘇を
つくりたい。

火の国阿蘇の
恵みのブランド

然 izen A s o C i t y

とにかく、阿蘇に魅了されている。
福岡で学生時代を過ごし、戻ってくるというそう、
この自然が好きで好きでたまらなくなった。
もっと多くのひとに見せたい、味わってもらいたいと心底思った。
和食と洋食、パティシエの修業をして実家の土地に帰り、
まず米蔵を、母や祖母のレシピで作る郷土和食の店に。
展望デッキのような窓のある納屋は、薪ストーブの似合うカフェに。
野菜と米は、自分たちの手で育て収穫したもの。肉は地元産。
手製の釜で阿蘇の実りのピザも焼きます。
看板娘は、「いらっちゃいませ」と、長女が買って出ます。
まさに、食もホスピタリティも、地産地消。
着々と夢をカタチにする若きオーナーシェフの次なる目標は、
春、菜の花とれんげの畑にポニーを放して、小さな草千里を演出。
何時間でもいたいと思える、もうひとつの阿蘇をつくること。

さー蔵・茶蔵カフェ 笹木貴史
あるがまま、という貴さ。
人と自然が共作する阿蘇。