

火の国阿蘇の

zen Asocity

日本の代表的な広葉樹、欅。 やはり料理は、愉しく悦びのあるものでなければ。 改造したその店構えはじつに趣に富む。 竹原直樹さんの実家の、築百五十年の蔵を つまり店の前の一対の欅と、店を守る仲のよい夫婦の両意だろう。 店の前にその木が二本、シンボルツリーのように立っている。 それではちょっと窮屈だと思うからだ。 オーガニックをベースとしたメニューによく似合うが、 「店名のオルモはイタリア語で欅、コッピアは"一対の,の意なんです」 「なにがなんでも完全オーガニック、とは考えていません」 二○○八年の夏、結婚してまもなく「二人の店」を始めた。

扇を半開にしたような美しい樹容で知られる

オルモコッピア竹原直樹・さとみ

常連客に言わせると「まちがいなく阿蘇名産の定番となるね」。

人気メニューは中央に車麩の乗った「畑の野菜のワンプレート」。

あるがまま、という貴さ。 人と自然が共作する阿蘇。