



お母ちゃんたちの農家レストラン

みつざわ
～たらふく工房満沢～

『たらふく』食べてもらいたい

最上町の「たらふく工房満沢」は、地元のお母ちゃんたちが営む、地元の野菜や山菜を使った最上の郷土料理を提供する農家レストランだ。

平成24年3月、最上町立満沢小学校が約120年の歴史に幕を下ろした。それから3年後、地域に住むお母ちゃんたちの「小学校で何かできないかな。」というお茶飲み話をきっかけに農家レストランの構想がスタート。同じ頃、大正大学の学生が同小学校を拠点に地域おこしの活動を始め、それならば学生たちに食事を提供できればと、最上町役場と地域おこし協力隊からの協力を受けながら、学校の調理室等の整備を行い、食品衛生管理等の許可を得て、平成29年3月にオープンした。

完全予約制だが、多い時は来店者数が月に200人を超え、首都圏や海外からも人が訪れるほど人気が出ている。リピーターも多い。惣菜の許可をとって弁当やオードブルも提供しており、町内のイベントを中心に注文が増えているとのことだ。お客様から料理の感想を聞いて改善するなど、より多くの皆さんに喜んでいただけるよう努力に余念がない。また、漬物加工も手掛けており、近隣の産直施設や東京巢鴨のアンテナショップで販売している。東京に出す商品は、量を少なめにして少人数でも食べ切れる量にするなど、手にとってもらうための工夫している。

こだわりとまごころをこめた 最上の郷土料理を提供



工房では8人のお母ちゃんが腕を振っている。「もっとたくさんの人に満足してもらいたい」と、温かい気持ちで料理をこしらえる。



メインの食材は、自分で採った野菜や山菜を持ち寄り、地元の農家から購入して、地物を使用することにこだわっている。



「たらふく御膳」お母ちゃんたちのこだわりと真心がこもっている。四季折々に最上の旬の魅力をお腹いっぱい味わうことができる。

◆アスパラの特産地ならではの一品



工房代表の菅さんの家でとれた新鮮なアスパラをそのまま漬けた一本漬け。シャキシャキとした食感が楽しい一品だ。

◆農家レストランを開くまで
一・経営の方針や目標を立てる
どのような料理を提供するか、業態にするかを決める。

二・企画立案、情報収集、メニュー開発
顧客ニーズや先進地の情報を集め、メニューや企画を仲間

で話し合う。

三・計画を具体化し、提供価格を決める
店舗設計、経営・資金調達、

営農計画などレストランの具体的な計画を決める。

四・営業に向けた調整・手続き
営業に必要な許認可の手続き、

食品衛生責任者の決定、資金融資などの手続き、レストランの建設・認可など営業に向けた準備を進める。

五・レストランの営業開始

実際に料理やサービスを提供しながら、お客の反応や集客、営業利益などを分析して改良、改善をはかる。



「みつざわ未来創造館らいず」内で営業



たらふく工房満沢のダイニングルーム

○ たらふく工房満沢へのお問い合わせ
住所：最上郡最上町大字満沢309-1
電話：080-2818-0060（代表者携帯）
営業：11時～14時 ※完全予約制

