

京都文教大生による宇治商工会議所会員企業・団体紹介〔第33回〕 ～社会人0年生の私たちが見つけた企業と地域の魅力～

2025年 **11**

高大連携プロジェクト ゆにはい（仮）× ビストロ de ナカガワ 夢を叶えたシェフの挑戦と地域への想い

高大連携プロジェクト「ゆにはい（仮）」が、高校生との商品開発でも協力頂いているフレンチビストロ「ビストロ de ナカガワ」の中川淳史さん取材しました。

【世代を超えて愛される店へ】

中川さんは、子どもの頃よりフレンチレストランを開くのが夢で、料理学校に進みました。その後4年間京都市内のフランス料理店で修業を積み、1985年に22歳でビストロ de ナカガワを開業します。開店当時から大切にしているのは、「お客さんに喜んでもらうこと」です。料理の味だけでなく、お店の雰囲気や会話など、全てを通して心地よい時間を提供したいという思いです。子どもの頃、家族でレストランに行く特別な時間は、とても楽しい体験として残っており、来てくれた方をもてなし楽しい時間を提供したいとの思いがあったとおっしゃいました。今では4世代にわたってご来店されるご家族もいらっしゃるそうで、府外に出た子どもや孫が宇治に帰った際は、家族で来店いただくなど、故郷の居場所としてビストロ de ナカガワを挙げてくれることにとても喜びを感じられています。世代を超えてお店を愛してくださるお客様の存在が40年間お店を続けてこれた秘訣です。



↑ ビストロ de ナカガワ店内

【不況が生んだ転機】

ビストロ de ナカガワはレストランだけではなくデパートでの販売も行っています。創業当時は、バブル景気の後押しもあり、開業後すぐにお店は軌道に乗ります。しかし、好景気は長く続かず、徐々にお店の売上は落ちていきました。そんな時、「お店のメニューを商品化してみても」とデパートのバイヤーさんが声をかけてくださいました。開業当時から愛されてきた“エスカルゴブルゴーニュ風”の商品化に挑戦しますが、賞味期限や衛生面の観点と味の両立がうまくいかず試行錯誤が続き、実際に店頭で並ぶまで1年ほどかかったそうです。当時は、販売用の商品も全てお店で作って納品していたため、レストランの営業をしながらの商品開発や製造を行っていました。東京のデパートで出品した際、早々に売り切れとなり、デパートが賑わう時間帯に欠品を出してしまったという苦い経験もあり、2014年からはOEMメーカーに製造委託する方法を導入し、現在も続けています。

【プロと学生の新しい挑戦】

私たち「ゆにはい（仮）」は、九条ねぎやしば漬けなど京都府南部の食材を使ったディップソース作りに取り組んでおり、そのアドバイザーとして、食のプロでありOEMの経験も多い中川さんに商品の監修していただきました。ディップソースは中川さんとも交流のある宇治市内の事業所 株式会社ユーサイドに製造を依頼し、11月中旬よりINOBUンイオンモール久御山店で販売します。私たちとの連携について中川さんは、普段関わらない人と関われることに興味を持ち、目的に向かって一緒に進んでいく楽しさや、面白みを感じたと仰いました。

取材の最後に、大学生に期待することを伺ったところ、決められたことだけをするのではなく、新しいことを考え、挑戦してほしいと話されました。今回、取材させていただく中で、「長年宇治でお店を営業し、地元の皆様に愛していただけられることを心から誇りに思う」との言葉に、改めて中川さんの地域への深い愛情を感じました。



↑ 中川さんの監修で作ったソース

【今回の取材先】

ビストロ de ナカガワ

(宇治市菟道平町5-1)



↑ ホール担当の奥様と中川さん

1985年宇治市菟道にて開業。南フランス・プロヴァンス地方の生活スタイルをテーマとしたフレンチレストラン。2008年より、人気メニューの商品化に取り組み、デパート等で販売を始める。現在は、ネットショップや京都府のふるさと納税の返礼品としても展開している。

【今回の取材担当】

高大連携プロジェクト

ゆにはい（仮）

2023年活動開始。京都府立丹後緑風高校と連携し、丹後と京都府南部の魅力を発信を行う。

「ゆに」= university、「はい」= high school、(仮)= 地域の方々、大学と高校、地域の連携から名付けた。丹後や南部の食材を使った商品開発、販売などを行い、活動に関わってくださる方々との繋がりを大切にしている。



今回取材、記事作成を担当した、左から荻野 優陽くん(こども教育学部1年次生)、給田 江里菜さん(総合社会学部4年次生)、吉村 桃花さん(総合社会学部4年次生)