

DINING SPACE

約15坪30席のダイニング。テーブルやベンチシート、棚などはワールド・スペースの自社工場で制作。ダイニングの壁は高級感のあるツヤ消しの水性塗装で、かつ塗り替えが容易な材質に。

RESTAURANT DESIGN

FLOOR PLAN



レストランデザインカ

シェフ×ワールド・スペースが共創する、快適、機能的なイタリア料理店

横浜・元町中華街近くに今年4月に開業した「インパスト」。馬車道にあるレストラン「プリモ」の姉妹店で、「町イタリアン」をコンセプトに、薪窯ピッツァも提供する、客単価5000円のカジュアルラインだ。店舗設計・施工は株式会社ワールド・スペースが手掛けた。「店舗目のプリモをイメージ通りに仕上げていただいたことや、設計デザインと施工を1社で運動しているのが仕事で早くスムーズなことから再度お願いしました」とオーナーシェフの洲脇直人氏。

ワールド・スペースは東京・江戸川区で1976年に創業、飲食店物件を主に扱う。自社工場を持つ会社が少ない中、工場を併設して大工がいるため、造作物や特注家具の作成、アフターフォローなどに迅速に対応できるのが強みだ。これまでに南青山「ローブリュー」、銀座「レストラン ラフィナーージュ」などのフランス料理店も数多く手掛けている。「築50年の木造2階建て家屋の1階を一から改装し、しかも厨房にピザ薪窯を入れるというハード面の難しさがある中、デザインや快適性、機能性も考慮して仕上げただけ、とても満足しています」(洲脇氏)

次ページより、こだわり部分をご紹介します。



左から株式会社ワールド・スペース代表取締役 島村卓也氏、「インパスト」オーナーシェフ 洲脇直人氏、ワールド・スペースのチーフディレクター 富田泰永氏。「客席フロアの内装・施工はもちろんのこと、薪窯を導入したいというシェフのご意向をふまえ、機能的な厨房作りをサポートさせていただきました。完成後も1年間の保証を設け、アフターフォローに努めています」と富田氏。

imPasto
インパスト

神奈川県横浜市中央区石川町 1-13 マガジンスポット1F
☎ 045(307)4980
<https://www.instagram.com/primoyokohama>
昼 11:30 ~ 14:00 L.O. コース 1500円 ~
夜 17:30 ~ 21:30 L.O. ア・ラ・カルト 客単価 5000円
月・第3火休 30席
スタッフ 調理3名 サービス1名

KITCHEN SPACE

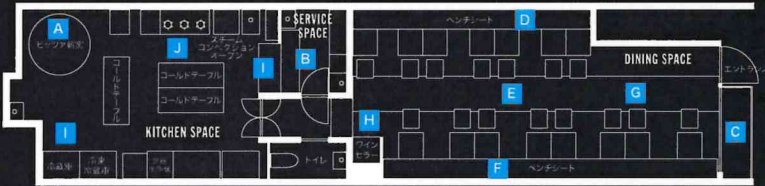
6.9坪の厨房。手前はアイランド型の調理スペース、奥はピッツァの薪窯スペース。ダイニングとの仕切りを作らないことで、調理のオペレーションやコミュニケーションがスムーズに行えるようにした。



株式会社ワールド・スペース
東京都江戸川区東葛西5-23-18 ☎ 03(3686)2811
<https://worldspace-1.com>

「インパスト」の内装・施工こだわりポイント

入り口から奥に向かって客席、調理場、ピッツアスペースを配置。ピッツアスペースは、床下げて排気管を設置し、周りを不燃材で施工するなど安全性に配慮。



ピッツア薪窯を安全に設置

薪窯には専用の排気管が必要とされ、消防法で窯の設置面から天井高が2m50cm必要なので床下げて施工。木造物件のため、窯周辺の壁は不燃材の石膏ボードに加え、耐火性、耐水性にすぐれたケイ酸カルシウム板を貼って2層に。窯はピッツァ職人の駒形氏が使いやすい高さのものを、合同会社山宮かまど工業所に特注。すぐ横に生地を作るための大理石の作業台を設置。

サービススペースは全席が見渡せる高い位置に

主にドリンクを用意するサービススペースは、客席が見渡せるよう一段高い場所に設けた。



室外機をルーバーでカバー

店舗前に室外機を設置せねばならず、美観を考慮し、店のイメージに合わせてナチュラルなルーバーで目隠しを施した。



コート掛けのためのなげし

クロークスペースが確保できなかったため、ベンチシート背面の壁に、ハンガー掛け用のタモ材を使用したなげしをワールド・スペースの自社工場で制作。



断熱材で防音措置

木造建築ゆえに2階の別店舗（ブティック）や周囲への音漏れがしないようにフロア全体の壁や天井に断熱材を入れて防音。夏の暑さや冬の寒さ対策にもなる。



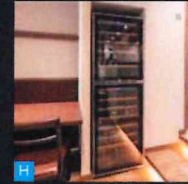
収納庫を兼ねたベンチシート

ベンチシート下は収納スペースにし、ドリンク類や食器などを保管。



マヨリカ焼きのデザインをイメージしたタイル

デザインタイルは平田タイル製。異なるパターンを組み合わせにより、ユニークな見た目を演出。床は木目調の塩ビタイルを採用。コストが抑えられ、掃除もしやすく耐久性がある。



ワインセラーが収納できるスペースを確保

2つの温度帯管理ができ、最大122本収納できるワインセラー「ファンヴィーノ」Wドア120をビルトインですっきり収納。



2カ所に設けた厨房の空調

「体力の消耗が全然違うので、厨房の空調は大事」と洲脇氏。ピッツァの薪窯があるため夏の暑さ対策を考慮し、天井埋め込み式エアコンを2カ所に導入。



最小限の動線に

シェフの立ち位置である熱源スペースから振り返るとディッシュアップ台があり、火入れた料理がすぐに盛りつけられるレイアウトにした。



「インパスト」スタッフ

左から、店でピッツァアイオーロの駒形雄三氏、料理シェフの葛山舞氏、マネージャーの井上容憲（やすかず）氏。

夏の人気メニュー

焼きトウモロコシと甘長唐辛子のピッツァ

●作り方

- ①小麦粉（江別製粉、北海道産）37%、粗挽き小麦粉（日清製粉）30%、準強力粉（ニッポン、フランス産）25%、石臼挽き小麦粉（ニッポン）8%と、粉の量に対して塩3%、水61%をミキサーで混ぜ、丸くまとめて常温で約5時間発酵させる。冷蔵庫に最低12時間入れ、使用3時間前に冷蔵庫から取り出す。手で円形にのばし、周りの縁が立つように空気を抜きながら薄く伸ばす。
- ②トウモロコシはスチームコンベクションオーブンで蒸し、コラトゥーラをぬって網焼きにし、実を薄く切る。
- ③さいたまモzzarella、②、縦半分にした甘長唐辛子を①の生地と並べ、グラナ・パダーノを振り、ヒマワリオイルをかける。薪窯で、回転させながら約1分15秒焼く。取り出して生ハムのスライスをのせ、グラナ・パダーノを振り、E.V. オリーブオイルをかける。



佐島漁港の活ダコと夏野菜のスープ仕立て

●作り方

- ①タコは塩でんでぬめりを取り、水洗いして頭と足を切り離し、足はメン棒でたたいてやわらかくする。クールブイヨンで20～30分煮て、漬けたまま冷ます。
- ②ミニトマト、トマト、玉ネギ、ニンジン、セロリ、キュウリ、イタリアンパセリ、パプリカ（赤・黄）、塩、E.V. オリーブオイルをミキサーにかけ、漉す。バルザミコ酢、白ワインヴェネガー、カイエンヌペッパーで味をととのえ、冷やす。
- ③皿に一口大に切った①、ミニトマト、ウイキョウとセロリのスライス、皮をむき輪切りにした水茄子、板ずりにしたたいたキュウリを盛る。②を注ぎ、香草各種を添え、岩塩を振り、E.V. オリーブオイルをかける。

