

「世界を惹きつけるお店」 はどう生まれる？

—岩手県遠野市の予約のとれないオーベルジュ

「とおの屋 要」に学ぶ、発酵と店づくり—

「自分のお店を持てたいけれど、
何を考えたらいいいんだろう？」

「地方で集客できるお店を作れるだろうか？」

—飲食店開業を夢見た時には、多くの疑問が付きものです。
この日ゲストとして迎えるのは、
人口約23万人の岩手県遠野市で
1日1組限定のオーベルジュ「とおの屋 要」を営む
佐々木要太郎さんです。

試行錯誤を重ねた泥臭い苦勞、国内外の人々を惹きつける
リアルな知恵を語り尽くす90分。
飲食店経営のあり方や、
地方が持つ可能性を一緒に考えてみませんか？

佐々木 要太郎 (ささき ようたろう) 氏

ゲストプロフィール

岩手県遠野市のオーベルジュ「とおの屋 要」店主。
料理人、どぶろく醸造家、米農家として活動。1981年遠野市生まれ。
100年以上続く「民宿とおの」の4代目として育ち、料理の基礎を父から
学ぶ。22歳でどぶろく醸造に取り組み始め、10年以上にわたる試行錯誤
の末、世界的にも高く評価される独自のどぶろくを生み出した。
2011年に「とおの屋 要」を開業。遠野の風土や発酵文化を表現する
料理で国内外の料理人や食通を魅了し、「日本一予約の取れない宿」
とも称される存在となる。自家栽培の無農薬米によるどぶろく造りや
発酵文化の探究を続け、そのどぶろくは、世界的レストラン
「ムガリッツ」で採用されるなど、海外からも高い評価を受けている。

プログラム

第1部：ゲストトーク（佐々木要太郎氏）

「とおの屋 要」の道のりと、店舗経営

第2部：クロストーク

地方で「世界を惹きつけるお店」をどう作る？

第3部：質問・交流タイム

ゲストへの質疑応答・意見交換

開催日時

11.18 (水)

18:00～19:30 (受付開始 17:30～)

会場

和洋亭ますき (恵那市大井町245-12)

参加費

無料 定員 50人 (先着順・事前予約制)

対象

- ・飲食店を運営している人
- ・飲食店を開業したい・興味がある人
- ・間借りやキッチンカー・副業から実店舗化を検討している方
- ・商店街の空き店舗活用や地域での新しい商いに関心がある人

お申し込み方法

- ・申込締切：11月13日（金）まで
- ・応募方法：QRコードまたは
公式LINEからお申し込みください。
- ・主催：恵那市商店街振興組合

①申込フォーム



②公式LINE



※この事業は、岐阜県・恵那市からの補助金の交付を受けています。