



### entre nous

表现 " 日本这一地域性 " 的 " 我们的秘密场所 "

高山英纪厨师长。餐厅墙面上的木制工艺品表现的是六甲山的山峦。

引领日本料理界的高山英纪厨师长在神户三宫开了法式餐厅。高山厨师长说：“我想在表现自己的世界观的空间提供比以前更好的菜品”。他在这个店挑战“日本这一地域性”的表现。室内装饰和餐具自不待言，厨房也倾注了自己的所有经验来表现。据他说，为了在有限的空间高效烹饪独创性的菜品，追求工作效率更高的厨房建设。

### — “表现自己世界观的同时，认真面对料理”

在被称为“料理界奥林匹克”的“博格斯世界烹饪大赛”中，作为日本的代表，2015年和2019年获奖，在该大赛的亚太区选拔赛中两次获得冠军。在兵库县的芦屋担任厨师长15年，同时制作ANA的机内食品和护理食品。另外，2022年，自己管理的台湾餐厅“PARIS 1930 DE HIDEKI TAKAYAMA”获得米其林一星。拥有许多辉煌经历的高山英纪厨师长于2022年10月开办了“entre nous”。这个店是将工作的据点从兵库芦屋的独栋餐厅“Maison de taka 芦屋”迁移到神户三宫，作为店主兼厨师长开设的。

这个店是由自己受到影响的三星厨师长 Regis Marcon 命名的。“entre nous 直译是‘我们的空间’，有‘我们的秘密场所’的意思。20多岁进入烹饪行业，积累了各种经验，现在到了45岁左右。打算发挥过去的经验来表现自己的世界观，同时重新认真面对烹饪。建立一个珍贵的空间，让人们想带亲密的人一起来”（高山厨师长）。

“地域性”意味着土地和风土。高山厨师长在“entre nous 挑战”日本这一地域性”的表达。据说，要将使用食材的90%以上改为日本的食材。“鹅肝、松露、羔羊等法国料理的常规食材不能使用了。之所以列出数字，是因为想在某种程度上对自己进行限制。日本一年四季都有很好的食材。如果亲临产地凭自己的鉴别力着手产地直送，就可以以更高的新鲜度将高品质的食材提供给顾客。今后将借助生产者的力量，同时重新审视日本的饮食文化，制作比以往更好的料理”（高山厨师长）。



自己经营的台湾的餐厅获得了米其林星级，作为代表亚洲的厨师长知名度也不断提高。



“折纸”使用4种贝和蔬菜制作的温暖的黄绿色白黄油酱

客人座席方面有 U 字型餐台 16 座席的餐厅和 6 座席的单间。高山厨师长说：“为了表现日本这一地域性，考虑了在大楼内的店中应该建立什么样的空间。餐台座席统一成米色系，单间统一成别致的胡桃木色系，借助了信任的艺术家的力量”。餐厅的灰浆墙是泥瓦匠江口征一使用淡路岛的粘土制作的。其对面设有表现六甲山山峦的木工作品。该作品出自木工艺艺术家高山厨师长的弟弟之手。据说盘子和餐具也是日本艺术家的作品。

## 一 设计 " 无需移动的厨房 "

高山厨师长就这样表达了他作为厨师的热情，另一方面，制定了实现可持续店铺运营的战略，并开设了 entre nous。

" 之所以将餐厅做成 U 字型餐台，是为了使其适应与新冠共存。使用这种餐台，隔着餐台面对面的顾客可以保持近 4 米的距离。如果在租赁房屋中要确保宽敞的客人座席，分配给厨房的面积就不得不严格限制，但这个店的厨房不仅是给客人烹制饭菜的地方，同时也是负责电商和外卖店经营商品的烹饪的重要据点。周休 2 天制的合理劳动环境也不容妥协。为了节省空间，并使厨房在有限的时间内实现高质量的烹饪，我们始终坚持厨房的高效率" ( 高山厨师长 )。

据说，在打造节省空间且工作方便的厨房中，参加大赛的经验发挥着作用。高山厨师长说：“在博古斯的大赛中，在有限的空间从零烹制 30 人的饭菜。通常情况下为需要 8 小时的工作量，但给予的时间为 5 个半小时。还对如何进行出色的工作进行审查。我充分发挥了在这种规则最严格的厨房工作的经验”。具体来说关键是如何缩短工作动线。“最浪费的是去取东西的时间。模拟从食材准备到烹饪的工序，考虑了一种布局，即烹饪过程中无需离开现场，即使移动，也只需移动半步或一步” ( 高山厨师长 )。

entre nous 的厨房分为加热烹饪、冷烹饪、糕点、餐具清洗等区域，每个区域配置设备均尽量缩短移动距离。例如，在墙面上排列加热设备的加热烹饪区，用平头炉连烤箱或烤箱烹饪后，只需转身即可进行装盘。”这样一来，一步也不用走，即可完成烹饪和装盘。在节省空间的厨房中，争取收纳空间是一个要点，但并不是单纯地确保场所，重要的是在手所能接触的范围内存齐所需的食材和器具。在这个加热区中，在冷冻冷藏工作台上装有抽屉” ( 高山厨师长 )。万能蒸烤箱的下面设有急速冷却柜。加热结束的菜品，在站立的位置即可立即进行急速冷却。



6 个座席的房间。利用木材的质感，使空间具有沉稳的氛围。



U 字型餐台 16 座席的餐厅



加热烹饪区。用平头炉连烤箱或烤箱加热后，只需转身即可进行装盘。据说在灶台上装有抽屉，以便取出所需的食材、器具等。

## 一 要缩短工作时间，“用机器节省劳力”

entre nous 除急速冷却柜外，还积极地引进万能蒸烤箱、多功能烹调 < 双锅型 > 等先进的加热设备和冷却设备。据说，急速冷却柜主要用于网购使用的菜单的急速冷却，多功能烹调 < 双锅型 > 用于菜单的配料准备，万能蒸烤箱用于整个烹饪。“无论哪个设备，对我来说都是不可或缺的。在人手全面短缺的情况下，劳动时间也



万能蒸烤箱的下面设有急速冷却柜。“将菜品从烤箱中取出即可进行急速冷却”（高山厨师长）。

需要保持在恰当的水平。”因为是餐饮业，所以长时间劳动是理所当然的。”这样的说辞是不被允许的。需要时间的烹饪应该用机器完成。多功能烹调中心和万能蒸烤箱都可以控制温度，只要登录烹饪方法，就可以继承高质量的菜谱。万能蒸烤箱连费时费力的清洗都能自动完成”（高山厨师长）。



多功能烹调 < 双锅型 > 和万能蒸烤箱

## 一 “正因为是福喜玛克，才建成了这么好的厨房”

福喜玛克对 entre nous 厨房的设计和施工发挥了作用。高山厨师长说：“我们一直喜欢使用福喜玛克产品，这次再次让我们看到了作为综合厨房厂家的实力”。

“可以断言，这个店的厨房是因为福喜玛克才建成的。包括细微布局的指定和设备的定制，‘请制作这个’的要求全部满足了。设

备的高性能是不言而喻的。在预算有限的情况下，或许有人想削减厨房的预算，但厨房是产生营业额和利润的重要场所。在‘相应’的设计和施工中安装价格优先设备的厨房，完成度低，使用起来会产生压力。既然进行经营，没有限制的厨房打造是不可能存在的。在有限的条件中，福喜玛克理解我们的意愿，为我们建立了最好的厨房”（高山厨师长）。



糕点区



地板进行防水性高的 FRP 涂装，考虑到清扫时的排水，使其倾斜至排水沟盖。

尽管没有进行宣传就开了店，但这个店一直处于难以预约的状态，还有很多回头客。“日本这一地域性”的表现在作为厨师的热情和作为经营者的使命共同存在的空间开始。其深度无疑会不断扩展。



## entre nous

店名	entre nous
地址	神戸市中央区中山手通 1-25-6 La d'Orray 神戸三宮大廈 2F
开店时间	2022 年 10 月
营业时间和菜单	第一章：“美食的追求”（17:30 ~ 18:30 进店，至 21:00） ※仅星期六、星期日和节日提供午餐（菜单与晚餐相同）。 1 万 5000 日元（税和服务费另计） 2 万 5000 日元（税和服务费另计）~ 第二章：介绍制“Bar à vin”（21:00 ~ 23:30） ※目前只在星期四和星期五营业。
网站	<a href="https://entrenous.jp/">https://entrenous.jp/</a>



## 相关的设备



多功能烹调  
< 双锅型 >



万能蒸烤箱系列  
iCombi Pro



冷冻冷藏冰箱



急速冷却 & 冷藏



**联系我们** 关于成功案例的相关请通过电子邮件进行咨询

fujimak corporation

〒106-0047 东京都港区南麻布1丁目7番23号

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : [oversea@fujimak.co.jp](mailto:oversea@fujimak.co.jp)

<https://fujimak.biz/>

