



entre nous

表現「日本這一風土」 的「我們的秘密基地」

高山英紀主廚。餐廳牆面上的木工雕刻，表現的是六甲山的山脈。

日本料理界領軍人物高山英紀主廚，在神戶三宮開設了法式餐廳。高山主廚說，「希望在表達自己世界觀的空間，提供比以往更有深度的料理」，在這間店舖挑戰「日本這一風土」的表現。不僅內裝修和餐具，廚房設計也傾注了自身的全部經驗。他說為了在有限的空間高效提供獨創的料理，在廚房設計方面追求高作業效率。

「一邊表達自己的世界觀，一邊認真對待料理」

他曾代表日本參加有「料理界奧林匹克」之稱的「博古斯世界烹飪大賽」，並於 2015 年和 2019 年獲獎，在該大賽的亞太賽區兩次獲得金獎。15 年來，邊在兵庫縣的蘆屋擔任主廚，邊創作 ANA 的機上餐食和護理食品。並且，在 2022 年，親自管理的臺灣餐廳「PARIS 1930 DE HIDEKI TAKAYAMA」獲得米其林一星。擁有眾多輝煌經歷的高山英紀主廚，於 2022 年 10 月，開設了「entre nous」。這是將活躍的據點從兵庫蘆屋的獨棟餐廳「Maison de Taka 蘆屋」轉移至神戶三宮，作為老闆兼主廚開設的店舖。

店名是由自己受到其很大影響的三星主廚 Regis Marcon 先生命名。「entre nous」一詞直譯是『我們的空間』，含有『我們的秘密基地』之意。從 20 多歲進入料理業界，積累了各種經驗，如今已年屆 45 歲。希望發揮以往的經驗，一邊表達自己的世界觀，一邊重新認真對待料理。我們打造一個寶藏空間，讓您想帶著最親密的人來這裡」（高山主廚）。

「風土 (Terroir)」意指土地和氣候。高山主廚挑戰在 entre nous 表現「日本這一風土」。據說所使用的食材 90% 以上將改成日本的食材。「這意味著不能再使用鵝肝、松露、羔羊等法國料理的經典食材。特意提出數字，是因為想在一定程度上給自己設定一些限制。日本有四季變換的精美食材。親自到產地，透過自己的觀察建立產地直供的關係，能夠以更高的新鮮度將高品質食材提供給客人。憑藉生產者的力量重新審視日本的飲食文化，製作比以往更有深度的料理」（高山主廚）。



他本人經營的台灣的餐廳獲得了米其林星級，作為亞洲的代表性主廚知名度也越來越高。



「摺紙」使用 4 種貝類和蔬菜製作的溫暖的黃綠色 白奶油醬

座位包括設有 16 個座位 U 字型櫃檯的餐廳和 6 個座位的單間。高山主廚說，「為了表現日本這一風土，我考慮在一個店中店，應該打造怎樣的空間？櫃檯座位採用米色系，單間統一採用雅緻的胡桃木色系，我信任的藝術家們給了我幫助」。餐廳的灰漿牆是由泥水匠江口徵一先生使用淡路島的黏土製作而成的。其對面鑲嵌了表現六甲山山脈的木工雕刻品。出自高山主廚的弟弟 ---- 木雕藝術家之手。據說盤子和餐具也是日本藝術家的作品。

一 設計「無需移動的廚房」

這樣表達著身為料理人熱情的高山主廚，另一方面制定了營運可持續店舖的戰略，開設了 entre nous。

「將餐廳設計成 U 字型櫃檯，是為了適應與新冠病毒共存措施。這樣可確保隔著櫃檯面對面的客人間隔有將近 4 公尺。要想在租賃的房屋裡保證客人的座位寬敞，就不得不嚴格限制分配給廚房的面積，本店的廚房不僅是為客人製作料理的場所，同時，還是為電商和外賣店準備商品的重要據點。每週休息 2 天，合理的工作環境也不容妥協。為了既節省空間，又能實現在有限的時間內進行高品質烹調的廚房，特別注重廚房的高效率」(高山主廚)。

據說要設計節省空間又能高效作業的廚房，充分利用了在比賽中的參賽經驗。「在博古斯烹飪大賽上，在有限的空間內從零開始烹製了 30 人份的料理。通常需要 8 小時的作業量，但所給的時間只有 5 個半小時。如何漂亮地開展工作也是評審內容之一。充分發揮了在這樣規則最嚴格的廚房工作的經驗」，高山主廚說。具體而言，如何縮短作業動線就成了關鍵。「最浪費的是去取東西的時間。模擬從食材準備到烹調的工序，考慮了烹調中不必離開工位、即使移動也僅需半步或一步即可的佈局。」(高山主廚)。

entre nous 的廚房分為加熱烹調、冷凍冷藏烹調、糕點加工、餐具清洗等區域，設備安裝時均考慮了儘量縮短移動距離。例如，牆面上排列了加熱設備的加熱烹調區，在瓦斯爐和烤箱烹調後，轉身即可直接進行擺盤作業。「這樣一來，一步不走即可完成從烹調到擺盤。在節省空間的廚房，安排出收納空間是關鍵，但並非單純確保位置，而重要的是必要的食材和器具都放置在伸手可取的範圍內。在這個加熱區，冷藏工作台上安裝有抽屜」(高山主廚)。在萬能烤箱的下方安裝急速冷卻設備。熱加工結束的料理，可站在原地直接立即進行急速冷卻。



6 個座位的單間。充分體現實木質感的祥和的空間。



16 個座位 U 字型櫃檯的餐廳



加熱烹調區。用燃氣爐或烤箱加熱後，轉身即可進行擺盤。在櫃檯上安裝了抽屜，以便隨時取用所需的食材和器具等。

一 要縮短作業時間，需要「用機器節省勞力」

在 entre nous，除了急速冷卻設備，還積極引進萬能蒸烤箱、多功能烹調中心（雙槽型）等先進的加熱設備和冷卻設備。急速冷卻設備主要用於電商所用菜單的急速冷卻，多功能烹調中心（雙槽型）用於菜品的配料準備，萬能蒸烤箱活用於烹調全體。「每一個對我來說都是必不可少的設備。人手不足越來越嚴重，勞動時間也

需要保持在合理的水平。』因為在餐飲業，長時間勞動是理所當然的，這種說辭是不被允許的。費時間的烹調應該交給機器做。多功能烹調中心和萬能蒸烤箱都能夠進行溫度管理，只要登錄烹調方法，可直接高品質繼承配方。萬能蒸烤箱連比較麻煩的清洗也可自動進行」（高山主廚）。



在萬能蒸烤箱的下方安裝有急速冷卻設備。「從烤箱中取出料理，可直接進行急速冷卻」（高山主廚）



多功能烹調中心（雙槽型）和萬能蒸烤箱

一 「正因為是富士瑪克，才能建成這麼好的廚房」

富士瑪克為 entre nous 的廚房設計和施工提供了幫助。高山主廚說，「以往也一直在使用富士瑪克製品，這次重新領略了作為綜合廚房廠商的實力」。

「可以肯定地說，本店的廚房是只有富士瑪克才能建成的。包括佈局細節的指定和設備的特別定製，單獨定製全部滿足了我們的要

求。設備的高性能自不必說。在有限的預算中，也許有很多人會考慮壓縮廚房的預算，但是，廚房是店鋪創造營業額和利潤的重要場所。透過『相應的』設計和施工，引進設備時優先考慮價格的廚房，完美性差，用起來會累積壓力。在經營方面，不可能毫無限制地進行廚房建設，但在有限的條件下，富士瑪克能夠理解我們的想法，為我們製作了最佳的廚房」。（高山主廚）



糕點區



地板塗裝高防水性 FRP，考慮到清掃時的排水問題，設成向格柵蓋板傾斜。

雖然開店前未做宣傳，但店舖一直處於很難預訂到的狀態，回頭客也很多。在兼顧作為料理人的熱情和作為經營者的使命的空間，開始的「日本這一風土」的表現。毫無疑問，其深度一定會不斷推廣。



entre nous

店舖名稱	entre nous
地址	神戶市中央區中山手通 1-25-6 La d'Orray 神戶三宮大廈 2F
開店	2022 年 10 月
營業時間和菜單	第一章：「追求美食」(17:30 ~ 18:30 進店、截至 21:00) ※僅週六、週日、假日時午餐營業 (菜單與晚餐相同) 1 萬 5000 日圓 (稅金、服務費另計) 2 萬 5000 日圓 (稅金、服務費另計) ~ 第二章：介紹制「Bar à vin」(21:00 ~ 23:30) ※目前僅週四、週五營業
網站	https://entrenous.jp/



相關產品



多功能烹調系列
(雙槽型)



蒸烤箱系列
iCombi Pro



冷凍冷藏庫



急速冷卻 & 冷藏



聯絡我們 客戶案例的問題與商談歡迎電子郵件洽詢

fujimak corporation

〒106-0047 東京都港區南麻布1丁目7-23號

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : oversea@fujimak.co.jp

<https://fujimak.biz/>

