＜東北エリアフォーカスシェフ＞

オーナーシェフ　ムラヤマ　ユウスケ

村山 優輔（44 歳・山形県出身）

店名：レストラン　パ・マル
所在地：　山形県山形市七日町 2-3-16
電話：023-687-1099
定休日：水曜日・第 2 火曜日

＜経歴＞
25 歳で山形県天童市に「ビストロ　パ・マル」をオープン。 県庁所在地である山形市に本格フレンチレストランが一軒もないことに気付き、14 年間続けてきたお店を移転し、 2017 年、山形市に「レストラン パ・マル」としてオープン。

＜こだわり＞
出来るだけシンプルに。地元の素材の魅力を伝える。フランス料理の芯であるソースはキッチリ作る。**フランス料理の真髄とも言える『ソース』作りには随一のこだわりを持つ**。クラシックなフランス料理のベースを守りながらも地元食材を積極的に取り入れるスタイルも魅力。

ソース作りの巨匠

また、SNS での発信力の高さ、積極的に他店のオーナーとコラボレーションするなど、枠にとらわれない独自のスタイルを 築き上げている。地元、近隣の生産者との交流も活発。

映える！
Kiss（夜のコースのデセール）

メディア露出：CREA

✅日本ワイン提供あり
✅おひとり様 OK

動画メッセージ

＜シェフ一押しの生産者様＞
かほくイタリア野菜研究会の生稲　洋平さん
https://kahoku-italia-yasai.com/

山形県河北町および近隣の気候風土を活かし、独自のマニュアルに基づいて生産されるイタリア野菜のスペシャリスト集団。

■村山シェフの追加資料②

＜日本ワインの提供有＞
山形県のタケダワイナリー、ウッディファーム、イエローマジックワイナリー、ベルウッドワイナリー、朝日町ワイナリー、高畠ワイナリー。四季折々の地元の食材に合わせてマリアージュとテロワールを感じていただくような提供をしております。

＜おひとりさまOK＞
お一人様でもコース料理にワインペアリングで、カウンターでお楽しみになる方もいらっしゃいます。

＜シェフ注目の和食材＞
里芋、かほくイタリア野菜研究会の苺・タルティーボ・ホワイトアスパラなど

＜この和食材を選んだ理由＞
山形は芋煮には必ず入る食材だから

＜この和食材でどんな料理を展開したいか＞
定番の里芋とフォアグラのプレッセ

＜すでに取り入れている『和』の要素＞
松笠焼き、昆布だしなど。和だからと言ってあまり意識して取り入れてはいない。

＜FRW2022への意気込み＞
沢山のお客様に来ていただき、フランス料理しいては地元の素晴らしい食材を知って欲しい。

＜FRW2022のコース料理で工夫する点＞
地元食材とフランス料理の技法の融合

＜今年の『共通メニュー』のテーマは南フランス！＞
南仏にちなんで、ラタトゥイユを地元素材で提供予定です

■村山シェフの追加資料③

＜ランチ、ディナーそれぞれの主な客層＞
記念日利用、お一人様、同業者

＜平均客単価＞
ランチ 5,000 円　、ディナー15,000 円

＜SDGs に関連する取り組みや今後の計画＞
僕達のレストランは小さいので毎日サスティナブルが当たり前です。
フランス料理の文化も、素材を全て使い切るものなので。

＜お客様へのメッセージ＞
料理を召し上がっていただいて、美味しいだけではなくフランス料理は楽しいと思っていただけたら嬉しいです。

＜関連リンク＞
店の公式サイト：https://yamagatafrench-pasmal.com/
インスタ：https://www.instagram.com/chefyusuke/

メディア露出：CREA
https://crea.bunshun.jp/articles/-/33999