

WAGYU KAJIYA 神慈や (かじや)

築 120 年の京町家を リノベーションした料理店

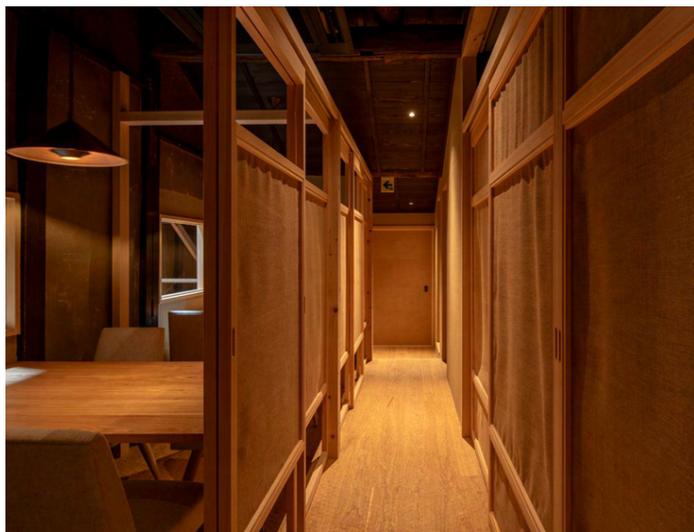
(左図) 京町家をリノベーションした店舗は 42 席。
1 階にカウンター席 6 席、テーブル 6 人席、個室 4 人席があり、
2 階にテーブル 4 人席が 2 つ、個室 6 人席、和室 (6 人席 × 2) があります

2024 年 7 月、京都の中心部に開業した「WAGYU KAJIYA 神慈や (かじや)」は、築 120 年の京町家をリノベーションした料理店です。種子島の自社牛舎で育てた黒毛和牛や京都北部の伊根岩ガキなど、新鮮で独自性の高い食材を使った料理を提供しています。「100%のお客様に笑顔でお帰りいただく」をモットーに、厨房とホールが連携した心づくしのもてなしで、国内外からのお客様に忘れられない食体験を提供しています。

— 鮮度の高い食材を用い、和の美意識が感じられる和洋折衷メニュー —

京都市営地下鉄烏丸線・烏丸御池駅から徒歩 5 分。古き良き町並みが残る京都市の中心部に、2024 年 7 月、和食をベースに洋食の要素も採り入れたメニューを提供する料理店「WAGYU KAJIYA 神慈や (かじや)」がオープンしました。客席数は 42 席。建物は、かつては呉服問屋としても使われてきた築 120 年の京町家をリノベーションしたものです。

「神慈や」という店名には、すべての縁に対する感謝の想いと、地域に息づく文化・伝統工芸、一次産業生産者をリスペクトするとともに慈しみ、その保全と発展に貢献していくといった意味を込められています。WAGYU KAJIYA 神慈や (かじや) は、京都府与謝郡伊根町の店舗に続く、2 店舗目の「神慈や」ブランドの店舗となります。



2 階。「どのお客様も、伝統ある建物をリスペクトして、設備を大切に扱ってくださいます」(小林功士マネージャー)



木村浩店長

メニューは、コース、アラカルトを幅広くそろえており、ディナーのコース料理は 6500 ～ 1 万 8000 円 (いずれも税込み)。完全循環型の肥育を実践している種子島の自社牛舎で育てた黒毛和牛「梶屋牛」や、伊根湾直送の伊根産岩ガキ『夏珠 (なつみ)』など、独自性の高い食材を売り物にしています。木村浩店長は、「新鮮でおいしい魚介類や野菜、果物を、厨房に立つ職人がジャンルにとらわれずおいしい状態に調理して、お客様にお出ししています」とおっしゃいます。

実際、お品書きには、ローストビーフや肉寿司、しゃぶしゃぶなど、ごちそう感のある料理だけでなく、おばんざいの要素も採り入れたバラエティー豊かな料理が並びます。「コースの前菜にはブルスケッタをお出ししますし、ベジタリアンの方が来店なさったときは、サラダや湯葉中心で組み立てたメニューをお出しすることもあります」(木村店長)。和洋さまざまな調理技法を駆使し、築 120 年の京町家で食べる食にふさわしい、和の美意識を感じ取ることができる皿に仕立てています。



メニュー例。黒毛和牛のローストビーフにウニを載せてお造り風提供するなど、和の美意識を感じられる、品のある料理となっています

一 海外からのゲストにも「味わい深い食事体験を提供したい」



小林功士マネージャー

店舗は生け花発祥の地である頂法寺 (六角堂) のお膝元に立地しています。このため、ランチ時には華道教室に通うご婦人の来店が多いそうです。一方、ディナーのメイン客層は外国人観光客です。名刹 (さつ) を巡り、近隣のホテルにチェックインした後、「ここならおいしいものが食べられそうだ」と、のれんをくぐるのでしょう。初来日のゲストがほとんどで、ホールを預かる小林功士マネージャーは、「当店に来店なさって、日本で初めてローカルのスタッフとゆっくり会話をした、という方が多いです。だからこそ、積極的なコミュニケーションをして、当店でのご飯を、より味わい深い体験になるよう心がけています」とおっしゃいます。

小林マネージャーは、「今回の日本滞在中で、どのようなことをしたいですか」「何を食べてほしいと思ってご来店なさいましたか」など、気さくに話しかけます。京都の情報を提供しながら、日本での食体験にチャレンジしていただけるよう、コミュニケーションを取られています。「日本滞在中に数えるほどしかない貴重な食事の一回に当店を選んでくださったのですから、帰国後に、感動を思い出せるような楽しい時間を過ごしていただきたい。そんな思いで厨房のスタッフと連携し、おもてなしをしています」(小林マネージャー)。

「バリオはスマホと同じ。知れば知るほど多くの使い方ができる」

厨房のガスコンロには、日本料理に特有の鍋である、やっこ鍋のほか、イタリアンの調理に欠かせないアルミパン、フライパンなど、和洋さまざまな調理器具が並びます。「厨房は決して広いとは言えませんが、戦闘力は高いですよ」と木村店長。

厨房の設計から施工までお手伝いした fujimak の対応について、木村店長からコメントを頂戴しました。「厨房は、私たちが納得いく形になるまで改善を重ねました。その過程で、『やっぱりこうしたい』という変更をお願いする場面が何度ありました。fujimak の担当者は、その都度、真摯に対応してくださいました」。



カウンター前の厨房。冷機器はテーブル型冷蔵庫・冷凍庫、恒温高湿庫などをご採用いただいています

お納めした厨房機器の中では、特にバリオデュアルパンとコンビオープンが、その戦闘力向上に貢献しているにご評価くださいました。

「バリオは 1 台で揚げ物や炒め物、真空パックの湯煎で長時間の調理ができるなど、いろいろな調理の機能が集約されているのがいいですね。スマホと同じで、知れば知るほどいろいろな使い方ができるという印象です。さらに、掃除がしやすい。飲食店にとって清潔さは非常に大事ですから、日々、良さを実感しています。バリオは清掃が必要な部分の構造がシンプルで、簡単に洗浄をしたり拭いたりできます。取っ手がなく、扉がフラットな冷蔵庫・冷凍庫も、とても清掃しやすいです」(木村店長)



バックキッチンではコンビオープン、バリオデュアルパンが活躍しています

デザートは「白味噌のチーズケーキ」や「酒粕を使ったガトーショコラ」など、京都の趣を感じられる品を提供しておられます。こうしたデザートの調理にもコンビオーブを活用いただいているそうです。温度や湿度をきめ細かくコントロールできる性能を評価くださっています。

「料理、接客、店舗の空間。どれ一つ欠けても、お帰りになる際に笑顔は得られません。開店から日が浅く、探り探りの部分はありますが、100%のお客様に笑顔でお帰りいただけるような店舗にしていきたいです」と、お二人は今後の抱負を語ってくださいました。



木村浩店長（左）と小林功士マネージャー（右）

WAGYU KAJIYA 神慈や（かじや）

所在地 京都府京都市中京区骨屋町 150-1
 電話 075-746-3755
 開業 2024年7月
 経営 株式会社 mulberry
 Web サイト <https://wagyu-kajiya.owst.jp/>



関連製品



冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫



バリオシリーズ/デュアルパン



コンビオーブ iCombi Pro

各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部

✉ fujimak-support@fujimak.co.jp

