

印刷する

閉じる

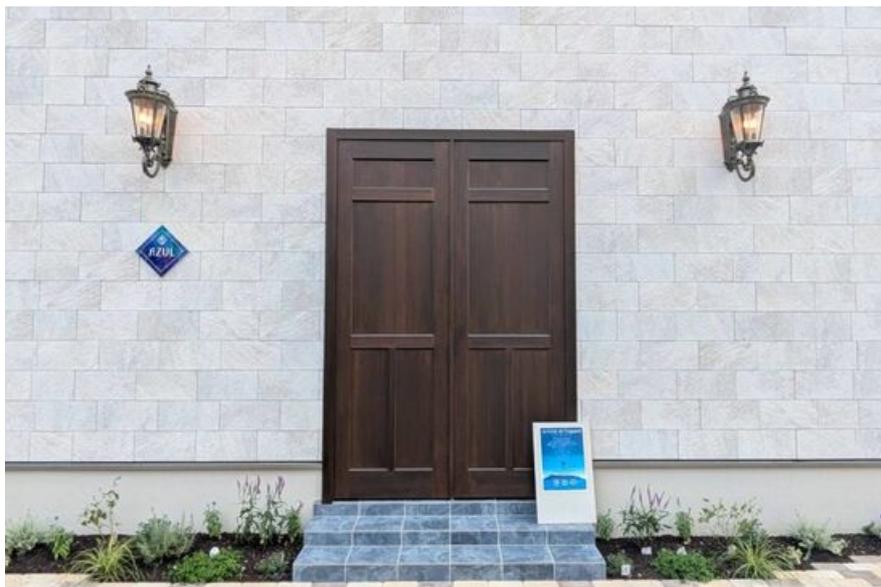
徳島新聞

デジタル版

創作フランス料理店「AZUL」が徳島市応神町にオープン！ 住宅設計のはなおか(北島町)が手掛ける

2025/08/28 10:30

創作フランス料理を提供する完全予約制のレストラン「AZUL」(アズール)が8月14日、徳島市応神町古川にオープンした。真っ白な建物が目印で、今切川と眉山が見渡せる。オーナーの諏訪純子さん(59)が海外を巡って書き留めたレシピを取り入れ、東京都で腕を磨いたシェフの三浦良直さん(53)が振る舞う徳島県産の食材を使ったコース料理が味わえる。世界のコーヒーや紅茶、ワインなども取りそろえている。



建物は2階建てで約630平方メートル。1階にテーブル席26席と隠し部屋の4席があり、入り口には海外の絵本や骨董品(こつとう)が並ぶ。住宅設計・施工のはなおか(北島町)が初めてレストランの建築を手掛けた。

食器や家具、壁などのインテリアは骨董品が多い。諏訪さんが旅行から持ち帰ったり、海外のメーカーから取り寄せたりした。ノーベル賞の晩さん会で使用されるグラスや、ロシアの皇帝が愛用したとされる皿などがある。国内や県内で初めて導入された調理器具もあるという。



コンセプトは「大人の宝箱」。隠れ家のような店内でゆったりと過ごし、食事を通して新たな発見をしてほしいという思いを込めた。店名の「AZUL」はポルトガル語などで「青」を意味する。ポルトガルの青いタイル「アズレージョ」に感銘を受け、同時に藍染の良さを広めようと名付けた。ロゴマークとステンドグラスの看板は、諏訪さんの恩師でハリウッドを拠点に活動するデザイナーに作成を依頼。レストランと今切川を見下ろした景色とカワセミの模様を組み合わせ、渦潮をあしらったデザインになっている。



ドアを開けると今切川と眉山を一望できる

諏訪さんは北島町出身で、中学3年の時に父親の転勤で東京都へ移り住んだ。学生時代は嫌いな食べ物が多かったが、両親が畑を借りて野菜を収穫するうちに、食べるのが好きになった。また、好物で徳島県産の大型シイタケ「天恵菇」が徳島県外では知名度が低いと知り、古里のおいしい食材を広めたいと思い始めた。縁が深い徳島県に恩返ししがたかったため、県内でレストランを経営したいと考えるようになった。



鏡や壁紙、ドアハンドル、照明…いたる所に骨董品が散りばめられている

シェフの三浦さんは宮城県出身。銀座の料理店で務めていた時、常連客だった諏訪さんと出会った。「徳島と一緒にレストランをやろう」と打診されたが、徳島県はゆかりのない土地だったため一度は断った。「徳島に行ったことはなかった。田舎というイメージが強かった」と振り返る。

2020年、新型コロナウイルスの影響で三浦さんは飲食業から退いた。新しい仕事を始めたが、2023年に退職。改めて諏訪さんの提案を思い出し、「徳島に行ってみようかな」という気持ちが芽生えた。諏訪さんが足しげく店に通ってくれたことや、レストランで地方を盛り上げたいという思いに共感した。家族を東京都に残し、単身で徳島県へ渡ることを決めた。三浦さんは「体に優しい料理を用意している。時間をかけて味わってほしい」と話す。



シェフの三浦さん(左)とオーナーの諏訪さん

ランチタイムは午前11時半から午後3時まで、ディナータイムは午後5時半から9時まで営業している。定休日は火曜と水曜。ウェブサイト「[Table check](#)」または電話088(698)0111から予約できる。年齢は12歳以上の制限があり、タンクトップやハーフパンツなどの服装は控えるように記載している。駐車場は9台。

諏訪さんは「おいしい料理を食べて特別な時間を過ごしてほしい」。三浦さんは「地域の皆さんと一緒に盛り上がるレストランを目指す」とそれぞれ意気込んでいる。

徳島新聞
デジタル版

Copyright (C)The Tokushima Shimbun.All Rights Reserved.