

## 会社案内



## 食で社会をつなぐ

「ちっきん」は、2007年5月に一号店「炭火串焼台所ちっきん」を開業してスタートしました。お客様と共に喜びを分かち合い、この地域に店が出来たことで笑顔が増え、そしてお店に関わる従業員、関係者の幸せな生活を創出できる様になることを目指して、お店を運営しています。それと共に、雇用を創出しチャンス設けることで、社会を担える人材を育て地域に貢献することも私達の役割です。

3業態5店舗を開業しましたが、活動内容は店舗運営のみにとらわれず、外食事業をベースに、付随するビジネスの可能性を模索し積極的に取り組んできました。

これまで、店舗出店に伴う諸業務（コンセプト立案・デザイン・人材育成手法・仕入れルート構築等）のサポートや、生産者直送の素材の価値を沢山の方に知って頂く窓口としての活動を行っています。その結果、店舗プロデュースの依頼を受ける機会に恵まれ、「炭火串焼台所 鶏のごんぞ」「toricky」「産直素材の台所ちっきん」を開業するに至りました。また、共に働いたスタッフが独立し「メン屋ちっきん」「Aqua cotta」を運営しています。2014年には、「イタリアン酒場ちっきん大宮店」開業と同時に、フリーペーパー「ちっきん PRESS」の発行も開始し、お客様に向けた生産者情報を定期的に発信しています。

## 美味しくくて居心地が良く そして元気になれるお店

お客様に喜んで頂けるそんなお店を作ることが、私達の原点です。良い商品、気持ちのよいサービス、居心地のよい場所を、できるだけリーズナブルな価格でご提供すること。常にお客様と向き合いながらお店を改善し、よりたくさんの方に楽しんでご利用いただけることを目指しています。お客様に、「ここにこのお店ができてくれて良かった」と言ってもらえたら、最高に嬉しいです！

## これからの展望

お客様・従業員・関係者の皆が喜びを感じられるような事業を、模索・研究し挑戦する姿勢を常に持ち続けていきたいと思っています。店作りの根本にある姿勢は変わらず、日々の生活が楽しく明るくなるような新しいサービスを提案していけるよう進んでいきますので、これからも応援よろしくお願いします。

株式会社ちっきん

所在地 〒330-0074 埼玉県さいたま市浦和区北浦和 3-5-1-1F

TEL/FAX 048-825-2205 (炭火串焼台所ちっきん)

代表取締役 遠藤修弘



## 業務内容

### 飲食店経営

- 炭火串焼台所ちっきん
- イタリアン居酒屋ちっきん
- 酒場ちっきん (産直素材の串揚げ居酒屋)
- イタリアン酒場ちっきん 大宮

### 店舗プロデュース

#### プロデュース店舗

- 炭火串焼台所 鶏のごんぞ
- toricky

#### 独立スタッフ運営店舗

- メン屋ちっきん
- Aqua Cotta

### 霧島鶏卸業

日向おさつポーク卸業

フリーペーパー「ちっきん PRESS」の発行

## 会社沿革

2007年5月開業



炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店  
Sumibikushiyakidaidokoro Chikkin  
〒330-0074  
埼玉県さいたま市浦和区北浦和 3-5-1-1F

2008年9月開業



メン屋ちっきん  
Menya Chikkin  
〒330-0074  
埼玉県さいたま市浦和区北浦和 4-7-10

2010年7月開業



イタリアン居酒屋ちっきん  
Italian Izakaya Chikkin  
〒330-0074  
埼玉県さいたま市浦和区北浦和 4-3-4

2011年5月開業



酒場ちっきん  
(産直素材の串揚げ居酒屋)  
Sakaba Chikkin  
〒330-0074  
埼玉県さいたま市浦和区北浦和 4-3-4

2012年5月 プロデュース店舗開業



炭火串焼台所 鶏のごんぞ  
Sumibikushiyakidaidokoro Tori no Gonzo  
〒123-0872  
東京都足立区江北 4-1-1

2014年2月開業



イタリアン酒場ちっきん 大宮  
Italian Sakaba Chikkin  
〒330-0845  
埼玉県さいたま市大宮区仲町 2-2-2

2014年5月 スタッフ独立店舗開業



Acqua cotta  
〒338-0002  
埼玉県さいたま市中央区下落合 7-6-13

2015年1月 プロデュース店舗開業



toricky  
〒123-0863  
東京都足立区谷在家 3-20-1 MIWABLD1F

2016年3月開業



炭火串焼台所ちっきん 大宮  
Sumibikushiyakidaidokoro Chikkin  
〒330-0845  
埼玉県さいたま市大宮区仲町 1-65-2 金井ビル 2F

# ちっきんプレス

No.10

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由にお持ち帰り下さい

## 夏の生産者さんを訪ねて

山形・河北町のイタリア野菜生産者さんと茨城のお米生産者・栗ちゃんの、この時期の仕事の様子をお伝えします。

Oota-san



水のはられた新緑の水田の真ん中に、この夏新たに開墾した太田さんの畑があった。丁寧に、情熱を注ぐその野菜作りは、まさに太田さんの天職。畑は遠くから見ても、「あ！太田さんの畑!!」と認識できるほど美しく整い、「清潔」という言葉がぴったりくる。「今年は地元の給食でカプリスが使われることになったので、たくさん作らないといけないんですよ！子供達に食べてもらえて嬉しいです。収穫時期には東京からお客様をよんで収穫体験ツアーもやりますよ。両手で抱えるくらい大きくなる立派な茄子などで、ぜひ楽しみにして下さい！」畑で話す太田さんは、すごくいい顔をしていた。

Hori-san



河北町から少し離れた標高の高い山間の畑で、夏の野菜作りをする堀さん夫妻。この地域は昔からの風神祭が行われる、気持ちのいい風が通り抜ける場所だ。訪れた畑では、現在ズッキーニの栽培真っ最中。「収穫時期のズッキーニは、朝晩2回それぞれ3時間ほどかけて採らないと追いつかないほど。小学生の息子は、この時期一人で朝ご飯を食べて登校しないといけないんです。夏休みは自由研究でズッキーニの成長を一緒に調べようと思ってます。」

9月は稲刈りの時期！ちっきんのスタッフも稲刈りをやってきました。「水分がついてしまうとお米はダメになってしまうので、昔はこんな風に1ヶ月間乾燥させていました。」刈った稲を束ね、粗んだ竹に掛けて干す「おだかけ」を教えてくださいました。今回は、ちびっ子達を集めて親子の稲刈り体験教室も開催した。一人でもくもくと稲刈りに没頭する小学生の男の子やまだ小さな女の子もママと一緒に

鎌を持ち、刈って刈って。カエルやコオロギ、バッタに大興奮し、皆で協力してやり遂げました。「農業を通じて笑顔を作りたいという思いがひとつ実現できた。皆が稲刈りを楽しんでくれている様子、美味しくご飯を食べている様子を見て、もう涙が出そう。これからも続けていきたい試みです。」栗ちゃんの嬉しそうな顔がとても印象的だった。



Ikuine-san

山形・河北町は、古くからさくらんぼの生産が盛んだ。神奈川で料理人をやっていた生稲さんは、奥様の実家を継いでさくらんぼ果樹園を運営、そしてイタリア野菜研究会にも関わっている。果樹園の脇には交配の為のミツバチの巣箱、烏骨鶏の小屋、大きな牛が10頭ほどはいる牛舎（糞は有機肥料になる）、自家用ではあるけれど様々な野菜やハーブの育つ畑、そしてピザ釜まであった。さくらんぼ狩りのお客様にピザを焼いてもなすことも。「空気はきれいだし、食材はどれも味が濃くて美味しい。農業は朝早くから体を使い繁忙期はヘトヘトになるほどキツイけれど、ここでの生活が気に入っている。」

Nishio-san



冬に訪れたとき、ハウスの中ではドレヴィーゾの栽培が行われ、外の雪の下には甘い雪下ににじんが育つ畑が広がっていた。が、夏のこの時期はどこもかしこも草がボウボウ!! 「西尾さんの野菜作り、惹かれてまうんよね。なんかおおらかで、イタリアっぽい雰囲気が出てる気せえへん？」とは松本シェフの言葉。「夏の間はこんな感じ。秋になったら冬に向けてまたきれいに畑を作ります。」

Kuri-chan





ワイン雑感...

### 代官山にオープンした小売店舗のこと

◎堀井克人/ワインインポーター・ハスミワインの営業本部長、  
ワインにまつわるコラムを毎月お届けします！

ちっくんを愛する皆様、お元気ですか？ハスミワイン・堀井克人です。  
今回は弊社アンテナショップのご紹介をしたいと思います。  
渋谷区代官山に NOBLESENS という名前で 2012 年 4 月に開店させました。業務卸を専門としている弊社は、ここだけで唯一、店頭小売販売をしています。  
「NOBLESENS」という名前は我々の造語です。直訳をすれば、高貴な感覚、とでもなるのでしょうか。取り扱うワインの生産者たちは、一見すると田舎の素朴な農家・職人さんという感じですが、ただならぬ情熱と誇りを胸に秘め、何世代にも渡って超一流の評価を得続け、その顧客は大統領官邸やヨーロッパの貴族を初めとする富豪たちです。そんな彼らのワインを日本において看板を背負う者として、皆様に彼らの生き様を感じて欲しい—そんな想いで名付けました。  
お客様には、例えば夕食の食材に合わせてワインをふらっと選びに来て頂き、予算やお好みに応じてご提案します。手ごろなものでは 1800 円ほどからご用意していますが、全て一流の造り手のワインしか置いていない、そんなワインショップです。有名なブランドを中心に揃える通常のワインショップとは異なり、我々は品質（味筋とも言います）が全てです。価格やブランド、ヴィンテージのみでワインを選ばせるお店は星の数ほどありますが、自分たちで輸入しレストランに卸すことを専門としている者がお客様に直接おすすめするショップは中々無いと思います。ワインは輸入経路や管理がとても大事なので店頭もしくはネットなどの価格だけで選ぶ、という電化製品のように選べません。誰もが知っているどこでも売っているワインより、とにかく美味しいワインが欲しい、そういう需要はやはり東京を中心とした首都圏が最も高いですし、全国的に見ても今後はこのような需要の方がますます高まっていくと考えています。気軽に家飲み用でも、大事な記念のためでも、全てのご希望に対して「NOBLESENS で選べば間違い無い」と思ってもらえるお店を目指しています。  
異なる場合もありますが、基本は毎週火曜と月 1 度土曜に自分は代官山に出勤しています。お近くにお越しの際はお気軽にお出で下さい！



代官山アンテナショップの店内の様子



かほくイタリア野菜作り便

### ラディッキオの Pasta と山形の夏休み

かほくイタリア野菜では、まもなく稲刈りも終わり、いよいよ秋野菜の出荷が始まるうとしております。10月の末にはキオッジャをスタートに赤いラディッキオ（チコリ）が続々と出てきます。11月の秋が深まるにつれ、苦味の中に甘みのある味わい深い野菜たちが出荷されていきますので、ちっくんさんで旬のイタリア野菜を楽しんでいただけたらありがたいです。私の一押しはラディッキオを使ったゴルゴンゾーラの Pasta です。ゴルゴンゾーラチーズは香りもきつく苦手な方も多いと思いますが、生クリームと苦いラディッキオの相性は抜群で、生クリームにゴルゴンゾーラを溶かしたソースにペンネ等のショート Pasta を入れ最後に刻んだラディッキオを入れ完成する Pasta です。我が家では年寄りから 2 歳の長男まで全員の大好物です。この Pasta を知ってからは、我が家のクリスマスには必需品の一皿となりました。  
他にも、今年栽培に初挑戦したリゾート専用のお米「和みリゾート」はおすすめです。リゾートと言えばイタリアのお米カルナローリが有名ですが、このお米の種はイタリアから持ってくるのが出来ません。そのため独立行政法人「農研機構」が、カルナローリと日本のお米を掛け合わせて日本の田んぼで作りやすいリゾート用のお米を開発しました。オリーブオイルで炒めたお米に赤ワインとたっぷりのパルメジャーノチーズ、そして刻んだラディッキオを入れたリゾートはトレビーゾの郷土料理です。機会があればぜひ召し上がってみてください。

今年の山形の夏は残暑が少し厳しかった以外は、とても夏らしい夏だったかなと思います。私の農業経営では、雪解けの 3 月中旬からサクラソノの剪定、4 月は田んぼの畦塗り・耕うん・苗作り、5 月は代掻き・田植え、5 月の末からサクラソノのハウスビニール張り、6 月からは摘果や葉摘み、その合間に大豆の種まき、そしてサクラソノの収穫、7 月には田んぼの草刈・追肥、大豆の中耕、と、もう 7 月の末まで休みは 2 日くらいで息つく暇が無いくらいフルに農作業をします。冬の間は雪に閉ざされる山形なので当然なのですが、その疲れを癒すためにも 8 月のお盆は 7 日間休みを取ります。



私には 3 人の子供がいますが、一番下の子が 0 歳だった 3 年前に、奮発してコールマンの一番大きいテントとリビングテントを購入し、4・2・0 歳の子供を連れて 2 泊 3 日で海の近くのキャンプ場へ出かけました。そんな小さい子供を連れて大丈夫？なんて思いますよね。体はまったく休まりませんが、けっこう楽しいのです。当然朝からビールを飲み、子供たちと海に行ったり、釣りをしたり、自転車を乗ったりとアウトドアを満喫します。昼はお父さんのイタリア野菜を使った Pasta！夜は連日バーベキュー三昧です。最初は 2 泊だったキャンプも翌年には 3 泊、ついに今年はたまたま友人から中古で安くキャンピングトレーラーを購入し、移動しながら 5 泊の旅となりました。色々なキャンプ場へ行って感じるのですが、設備の整ったキャンプ場が最近増え、休みの日は予約が取れないキャンプ場まで出てきてます。ちょっとしたアウトドアブームですね。次は何処へ行くのかなと子供達と話しながら、仕事の励みに日々がんばっています。アウトドアで仕事をしているのに休みの日もアウトドアしている我が家でした。

◎企業組合かほくイタリア野菜研究会  
理事長/牧野聡（まさの さとし）  
イタリア野菜作りまつわるコラムを毎月お届けします！

#### ◆学生団体 FaVo の受け入れ

8 月下旬に大学生 10 名を受け入れ、農業体験をしてもらいました。タイミング良く雨が降ったこともあり、じっくりと若者と話をする時間を取れ、こちらとしても学ばせてもらうことが多くありました。進路は様々なのですが、現時点では農業に興味・関心を持ち、わざわざ畑まで来てしまう・・・そんな熱量にほだされてしまいました。彼らは近い未来の食を支える人材です。小さな小さなきっかけでもつかんでくれていれば本望です。



長野県・佐久で野菜を作る吉田さん。お客様に向けて毎月発行される「めぐるだより」から、毎回 1 号分を掲載し、農家さんの旬の情報をお届けします！吉田さんの畑を訪れた様子は、「ちっくんプレス No.4」にも掲載されました。



### めぐるだより 第35号



稲穂が色づき始め、風がさわやかな佐久です。久しぶりのめぐるだよりとなりました。前号ではほうれん草の大失敗をお知らせしたところですが、他の作物は順調に推移し、なんとか「超」がつくほどの繁忙期はくぐり抜けた感触です。今年は農作物全般に豊作です。春先から常に市場が飽和状態が続いていました。ここに来て、雨や台風の影響もあり、少しにぎわっていますが、基本的には相場は低空飛行で農家としてはやきもきする状態でした。周囲の白菜は出荷調整のため、出荷できるものを畑で廃棄するという光景もよく見られました。「もったいない！」という声も多く聞かれそうですが、経済という渦のなかではその一言では片付けられないものがあるようです。こうした状況を皮肉して、「豊作貧乏」と言われ、農家としては良いものがたくさん取れつつも、その実感が薄いという、なんとも表現しがたい心境になるものです。

さて、6月～8月のトピックスです。

#### ◆育苗ほうれん草、無事に出荷へ

大失敗からたくさん学び取り、少し克服して無事に出荷することができました。とても取り返すほどの量ではありませんが、この先につながる大きな失敗となりました。ぐらっと耐えるような日々でしたが、みなさんの励ましとスタッフの悔しがる顔がエネルギー源でした。ありがとうございました。



#### ◆ズッキーニ、インゲン絶好調！！

豊作年だけあって、良い出来でした。栽培面積を拡張したこともあり、いずれもこれまでを大幅に上回る収穫量となりそうです。ズッキーニは一日の収穫量が 4000 本を越え、悲鳴をあげていました。インゲンは 20 代の若い戦力 5 名が黙々と収穫作業をこなしてくれ、大きな舞台での販売も実現しました。これらはまだ収穫出荷が続きますので、最後まできっちりやり逃げたいと思います。



公式ホームページ → <http://www.e-kitchen.jp/>  
イタリアン酒場ちっくん 大宮店 → <http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>  
炭火串焼台所ちっくん 北浦和本店 → <http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/>  
大宮店 → <http://r.gnavi.co.jp/k7pbmacp0000/>  
産直素材の台所ちっくん → <http://r.gnavi.co.jp/b887800/>

宴会プラン  
店舗情報  
店舗の詳細情報は  
ぐるなびにて



イタリアン酒場ちっくん 大宮  
TEL.048-783-4770



炭火串焼台所ちっくん 北浦和本店  
TEL.048-825-2205  
炭火串焼台所ちっくん 大宮店  
TEL.048-778-7212



産直素材の台所ちっくん  
ちっくん TEL.048-831-8881



# 霧島ハープ鶏取扱店



## 鶏熟って?

### 宮崎県都城市から

南九州・霧島連峰の大自然の麓で長期日照をかけた生産者の愛情をたっぷり受けて丁寧に育てられた九州を代表する名産です！肉付も良く環境・食事が良いので、通常2.5kg位で出荷されているとりさん達も4kg位まで元気に成長して出荷されています。(これ以上大きくなると味が良くなりません。)

### 歯ごたえの良さ ジューシーな旨味と甘いコク

霧島製鶏水を飲んで自然の中で育った霧島ハープ鶏の肉は、歯ごたえがよくジューシーな旨味と甘いコクが詰まっています。適度な長期日照をかけた飼料にこだわり(薬使わず)、自然に近い最良の環境で育つため、鶏独特の臭みが一切なく、現地では刺身で食べるのが一番美味しい食べ方とされているほどなのです。



やっぱり旨い！  
**炭火が焼く鳥！**

届いた鶏肉は、全て手作業で丁寧に串打ち。そして、炭火でじっくり焼き上げます。当店で、昔ながらの純粋な備長炭を使用。1000℃以上の炭火で焼き上げることにより、肉質はふっくらとし、旨味がぎゅっと閉じ込められなんとも言えない美味しさが生まれるのです。

### 抜群の鮮度でご提供！

### 【空輸で直送】

朝一に殺された鶏を、その日のうちに宮崎から空輸で発送されたものがお店に届きます。当店の霧島ハープ鶏は、どこよりも鮮度抜群です。



### 生産者さん

鶏達が快適に過ごせる寝床を作ること、つまり衛生的な環境を作り上げ維持することが生産者さんにとって一番大事な仕事。それこそが、美味しさにつながります。長年の経験と日々の丁寧な仕事に支えられて、美味しい霧島ハープ鶏が出来上がりました。



- 〈養鶏家の皆さん〉
- 上の段
- 創業2年 初代 黒木慎太郎さん
- 創業30年 二代目 久保一美さん
- 創業26年 初代 村岡健智さん
- 下の段
- 創業25年 二代目 川越由紀夫さん
- 創業6年 初代 井上博幸さん
- 創業33年 三代目 永友宗一郎さん



〈生産者談〉松木直利さん

鶏は生き生きと、子供と一緒にみんな顔が違う。元気な子もおれば弱い子もおる。目をみればその子が何を欲しているか分かるようになる。良い環境を作っておけることが仕事やき、雛のうちは暖か暖かくしてあげる。成長するにつれ自然に近い環境で良い空気を吸わせてあげる。いつも愛情もって見てあげると元気に育たん。信念を持ってきちっと仕事しないと失礼。丁寧に育った鶏をみんなに美味しいといってもらえることが誇りなのです。



### 産地

霧島ハープ鶏がそだてられている宮崎県都城市は、標高1574Mの高千穂の峰を中心に連なる霧島連山に囲まれた場所に位置しています。盆地地形の大地からは、年間を通して水が湧き、この土地から極上の焼酎や多くの農作物を育て上げてきました。それが、名水・霧島製鶏(レック)水です。豊富な土壌に恵まれた、最高の自然環境が揃っている場所です。

