

桐生人こそ宝。～快疎のまちで輝く人々～

新里産の新鮮な野菜、フランス料理で輝かせたい。

フレンチレストラン「^{ロッジ}lodge」を開業したきっかけは？

以前から、気軽に通えるフレンチレストランを地元で開業したいという夢がありました。私一人では叶えることが難しい夢でしたが、地元の友人が改装を手伝ってくれたり師匠がアドバイスしてくれるなど厚く応援してくれたおかげで、今年9月に開業することができました。

新里産の野菜を使ったフランス料理の魅力は？

新里産の野菜は全国各地の野菜と比べても、品質が高く、私の求めるフランス料理に最適です。「lodge」では、厳選した新鮮な肉や魚を仕入れて調理していますので、地元の新鮮な野菜と組み合わせることで、ここでしか味わえない最高のフランス料理を作ることができます。

これから「lodge」でやっていきたいことは？

皆さんにもっとフランス料理を楽しんでもらえるように、オリジナルの料理はもちろん、師匠から譲り受けたメニューも提供していきたいです。



はらだ だいすけ
原田 大輔さん

桐生市出身。日本初のミシュラン一星シェフ・中村勝宏氏に師事し、料理修行に励んだ結果、ホテルメトロポリタン高崎総料理長・板橋博氏にその才能を認められ、若くして同ホテルレストラン料理長に抜擢される。JRホテルグループ料理コンテストでは、オリジナルのフランス料理で準優勝を受賞。また、氷彫刻の製造にも精通し、氷彫刻世界大会で特別賞を受賞する。

パチリいい顔 桐生っ子

市内に居住する3歳まで（申し込み時）の桐生っ子を募集します。

申し込み = Eメール（miryoku@city.kiryu.lg.jp）にお子さんの氏名（ふりがな）、生年月日、住所、保護者氏名、電話番号を記入し、お子さんの画像データを添付のうえ、魅力発信課（☎内線505）へ。



まつばら くれは
松原 来羽ちゃん
1歳
（広沢町一丁目）



おおまめうだ れん
大豆生田 廉ちゃん
11か月
（広沢町三丁目）



きやん ゆずき
喜屋武 柚葵ちゃん
1歳
（相生町五丁目）