

## 33歳、若きシェフの挑戦！クラウドファンディングでリニューアル資金調達 神戸のミシュラン掲載イタリアン店が2月6日移転拡大オープン ～テーマは「地域貢献」。「福寿」など灘の酒蔵や丹波焼とのコラボも～

兵庫県神戸市で飲食店5店舗を運営する「メイワスターフード株式会社」（所在地：神戸市中央区港島中町6-2-4）は2018年2月6日（火）、「KNOT(ノット)」を移転拡大オープンいたします。移転拡大に際し、クラウドファンディングでお食事券を発行し、111万1000円(達成率200%の)を調達いたしました。

### ■クラウドファンディング達成率200%！若手シェフを中心にリブランド

2012年にオープンした当店は、本格料理とワインをカジュアルな雰囲気と価格で味わえる店として、ミシュランビブグルマンに3年連続選ばれてきました。昨年9月に大阪屈指の名店で10年間修業を積んだ藤葉シェフ兼ソムリエを迎えたことからイタリアンの提供を始め、すぐに「予約の取れない店」となりましたが、今回より多くの方に楽しんでいただきたいの思いから、移転拡大を決めました。移転拡大にあたり、飲食店として新しいことにチャレンジしていきたいと考え、クラウドファンディングでお食事券を発行することで資金調達をし、「若手料理人の育成」「シェフが地元生産者から直接仕入れる仕組み作り」「生パスタ提供のためのパスタマシン購入」を実現しました。

### ■日本一の酒処「灘の酒蔵」とのコラボも！丹波焼で「日本酒×イタリアンのマリアージュ」を

今回新たなテーマとして「地域貢献」を掲げます。第1弾として灘の酒蔵とのコラボし、3か月に1回、蔵元さんを招いてイタリアンと日本酒を楽しんで頂けるイベントを実施します。また、丹波焼の新たな形として注目されている「tanba style」の食器を使用いたします。当店としましては、これまで女性にはあまり馴染みのなかった灘の酒が、イタリアンやハイセンスな食器と合わさることで、若い女性にとっても身近な存在になればと思っております。



地産地消にこだわった丹波の野菜とtanba style



鰯とイクラと蕪と柚子のサラティーナ

### 店舗概要

店舗名：KNOT(ノット)  
移転オープン日：2018年2月6日  
住所：神戸市中央区下山手通2丁目16-6  
電話：078-331-3220  
店舗面積：12坪  
席数：25席  
営業時間：16：00～23：00 (L.O 22：00)  
定休日：月曜日（仕入れの為 月1回 日曜日休み）



ご取材の方にはご試食もご用意いたします。ぜひ貴社媒体でのご取材よろしくお願いたします。  
ご不明な点などございましたら、お気軽にご連絡下さいませ。

### ●取材に関するお問い合わせ先

KNOT（メイワスターフード株式会社） 担当：西村  
TEL：078-302-2320 E-mail:nishimura@meiwa-kobe.com

## 参考資料



仔羊のロースト~ちりめんキャベツ添え~



灘の日本酒とイタリアンのペアリング



店内の様子



ソムリエでもあるシェフが作る生パスタ

### 《Shef profile》

藤葉 恭平 (ふじは きょうへい)

1984年生まれ。大阪の有名イタリアン【ポンテベッキオ】で10年の経験を積み、【ウ・ポンテベッキオ】ではシェフを務める。2017年9月からKNOT(ノット)のシェフを務めている。

「いい素材を使い、それを最適の調理法でカタチにし、料理を通して、新しい発見やワクワクする体験を提供する」をテーマに、飲食店の新しい形をつくるため日々挑戦し続けている。



### メイワスターフード株式会社について

1950年、ヨーロッパのテキスタイルや服飾品の輸入を行うメイワ株式会社を創業。2011年に創業80周年を迎えたことをきっかけに、「衣」から「食」への伸展を目指し、レストランの経営とイタリアワインの直輸入を始める。2017年に飲食部門の更なる発展を目指し、メイワスターフード株式会社を設立。アパレルの世界で培ったブランド作りのノウハウを生かし、日本料理「權」、和食&おでん「舷」、ワインバー「ワインバーD」、フレンチ「ESPICE」、イタリアン「KNOT(ノット)」の5店舗を運営している。

ぜひ貴社媒体でのご取材よろしくお願いたします。  
ご不明な点などございましたら、お気軽にご連絡下さいませ。

#### ●取材に関するお問い合わせ先

KNOT (メイワスターフード株式会社) 担当:西村  
TEL : 078-302-2320 E-mail:nishimura@meiwa-kobe.com