

32歳にして料理人歴 約30年。

4歳から父の屋台厨房に立ったシェフが、原点「屋台イタリアン」の味を復刻
大阪・天満「洋食堂549」で、父と立った厨房の記憶をもとにした全4品コースを開始

大阪・天満の立ち飲みイタリアン「洋食堂549（ゴシック）」（大阪府大阪市北区天神橋5-4-9）は、店主・四方風馬が幼少期に父とともに立っていた「屋台イタリアン」の味を再構築した「屋台イタリアン復刻コース」を、7月1日より予約制で提供開始します。

■ 幼少期から屋台で鍛えた“料理人歴約30年”の技で、屋台時代のレシピを再構築



「屋台イタリアン復刻コース」の一部
※前菜とメインは2人前



父が営んでいた屋台イタリアン

四方は現在32歳ながら、4歳の頃から父が営む屋台の厨房を手伝ってきた、料理人歴約30年のシェフです。父が大阪・梅田の高級ホテル前で営んでいた屋台では、屋台でありながら本格的なイタリア料理を提供。連日行列ができるほどの人気を博していました。四方は幼少期からその厨房に立ち、食材の下ごしらえを手伝いながら、料理人としての原点を育んできました。

今回のコースでは、当時の屋台で提供されていた料理の記憶やレシピ、実家に残されていたイタリア語のレシピ本などをもとに、父と立った厨房の味を現代に再構築。全4品のショートコース「屋台イタリアン復刻コース」として提供します。復刻メニューを中心に、前菜からドルチェまで、四方の原点である屋台イタリアンの記憶をたどれる構成です。ペアリング付きで1人5,000円（税込）。1組4名までの予約限定メニューとして提供します。

「洋食堂549」は、2024年に大阪・天満で開業した立ち飲みイタリアンです。気軽に本格的な料理とお酒を楽しめる店として営業してきました。今回の限定コースは、四方自身のルーツである「屋台イタリアン」をあらためて見つめ直し、店の新たな楽しみ方として提供するものです。

■「屋台イタリアン復刻コース」詳細

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| ・Apertivo（食前酒） | ポールスター |
| ・Antipasto × bianco | 前菜の盛り合わせ×白ワイン（60ml） |
| ・Primo piatto×bianco | 親父のポモドーロ（トマトパスタ）×白ワイン（60ml） |
| ・Second piatto×rosso | 本日のメイン×赤ワイン（60ml） |
| ・Dolce×Limoncello（食後酒） | カタラーナ×リモンチェッロ |

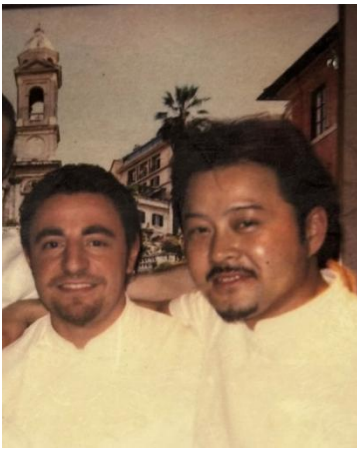


復刻「親父のポモドーロ」

<報道機関からのお問い合わせ>

洋食堂549（ゴシック）広報事務局 担当：四方

携帯080-5512-1544 MAIL：shikalog28@gmail.com



イタリアで修行をする父（右）



4歳頃の四方少年がイタリア視察



■ 4歳から厨房へ。父の屋台で育った「料理人歴30年」のシェフ



四方風馬（しかた ふうま）
大阪市此花区出身

四方風馬は、大阪市此花区出身。料理人である父の影響を受け、幼い頃から食の現場が身近にある環境で育ちました。

父が大阪・梅田の高級ホテル前で営んでいた屋台イタリアンは、屋台という気軽な形式でありながら、本格的なイタリア料理を提供する珍しい存在でした。四方は4歳の頃から父のそばで食材を切るなどの手伝いをし、自然と厨房に立つようになりました。

また、幼少期から父とともにイタリア視察にも同行。家庭でも日常的にイタリア料理に触れて育ったことから、料理は特別なものではなく、生活そのものとして四方の中に根づいていきました。

一度は教員を目指して大学へ進学したものの、地元の仲間が夢に向かって進む姿に刺激を受け、改めて飲食業の道へ。飲食店の出店支援会社で物件斡旋や投資支援に携わりながら現場を学び、30歳を迎える前に独立。2023年に創作中華スタンド「SLAMDRUNK」、2024年に「洋食堂549」を開業しました。

【店舗概要】

店舗名：洋食堂549（ゴシック）

住所：大阪府大阪市北区天神橋5-4-9

TEL：06-6379-5758

営業時間：15:00～00:00L.O. 料理23:00 ドリンク23:30

定休日：なし

店舗面積：20坪

席数：32席（1階：立ち飲みカウンター16席 2階：テーブル16席）

客単価：2,400円

< 公式サイト > <https://yoshokudo-549.foodre.jp/>



< 報道機関からのお問い合わせ >

洋食堂549（ゴシック）広報事務局 担当：四方

携帯080-5512-1544 MAIL：shikalog28@gmail.com