



コミュニケーションの真ん中に、 ワインが自然にあるのがいい。

フォーハーツカフェ | オーナー 大木 貴之 さん

つくり手の想いをお客さまにつなげて、
山梨県産ワインの魅力を広めたい。

山梨県産ワインがそれほど飲まれていない時代には、栽培家さんや醸造家さんがすごくこだわって良いワインをつくっても、酒屋さんや飲食店に届けたら終わりで、生産者の想いをそこから先につなげていくのは難しいものがありました。それならば、そこに関わって、生産者と同じような気持ちで売ってほしいと思う山梨県産ワインだけを扱うようにしました。「だけ」ってことはこれが売れないと僕らもやっていけないわけですからね。一蓮托生ですよ（笑）。幸い今ではよく飲まれるようになりましたけど、とりあえず「甲州ちようだい」って言われるまでにはすごい時間がかかっているんです。

地域の成り立ちを、
そのままテーブルの上に。

僕は山梨がワインの日本一の産地だと思っているので、ワインが、日々に根づいたものであっていいと考えています。それにはまず、地で採れた野菜など地のお酒を楽しむのがいいと思うんです。味がしっかりしていてとてもおいしい野菜ですから、オリブオイルと自家製ハーブソルトでソテーするだけで十分なんです。よくこの料理はワインに合うとか合わないとか聞きますが、僕はあまりそれは言わないですね。それよりも山梨で採れた食材と山梨のワインを楽しんでもらいたいと思っています。地域の成

り立ちをテーブルの上に出したいんですよ。そしてどうをつくる人、ワインをつくる人、野菜をつくる人、そしてここに来てくれる人をつなげていきたいです。

楽しむ中で、人と人がつながっていく、
そんなコミュニティーの役割を担えたら。

県外からいらしたお客さまに「やっぱり山梨はワインなんだね」と言われることがあります。飲みに行くとき普通はビールや焼酎とかがあるのに、ここではみんなが自然にワイングラスを傾けていることに驚くようです。そこに山梨の食文化を感じてくださるのはうれしいですね。僕はこの店がコミュニティーの中心的役割を担えたら、と思っています。ここに来て楽しく飲んでいるうちに隣の人と友達になったり、ワイナリーを訪ねるきっかけになったり、みんながワイワイする中でコミュニケーションが生まれ、人がつながっていったらいいなと思っています。僕は「おいしかった」より、「楽しかった」と言われる方がうれしいです。楽しかったは当然おいしかったにもつながっていますしね。



Four Hearts Cafe

甲府市丸の内1-16-13
TEL.055-237-7793
営業時間：
火～金 11:30～14:00
平 日 18:00～23:00 L.O
土・日 17:00～23:00 L.O
定休日：月曜日

つくっている人、この店に来る人、

みんながつながっていくのを感じます。

地元山梨ならではの

ワインや食材をいただきながら

過ごす楽しい時間の中で

生まれるコミュニケーション。

『フォーハーツカフェ』では

今日もみんなの真ん中にワインがあります。

