

暮らす やまのうち

Life in Yamanouchi

町に彩りを加えていく。

TAKE FREE
ご自由にお持ちください

暮らし体験を
してみませんか？

知りたい！体験したい！
をオーダーメイドで叶えます。

ORDER MADE TOUR

オーダーメイドツアー

ご自分やご家族が知りたい子育て環境や生活インフラ、
地域の魅力等希望に合わせて案内いたします。お気軽にご相談ください。

例えばこんな案内ができます

地域の人を紹介 移住者と交流 農作業体験 etc...

山ノ内町では移住を検討している方に向けて
暮らしを体験できるメニューをご用意しています。
詳しくはホームページをご覧ください。

詳しい情報は
コチラ



定住・起業を支援

事業をサポートする補助金制度

長野県内のスタートアップ支援事業

ソーシャル・ビジネス創業支援金（長野県）
長野県では、地域の課題をビジネスの手法で解決する
創業を促進するため、「ソーシャル・ビジネス創業支
援金」による支援を行っています。詳しくは長野県
HPをご覧ください。



空き家等再生事業補助金

町内の空き家を活用し店舗等で営む事業の建物改修費
および賃借料に対し補助金を交付しています。

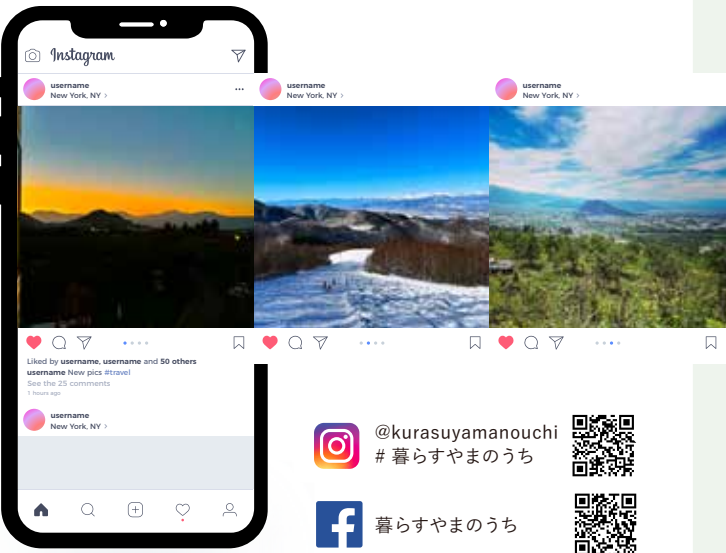
各種補助制度
(山ノ内町HP)



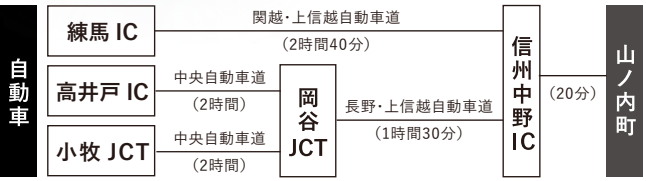
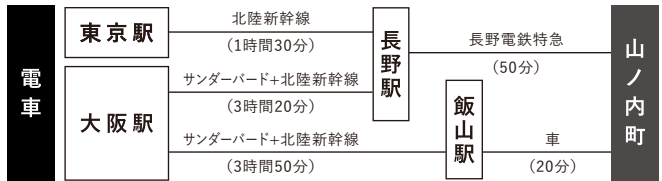
長野県山ノ内町はこんなところ

山と人、 温泉とつながる町。

山ノ内町は長野県の北東部、上信越高原国立公園
の中心に位置する人口約11,000人の自然の恵み豊
かなまちです。四季折々の素晴らしい自然が広がる
志賀高原と北志賀高原、湯量豊富な湯田中渋温泉
郷、温泉に入る野生の猿「スノーモンキー」といっ
た個性的な観光地を有しています。



山ノ内町へのアクセス



移住相談窓口

山ノ内町役場 未来創造課 移住国際交流係

〒381-0498 長野県下高井郡山ノ内町大字平穂 3352-1

TEL 0269-33-3113 FAX 0269-33-4527

E-mail iju-teiju@town.yamanouchi.lg.jp

山ノ内町の移住・定住情報が満載！

暮らすやまのうち

https://kurasuyamanouchi.com



INTERVIEW

やまブイブイ

ジャン・パコーム・ドゥデュールさん
黒田七生さんご夫妻



パリでも神戸でもなく せっかくなら知らない町で。

「誰でもふらっと来られるようなお店にしたい」

湯田中駅から徒歩5分。かつて洋服店として使われていた建物をそのまま活かしながら、カジュアルで親しみやすい雰囲気をまとうフランス料理店「やまブイブイ」。ポップなデザインの看板に吸い寄せられて扉を開くと、カラフルな内装に心が躍ります。

カウンターで出迎えてくれるのは、黒田七生さん。奥のキッチンからは、料理人のジャン・パコム・ドゥデュエさんがときおり顔を覗かせます。

このお店を営むのは、フランス・ロワール地方出身のパコムさんと神戸出身の七生さんご夫妻。肉の加工品「シャルキュトリ」をはじめとした家庭的なフランス料理と、カジュアルでぬくもりのある空間を提供しています。

フランスの田舎にあるピストロのような気軽な雰囲気、ご飯が食べられるだけでなく、さまざまな目的で利用できるお店にしたかった、というご夫妻。「山にある大衆食堂」という意味をもつ店名には、高級でシックなイメージのあるフランス料理への敷居を感じずに、人が集う場であってほしいという願いが込められています。

フランスで出会い、写真の仕事を軸にパリで生活していたお二人。コロナの影響で撮影が止まったことを機にパコムさんがシャルキュトリの専門学校に通い、日本でお店を開くことにしました。

「せっかくならまったく知らない町に飛び込んだ方が面白いだろう。」

そう思い、自然いっぱいの風景に惹かれて興味を持った長野県を一周しながら、移住先を見つけることに。その中で出会ったのが、山ノ内町でした。町の暮らし体験住宅、オーダーメイドツアーを利用して、直感で「ここに住もう」と決めたといいます。パコムさんの専門分野である「シャルキュトリ」の肉を干したり加工する上でも山ノ内町の気候や環境は理想的。タイミングよく住む家も見つかり、お二人はここ、山ノ内町で新たなスタートを切りました。

「お店をする物件を探すのは時間がかかり苦労しましたが、山ノ内町は人と人が有機的に繋がりがやすく、私たちがやりたいことに興味を持って情報を寄せてくれました」とパコムさん。DIYでの改修を手伝ってくれたり、野菜や果物のお裾分けをもらったり優しく手助けしてくれて嬉しかったというご夫妻。「誰でもふらっと来られるようなお店にしたい」という想いは、ここから生まれているのかもしれない。

yamabouiboui

やまブイブイ

山ノ内町平穂 2936-56

長野県に豊かな風土と食材を求めた2人が移住して構えたお店では、地元の食材を取り入れたシャルキュトリなどの本格的なフランス料理と、それに合うお酒やコーヒー、季節のデザートに肩肘張らずに楽しめます。

☎ 080-3242-3588

📷 yamabouiboui

🅑🅓🅖🅖🅓🅖🅓🅖

駐車場4台あります。Instagramをご覧ください。



安心できる地域の素材で、 本格派かつ家庭的なフランス料理を

敷居が高いイメージのあるフランス料理ですが、やまブイブイでいただく食事はカジュアルで家庭的なアレンジ。できるだけ近くの地の食材を使いながら、フランスで食べる本格的な味わいを作り出しています。たとえばマヨネーズは卵から、お酢は渋柿から・・・パン以外の素材はなるべく自分たちで手作りしているところもこだわりのひとつ。無添加で化学調味料は一切使わずに仕上げています。

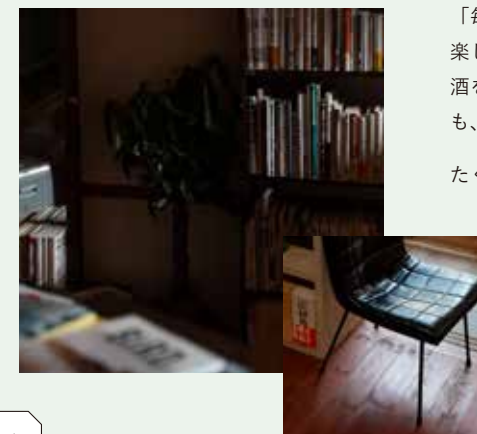
「おいしくて安心できる素材で家庭的なフランス料理を楽しんでほしいので、自分たちで作れるものは作り、使うものの選び方にもこだわっています。」と七生さん。提供している料理に合うようにとセレクトしているナチュラルワインや日本酒、コーヒーも、パコムさん、七生さんそれぞれの地元や信州のものを取り入れています。

「皆さんに馴染みのある料理と、食べたことのないような料理をどちらもバランスよく提供できたらいいなと思っています。」とパコムさん。季節に合わせて食事を提供する中で、どんな料理が喜ばれるのか、日々模索していると言います。



お店の内装は、かつての洋服店が残した家具などをリメイクしてお二人で手作りしたもの。カラーボックスの色の部分を使って作ったパッチワークのドアや、こたつの天板を使って作ったカウンターテーブルなど、カラフルな色合いが楽しい。

人が気軽に行き交う、 開かれた場所を作りたい



「毎日いろいろな人が来てくれて、それぞれの時間を楽しんでもらえることが、いちばん嬉しいんです。お酒を一杯だけでも、デザートだけでも、どんな目的でも、気軽に立ち寄ってもらえたらと思います。」

たくさんの方が訪れて賑やかなお店になってほしいという七生さんは、店舗の奥に以前からの夢だった古本屋さんを作りました。今後は本のラインナップをさらに充実させて、古本の販売にも力を入れていくそうです。

さらに、2階をレンタルスペースとして、英会話

やデッサンなどの教室を開きたい人に使ってもらえる場にしたり、庭やはなれを改修して新たな活用をしたりと、夢は広がります。フランス料理のお店としての営みを軸にしながら、この場所のすべてを生かして、さまざまな人が行き交う、開かれた場所に育てていきたいと七生さんは話してくれました。

このお店が町の賑わいになってほしい、そう語るパコムさんと七生さんの挑戦はまだ始まったばかりです。カジュアルで家庭的なフランス料理とアットホームな店構え。ふたりが作る温かな空間は、山ノ内町に彩りを加え、またひとつ心地よい風景を育み始めています。

すべて手作り 旨味凝縮のシャルキュトリと、 季節の食材を使ったデザート

大きくて粗挽きの食べ応えあるソーセージ、パテをパイ生地の中に入れて焼き上げる「パテ・オン・クルート」、コーヒーやデザートまで・・・多目的に利用してほしいという想いから「やまブイブイ」のメニューはさまざま。週替わりやシーズン毎のアレンジを加えて提供しています。

パコムさんの専門分野であるシャルキュトリの田舎風パテなどをはじめ、ポークパイや豚のロースト、魚のグリルもメインとして提供。ソーセージの中に入れている材料は、季節でアレンジを加えています。

デザートもパコムさんお手製です。季節のフルーツを使ったタルトを中心に提供しています。タルトの生地は、ご自身のお祖母さまが作ってくれていた「ふるさとの味」をイメージして作っているそうです。

