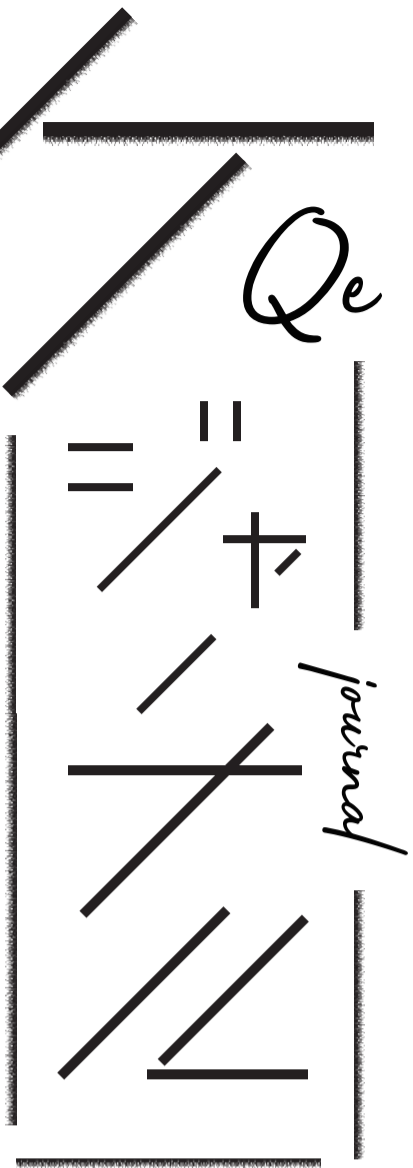
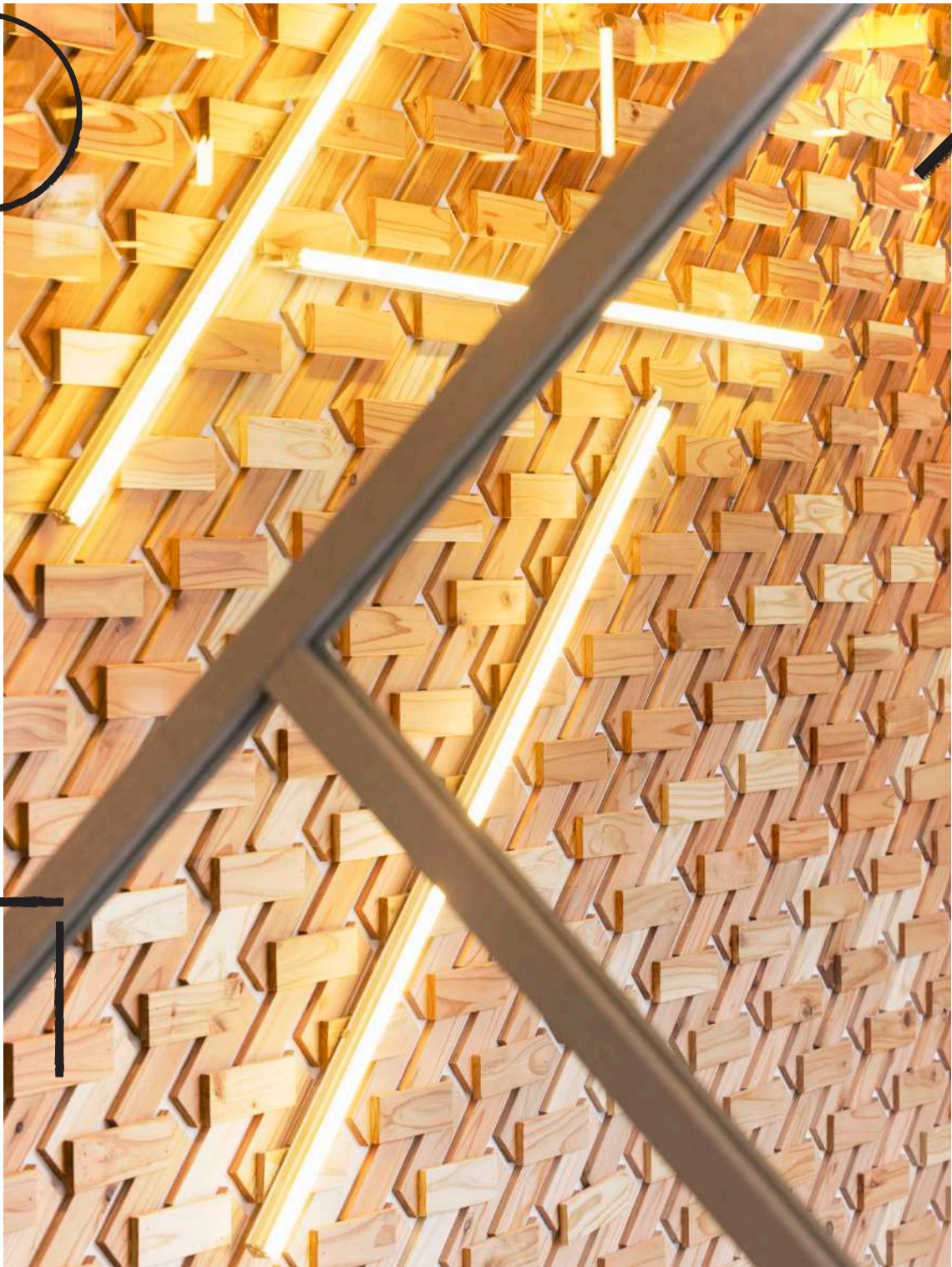


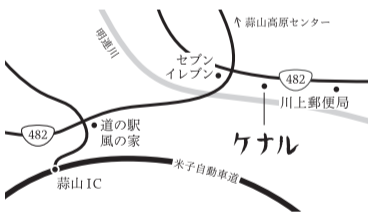
2022.3 OPEN

Q JOURNAL



〒717-0602
岡山県真庭市蒜山
上福田字かじや 515-4
TEL 0867-45-7309
月曜～木曜（定休日：水曜）
11:00-18:00 L.O.17:30

金、土、日、祝
11:00-21:00 L.O.20:30
ランチメニュー
11:00-17:00 L.O.16:30
グラントメニュー
17:00-21:00 L.O.20:30



ケジャーナル
2022.3.14 発行 第1号
発行
ケナル(株式会社サンマルク
イノベーションズ)
編集・デザイン
株式会社シファカ

NO.01



蒜山がもっと身近になるケジャーナル

日本有数の観光地である蒜山。その蒜山に新たに生まれたトラットリアケナル。蒜山にお店をつくる＝蒜山で日々をおくる中でこの地を見つめてみると、日常の中に新しい発見がたくさんありました。

畑へと続く透き通った川の水、みんなが集まる定食屋さんの賑わい、秋の山のきのこ狩り、朝市の活気、寒い朝の雪下ろし、蒜山の森の木のおい。緑あざやかな高原の風景だけでなく、何気ない日常の中にも、蒜山らしい豊かな風景があります。

観光で感じられるハレの面だけでなく、蒜山の日常＝ケの部分をもっと知って、もっと身近に感じて、蒜山のことをもっと好きになってもらいたい。そんな思いを込めてフリーペーパーを立ち上げました。お店を営む中で見えてきた、蒜山に暮らすひとのこと、蒜山でとれる季節のもの、そしてこの豊かな自然を日々守るために私たちが取り組んでいるサステナビリティのことを、一つ一つご紹介します。日常へ帰っていったあとに、蒜山で感じたなにかが暮らしを少し豊かにするような、そんなフリーペーパーとして、ケジャーナルを送り出していきます。

ケナルには、『ケ』とだけ書かれたサインがあります。

日本人の伝統的な世界観を表す、ハレ(非日常)とケ(日常)。観光地、すなわち非日常＝ハレの場としても愛される蒜山ですが、ケナルは『ケ』＝日常の中にある、いつものお店でありたいと考えています。

蒜山のみなさんが集い語らう公民館のような、地域に根差したコミュニティハブになっていきたい。蒜山の日常をつくっている蒜山で暮らす人や蒜山の自然の中で採れる物と一緒に、お店を育てていきたい。ケナルの頭文字に私たちの思いをこめて、お店の中に『ケ』を

かかっています。この場所があることで、観光で蒜山を訪れた人と、蒜山に暮らす人が、交わってなにかが生まれる。そして、蒜山のハレだけでなく、ケも楽しんでいただける、そんなお店になっていきたいと思います。



なぜ「ケ」?

ケナルが できるまで

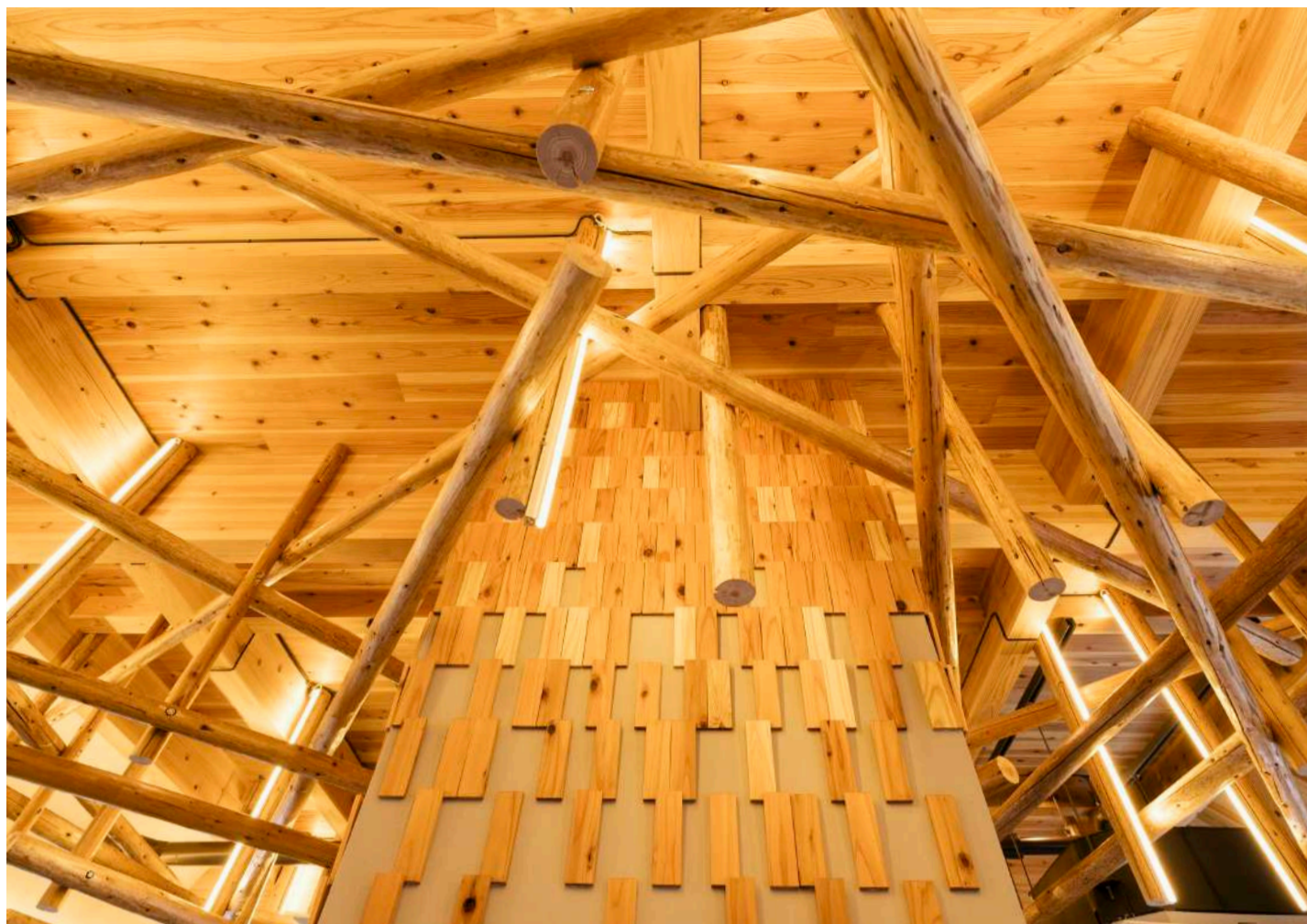
ケナルとは

「SDGs未来都市」に選定された岡山県真庭市。その真庭市の広大な牧草地が広がる自然豊かな蒜山高原に『トラットリア ケナル』は生まれました。蒜山の魅力を一皿一皿にのせて、来て下さった方に蒜山ならではの美味しい料理を振る舞うことができるように、地元酪農家さんから新鮮な乳製品を、地元農家さんから新鮮な季節野菜を、日々調達しています。

豊かな自然が生み出す蒜山高原の恵みに支えられているお店であるからこそ、あらゆる部分でサステナビリティの実践をしています。メニューはサステナブル・レストランの3つ星を取得した『ボッテガブルー』大島隆司シェフが監修。地域に根差した「誰一人とりのこされない」持続可能を発信し続けるレストランを目指しています。

表情豊かな木材

ケナルは、天井にも、テラスにも、テーブルにも、ベンチにも、さまざまな木材を使用しています。繰り返し使えるか、自然に還すことができるか、廃棄されるはずだったものを活用できないか—そのような目線で選ばれた素材は、い



ろんなかたちをしていながら、一つにまとまった空気をつくり出してくれているように感じます。蒜山産の材木を扱う植木材木店さんで見つけた木の天板は、シンボリックに店内のテーブルに使用。ぬくもりのある優しい佇まいを生み出しています。

←丸太に最低限の加工を施したベンチ。木の形をそのまま生かした丸太は加工時に発生するCO2も少なく、廃棄部分も最小限な木材の中でも特にエコな素材。

→天井の丸棒。実は2020東京オリンピックのために用意されていた材料。コロナ禍で規模が縮小したことで不要になってしまった足場用丸棒を引きとって活用しています。

↓天然木の耳付きの一枚板を使用したテーブル。中には厚みが約10cmもある貴重な特厚の板も。ぜひ見つけてみてください。



→蒜山の材木店の三代目店主、植木崇雄さん。木のようによしくおだやかな木のプロフェッショナル。お店だけでなく住まいの色んな相談にも応じてくださいます。



有限会社 植木材木店
〒717-0504
岡山県真庭市蒜山下福田 380
TEL 0867-66-2700



website

「誰一人とりのこされない」 サステナブルなレストラン



食は、環境や社会の問題に大きく関係しています。フードロス、農業、水産資源危機、温室効果ガス、過剰労働、貧困など、世界は今その問題を直視しはじめました。食べることは、生きる全ての人が、毎日関わること。だからこそ飲食業界がもたらすインパクトは良い方にも悪い方にも大きいはず。一つ一つの飲食店がその意識を持って、本気でサステナブルな活動に取り組むことで、社会そして地球全体の問題に大きなアプローチができる。その考えの下、ケナルは日本サステナブル・レストラン協会のメンバーに参加し、様々な取り組みを行っています。

ケナルの 取り組み 01

「ボッテガブルー」大島シェフの “美味しい”サステナブル

料理の中でのサステナビリティを
実践すべく、ケナルのメニューはサステナブル・レストラン3つ星『ボッテガブルー』の大島隆司シェフが監修しています。大島シェフの真骨頂は、サステナブルであることと、料理の美味しさを比例させていくこと。環境に配慮した食材は、作る人にも食べる人にも優しく、余すところなく使うことで味は深みを増していきます。サステナブル、だから美味しい。両者をトレードオフの関係ではなく、美味しさを高める元



にできるのは、料理の知識と技術、豊かな発想、食材を目利きする力があるからこそです。また、地場のものを生かすこと、添加物を使わないことは勿論ですが、生産者さんに会って食材を選ぶことも大切にしていきます。トレサナビリティの実現だけでなく、生産している人と話し、思いを知ることが、食材を大切に頂くことにつながると考えています。食材の情報や生産者さんのことを共有しながら、本当の意味でのフードロスに向き合っていきたいと思っています。



BOTTEGA BLUE
〒659-0093
芦屋市船戸町 3-27 三番館ビル 1F
TEL 0797-35-7555



website

Sustainable



ケナルの料理を支える 『蒜山ジャージー®』

ケナルの料理には様々な厳選した食材を使用しています。その中でも特にケナルらしさを支えているのが、蒜山ジャージー牛のミルクやチーズ。ジャージー牛は体が小さく、とれるミルクの量はホルスタインの2/3ほど。その貴重なミルクは、乳脂肪分はじめ栄養成分が豊富で、濃厚な風味とコクを味わうことができます。このミルクの品質を、蒜山の酪農家の皆さんの司令塔として、共に高めながら製品づくりをされているのが、蒜山酪農農業協同組合さんです。“蒜酪(ひるらく)さん”の呼び名で親しまれています。

牛づくりは、土づくり

牛づくりの原点は、実は土づくり。蒜山の土は「黒ぼく」と呼ばれ大山の火山灰でできていて、柔らかく耕しやすい一方、酸性度が高くリン酸が少ない農業に向かない土でした。しかし、酪農家の皆さんの努力の結果、黒ぼくは良質な土壌に生まれ変わりました。この土が良質な牧草を育むことで、蒜山地域の粗飼料(牧草やトウモロコシサイレージ)の自給率が大幅に向上。牧草を食むジャージー牛の乳成分も非常に高いものになりました。更に牛の排

泄物は良質な堆肥となり土を育てます。土から草へ、草から牛へ、牛からまた土へ。この循環型酪農が蒜山ジャージーの礎になっています。

蒜酪さんが美味しさを引き出した乳製品

蒜山ジャージーの魅力を知り尽くした蒜酪さんの作る牛乳は、鮮度の高い生乳を短時間で集乳し、特有の香りと甘さを損なわないように加工・製造されています。チーズも、熟成方法にこだわり一つ一つ丁寧に手作り。ケナルで使用する乳製品は蒜酪さんのものを採用しています(一部を除く)。蒜酪さんと酪農家の皆さんが培った蒜山の豊かさを、素材の良さを生かしたケナルの料理やスイーツで感じてみてください。



蒜山酪農農業協同組合
〒717-0501
岡山県真庭市蒜山中福田 958
TEL 0867-66-3645
FAX 0867-66-3647



website

PIZZA

TO

GO

Portare Via

お持ち帰りメニュー

蒜山の食材を使用したナポリピッツァと蒜山酪農さんから直接仕入れた、新鮮で濃厚なミルクを生かしたケナルのドルチェ。食材を余すところなく使うことで、素材そのものの美味しさを引き出しながら、フードロス削減にも取り組んでいます。



ケナルのこだわりプリン 330円
5個入り 1,750円

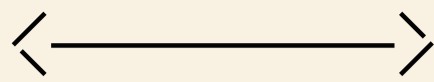
ケナルの名物プリンです。蒜山ジャージー牛乳プレミアムとアルムの里の平飼卵をたっぷり使用したなめらかでクリーミーなプリンです。



チーズケーキ ハーフ 1,350円
1本 2,600円

蒜山ジャージー牛の生クリームとアルムの里の平飼卵を使用したチーズケーキ。しっとりとコクがありながらレモン果汁で爽やかな味わいに仕上げました。

ピッツァ直径約23cm



マルゲリータ 1,200円

定番のシンプルな一枚。ケナル特製トマトソースで焼き上げました。甘みのあるモッツアレラと、ナチュラルチーズパウダーを使用。



ジェノベーゼ 1,320円

蒜山ジャージー牛乳プレミアムを使用した濃厚で芳醇なバジルソースのピッツァ。モッツアレラチーズとベーコンのをせた一品です。



プロシュート
エルッコラ 1,680円

ケナル特製トマトソースにハモンセラノスライスのをせた旨味のつまったピッツァ。相性抜群のルッコラセルパチコをたっぷりのせています。



クワトロ
フォルマッジオ 2,400円

蒜山のジャージー牛乳の風味が濃縮されたゴダ・スモーク・カマンベールの旨味に、モッツアレラの甘みが加わった蒜山チーズを堪能できるピッツァ。



フンギ 2,200円

蒜山高原で採れたフンギ=きのこ(ひらたけ・しいたけ・生きくらげ)が主役の一枚です。モッツアレラチーズがきのこ絶妙にマッチ。ホワイトソースをベースに、良質な産直素材の美味しさが味わえます。※仕入状況や季節により、国産のきのこへ変更になります。



蒜山ジャージー
スモークチーズ 200g
1,170円



蒜山ジャージー
ゴダチーズ 200g
1,120円



蒜山ジャージー
カマンベールチーズ 125g
1,000円

Bevanda Analcolica ソフトドリンク

オレンジジュース 300円	ウーロン茶 300円	蒜山ジャージー牛乳の カフェオレ (hot/ice) 550円
コーラ 300円	コーヒー (hot/ice) 500円	蒜山ジャージー牛乳の カフェラテ (hot/ice) 550円
カルピス 300円	紅茶 (hot/ice) 500円	

カトラリー類、その他

持ち帰り袋 50円	木製スプーン 10円
保冷剤 10円	木製フォーク 10円
保冷袋 100円	おてふき 0円

写真はイメージです。表示価格は全て税込価格です。メニューは予告なく変更する場合がございます。



T
O
R
A
T
T
O
R
I
A

GRAND MENU

Corso Pranzo ランチコース

ランチコースのピッツァ・パスタ・ドリンクはこちらからお選びください。

ピッツァランチコース A

- サラダ
- お好きなピッツァ
- ドリンク

1,500円

ピッツァランチコース B

- 前菜
- サラダ
- お好きなピッツァ
- ドリンク

2,000円

パスタランチコース A

- サラダ
- お好きなパスタ
- フォカッチャ
- ドリンク

1,500円

パスタランチコース B

- 前菜
- サラダ
- お好きなパスタ
- フォカッチャ
- ドリンク

2,000円

Pizza ピッツァ

- ・ マルゲリータ
- ・ ビスマルク
- ・ プロシュート
エルッコラ +300円
- ・ フンギ +300円

Pasta パスタ

- ・ きのこのラグーソース
- ・ ラザニア
- ・ ジャージーカルボナーラ
- ・ スパゲッティボモドーロ

Beveranda ドリンク

オレンジジュース , コーラ

カルピス , ウーロン茶

コーヒー (hot/ice)

紅茶 (hot/ice)

蒜山ジャージー牛乳の
カフェオレ (hot/ice) +150円

蒜山ジャージー牛乳の
カフェラテ (hot/ice) +150円

サッポロビール +200円

サッポロプレミアム
アルコールフリー +200円

Antipasti

前菜

カプレーゼ	730円
カプリ島伝統料理 いかとじゃがいもの煮込み	1,400円
茄子のマリネ	480円
ブロッコリーのアンチョビ和え	580円
じゃがいものガレットと海老と ルッコラ	1,630円
ゼツポリーニ	380円
ハムとチーズの盛り合わせ	1,980円

Griglia

グリル

ラムチョップのグリリア コントロールノ 野菜のフリット スーゴ <small>要予約</small>	3,980円
自家製サルシッチャとポレンタ キノコのラグーとスピナッチ	1,800円
鶏モモ肉のバリバリ焼き	1,480円
ジャージー牛 前すねの煮込み <small>要予約</small>	4,800円

Dolce

デザート

ケナルのこだわりプリン	330円
大人のパンナコッタ	530円
チーズケーキ	650円

Alcol

お酒

サッポロビール	500円
白桃サワー	550円
みかんサワー	550円
ソルティーレモンサワー	550円
カシスサワー	550円
本格焼酎「芋じゃがあ」	グラス 450円
本格焼酎「麦じゃがあ」	グラス 450円
本格米焼酎長期樽貯蔵 「男の勲章」	グラス 450円
純米雄町 美作御前酒	300ml 900円
純米吟醸 山田錦 如意山御前酒	300ml 1,200円
サッポロプレミアム アルコールフリー	500円

Vino

ワイン

赤ワイン

ハウスワイン 赤	グラス 450円
1707 シラー	ボトル 3,500円
シャトー・ムーラン・ド・ ヴァニョル・ルーシュ	ボトル 3,900円
”ヴァルレアス” オーガニック	ボトル 5,500円
シャトー・レ・ ヴァンミエール	ボトル 8,800円

白ワイン

ハウスワイン 白	グラス 450円
1707 シャルドネ	ボトル 3,500円
シャトー・ムーラン・ド・ ヴァニョル・ブラン	ボトル 3,900円
パフォイ ビアッコ	ボトル 5,800円
シャブリ・ブルミエ・クリュ コート・ド・ルシエ	ボトル 8,800円

樽詰スパークリングワイン グラス 500円

Beveranda Analcolica

ソフト ドリンク

オレンジジュース	300円
コーラ	300円
カルピス	300円
ウーロン茶	300円
コーヒー (hot/ice)	500円
紅茶 (hot/ice)	500円
蒜山ジャージー牛乳の カフェオレ (hot/ice)	550円
蒜山ジャージー牛乳の カフェラテ (hot/ice)	550円

Pizza

ピッツァ

マルゲリータ	1,200円
ジェノベーゼ	1,320円
ビスマルク	1,320円
プロシュート エルッコラ	1,680円
フンギ	2,200円
クワトロフォルマッジオ	2,400円

Pasta

パスタ

きのこのラグーソース	1,300円
ジャージー牛のボロネーゼ	1,580円
ラザニア	1,300円
スパゲッティボモドーロ	1,300円
ジャージーカルボナーラ	1,300円
ボンゴレビアンコ	1,430円
ボンゴレロッソ	1,430円
鉄板ナポリタン	1,200円

表示価格は全て税込価格です。
メニューは予告なく変更する場合がございます。