

ル・キャトリエムのケーキに合うよう波をイメージしてデザインしたガラス皿の試作品と (左から) 山本さん、漆谷さん、本間さん



手作りガラス食器 飲食店に

樽商大生2人企画

小樽のガラス工房手作りの食器を市内の飲食店に使用してもらい、観光の満足度を高めようと、小樽商科大4年の山本美さんと3年の本間智也さんが独自企画「小樽ガラス×レストラン」に取り組んでいる。2人は「より小樽らしい食事を多くの人に楽しんでもほしい」と食器購入に必要な資金30万円をクラウドファンディングで募っている。

(有田麻子)

飲食店巡りが趣味の山本さんと市内のガラス土産店でアルバイト経験のある本間さんが「小樽には美しい手作りガラスが多いのに、飲食店で使われていないのはもったいない」と考えて協力してくれる店とガラス工房を探し、市内4店と工房の同

購入費 CFで募集

「小樽らしい食事を」

(44)は「小樽のガラスを使いたいと以前から考えていた。きっかけをつくってくれた」と感謝する。小樽のガラスを使った特別なデザートを提供する考えた。

食器の購入費を地域応援型クラウドファンディング「アクトナウ」で12月4日まで募る。「アクトナウ」で「小樽ガラス」を検索すると専用ページが見つかると専用ページに限定ガラス食器や山本さん手作りの食へ歩き本を贈る。山本さんは「おいしい食事というモノ消費を、ガラスによる演出で素敵な食事体験というコト消費に変えられる」と協力を呼び掛ける。

参加する他の飲食店は次の通り。▽に志す可(高島4)▽藪半(稲穂2)▽和バルTAKU(稲穂1)

参加する洋菓子店「ル・キャトリエム」(市内)の漆谷寿昭シェフ