



左→取締役：萩生田 夏帆
右→代表取締役：鈴木 靖久

地域の新しさと自由な空間
シェアスペース

多目的かつ自由な空間
シェアスペース

30年の3階建ての建物を、もともとあったドアや家具、暖炉、吹き抜け等を活かしつつ、タイル、フローリング、ウッドパネル、照明等をリノベーションして誕生した。1、3階がレンタルスペース、2階がリフォーム事業のオフィスとなっている。1階は、西洋風の太い柱、シックな色の壁の内装に、木製家具、木製テーブルを配置した茶色基調の空間で、非常に落ち着いた広いスペースとなっている。3階は、白を基調とした内装に、明るい色のテーブルと照明を配置した1階とは全く異なる華やかなスペースになっている。また、開放感のあるバルコニーに出ると、晴れた日には東伏見公園の遠くに富士山が見渡せるのだ。住宅設備関係の仕事で経験を積んだ鈴木社長とインテリアコーディネーターの資格をもつ萩生田取締役のアイデアとセンスがなせる技ともいえる。

パークサイドラボは、令和3年6月に築30年の3階建ての建物を、もともとあったドアや家具、暖炉、吹き抜け等を活かしつつ、タイル、フローリング、ウッドパネル、照明等をリノベーションして誕生した。1、3階がレンタルスペース、2階がリフォーム事業のオフィスとなっている。1階は、西洋風の太い柱、シックな色の壁の内装に、木製家具、木製テーブルを配置した茶色基調の空間で、非常に落ち着いた広いスペースとなっている。3階は、白を基調とした内装に、明るい色のテーブルと照明を配置した1階とは全く異なる華やかなスペースになっている。また、開放感のあるバルコニーに出ると、晴れた日には東伏見公園の遠くに富士山が見渡せるのだ。住宅設備関係の仕事で経験を積んだ鈴木社長とインテリアコーディネーターの資格をもつ萩生田取締役のアイデアとセンスがなせる技ともいえる。

東伏見公園東側の住宅街にレンガ色のおしゃれな建物がある。地域を拠点にリリフォーム事業を開拓する株式会社ライフスタイルクリエイトが運営するパークサイドラボである。パークサイドラボは、シェアキッチン、レンタルスペース等、地域の人々が多目的かつ自由に利用できる空間である。平成20年に東伏見公園西側でリフォーム事業を創業した代表取締役の鈴木靖久氏とパークサイドラボ運営責任者である取締役の萩生田夏帆氏が二人三脚で運営している。

リフォーム会社だからできしたこと

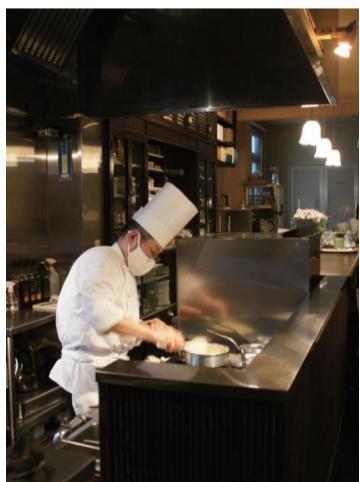
非日常的でワクワクする コミュニケーションスペース



当初は、ミーティングなどに利用していたスペースを、地域の方々に楽しく気軽に利用いただけたらと、レンタルキッチンや、セルフカフェスペースを始めた。今では、1階はワークショップやセミナー、マルシェ等、3階は大学のゼミや送別会、ランチ会等色々な目的で利用され、まさに地域のコミュニケーションの場となっている。逆に、自分たちが考えなかつた利用方法をお客様から教えられることもあるそうで、利用目的は広がっていくばかりである。また、集まつた人たちや公園を散歩して気軽に立ち寄つた人が新しいコミュニケーションをつくるという場にもなっているそうだ。まさに、パークサイドラボは、非日常的でワクワク感のあるスペースで、新しい事業、新しい出会いをどんどんつくりあげていく場となっている。今後も地域利用者間のネットワーク拡大に貢献していくことを期待したい。

パークサイド ラボ
PARKSIDE LABO

西東京市の「技」企業を紹介



五十嵐シェフは、港区芝公園のフレンチの名店で修行を積み、平成14年今の場所でフランス料理店を開いた。最初は、立地も決して良いとは言えないことから、お客様も集まらず苦労した。しかしながら、徐々にリーズナブルな価格で本格的なフレンチをいただくことができるという評判が広まり、今ではディナーの8割が常連客で占めるようになった。コロナ禍によってお客様は激減したが、なんとか耐え抜き、今では少しずつ客足が戻ってきている。

久しぶりに来られたお客様には、「いつ食べても味が変わらずおいしい」との感想をいただき。20年来メニューをほとんど変えない五十嵐シェフのごだわりである。おいしい料理を作り上げられる姿は、まさに「おいしかったです」と言わると、お店を運営してきて良かったとますますうれしい気持ちになるという。

「とにかく、来店していただき、食べていただければ満足」と五十嵐シェフは語っています。料理を食べている時は誰もがハッピーな気持ちになるし、それを見ているだけでも自分もうれしい気持ちになる。ましてや、帰り際に「おいしかったです」と言わると、お店を運営してきて良かったとますますうれしい気持ちになるという。

ガメイとは、ボージョレ・ヌーボーの原料として知られるブドウの品種名である。毎年11月の第三木曜日に新酒が解禁されるところから、「常にフレッシュな気持ちでフランス料理をつくっていきたい」という代表の五十嵐シェフの思いから名付けたといふ。

常にフレッシュな気持ちで 名店で修得した匠の技

味の追求一筋 20年、飽きないフレンチ



ビストロガメイ

オーナーシェフ：五十嵐 正行 (いがらし まさゆき)
住所：西東京市田無町4丁目16-1 TEL：042-467-0557



ランチ：11:30～(L.O. 14:00) ディナー：17:30～(L.O. 21:00)
定休日：水曜日

専門家（中小企業診断士・税理士・弁理士・行政書士・社会保険労務士等）がご相談に乘ります！

西東京創業支援・経営革新相談センター

西東京市で創業・開業をお考えの方や、経営革新を進める小規模企業の方々のご相談を無料で受け付けております。
既に事業を営んでいらっしゃる方の経営全般のお悩みや、人材育成、労務、販路開拓などについても個別に対応いたします。

<http://www.nishitokyo-sougyou.net>
042-461-6611

西東京市
産業ニュース匠ナビ

TAKUMI
匠navi

発行日：令和5年3月15日
発行：西東京市
企画：RIPPLE 西東京
協力：西東京商工会・多摩信用金庫

お問合せ先
産業振興課
042-420-2819

