

ラテアートの原動力はお客様の笑顔



写真：永谷正樹

1杯1,500円(食事をした場合1,080円)。カフェタイムの15時～18時、ディナータイムラストオーダーの21時以降の完全予約制。遠方に住む方のために、完成したラテアートの画像をメールで送ってくれる日本初の「ラテアートの通信販売」(2,160円)などユニークなサービスも実施中。企業・個人主催のイベント・パーティーへの出張ラテアートも可。「ティラミス」500円。

イタリア料理 ベルコルノ

住所 一宮市住吉2-9-2
TEL 0586-52-3567
営業時間 ランチ 11:00～15:00、
 カフェ 15:00～18:00、
 ディナー18:00～23:00(21:00L.O.)
定休日 不定休



私 は写真と文章を生業として
 います。もともとカメラマンに
 なりたいと思っていたのですが、た
 まま文章も書くようになったため、
 「取材屋」と名乗っています。一宮市
 にある『イタリア料理ベルコルノ』の
 オーナーシェフ、伊藤雄一さんも料
 理人とは別にもう一つの顔を持って
 います。それは、ラテアーティスト。
 そう、カフェラテやカプチーノの表面
 にミルクの泡で模様や絵を描くアー
 トです。彼に描いてもらいたくて、東
 京から来るお客さんもいるそうで、
 ラテアートの世界では知る人ぞ知
 る存在なのです。
 「名古屋らしいものをお願いしま
 す」とかなり無茶なリクエストをし
 たのですが、伊藤さんは15分ほどで
 見事な名古屋城を描いていただき
 ました。天守閣にたたくむ金シャチ
 や青色の銅瓦、お堀なども忠実に
 再現されています。しかも、フルカ

筆者Profile



フードライター&
 カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント『一宮モーニング博覧会』も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

ラーで。
 「お客様のリクエストに応じてウサギやネコの絵を描いて出したのがきっかけでした。とても喜んでもらえて、SNSに投稿してくださったんです。それが物凄く反響があつて、ラテアートを目当てに訪れるお客さんが増えました。これまで3万杯は描いていると思います」と、伊藤さん。自身もツイッターで発信すると、フォロワーが増え続け、今では6万人を超えています。お店で料理を出す場合、食材の仕入れや家賃、人件費など経費もかかります。ラテアート1本でやってみては?と聞いたところ、
 「お客さんに喜んでもらうのが好きなんです。その表現方法が料理なのか、ラテアートなのかという違いだけです」と、ニッコリ。私も写真か文章かどちらかを選べと言われたら、きっと私も同じように答えると思います。