

自足によるスローフードレストランの企画・建設

Planning and Building to Make an Autonomous Slow-Food Restaurant

氏名 石神 圭太 藤井 博文 水戸 雄介 熊谷 勝仁 渡邊 崇
Name Ishigami Keita Fujii Hirofumi Mito Yusuke Kumagai Katsuhito Takashi Watanabe

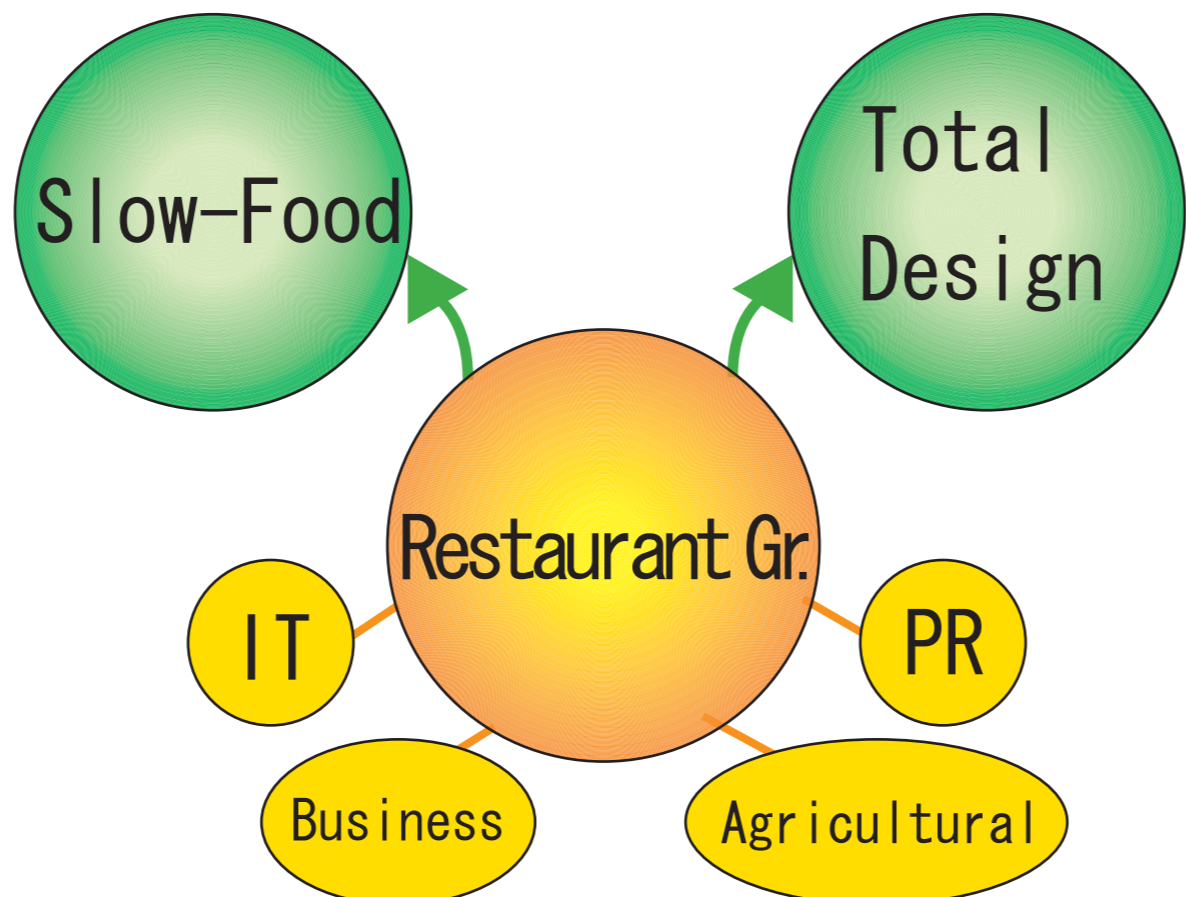
目標点 Target Point

このグループでは主にレストランにおける外内観デザイン、及び企画内容を担当した。グループにおける目標点として、「スローフードを来てくれたお客に理解してもらおう」というものに設定し、それに合わせた各デザインを、農業、経営、ITと合せてのトータルデザインでどのように行うかという課題を設定することになった。

具体的に行った内容について記述すると、まずレストランの外観デザインとその運営用地の決定、レストラン内の各物品のデザイン、制作、レストランのテーマに沿ったメニューの決定、レストランの演出等を行った。

We took charge of the design and plan of the restaurant. We set a goal of which a visitor understands Slow-Food and imposed a design which considered that the goal and cooperation of other groups.

In detail, the appearance of the restaurant, decisions of labour, decoration of the restaurant, design of the menu, direction, etc. were done by our group.



過程 Process

作業過程については以下の通り

4	5	6	7	8	9	10	11	12
コンセプト 考案、決定 consideration and decision of concept	レストランの 運営、演出方法の考案 consideration of restaurant management and production	メニューの考案 consideration of menu	メニュー決定 試作 decision and making trial of menu	各種インテリアデザイン 考案、製作 consideration and making of interior design	備品完成 completion of furniture	外観デザインの考案 consideration of appearance design	設営開始 完成 start and complete	今後の展望に ついての考案 consideration of appearance design



結果 Result

以上の過程を経て、以下の物が制作された。

レストラン外観 Appearance of restaurant	メニュー (左) 試作 (右) 当日 Menu (Left) Trial (Right) Completed	各インテリア、備品 Each Interior, Furniture

運営当日 (H15.10.11-12)

これらを用いて未来祭開催の2日間に運営を実施した。当日は食料の配分を考え人数限定、時間限定の営業を1回30人で1日2回、計4回行い、約130人のお客を動員、内93名から今回のプロジェクトに関するアンケートを得ることになった。

We opened our restaurant using during the F.V.Festival. In those days, we opened restaurant which had restriction of numbers and time because our ingredients had restriction. As a result, we had about 130 visitors and we got 93 questionnaires about our project.



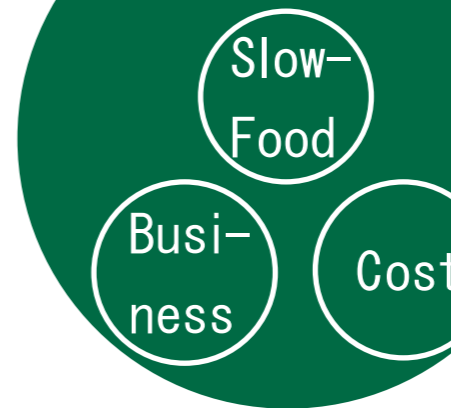
展望 Review

成功点・反省点

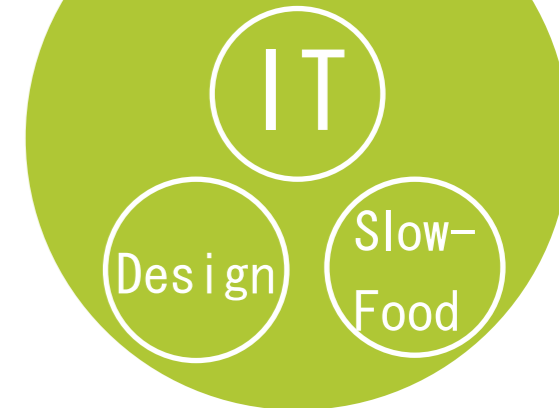
① 低コスト化が可能
スローフードの理解、関心の
高さを認知
Enable low cost.
Know about high understanding
and interest of Slow-Food.

② トータルデザインの不備
タイムスケジュールの失敗
Defects in our Total Design.
Mistake of time schedules.

Business type



Event type



2つのプロトタイプ提案

- ・イベントタイプ デザイン重視・学術的なイベントを開催
- ・ビジネスタイプ 利益を追求するスローフードレストラン

We propose two different prototypes. One is similar to our project in 2003. This prototype is a Event-type. This is a design and research oriented prototype to investigate the feasibility of it, exchange and autonomous self-sufficient systems. The second prototype is a Business-oriented systems. This is focused on Slow-Food which can produce some commercial based profit.