



今月号では、株式会社イソズプロの磯村浩之代表取締役と、イソズバーなどを担当されている長男の将文氏、昨年開いたワインショップを担当されている次男の文耶氏にお話を伺いました。

株式会社イソズプロ

主要事業	飲食店、バー、ワインショップ運営
所在地	〒753-0056 山口市湯田温泉 4-2-27 TEL : 083-921-4588
代表	磯村 浩之（湯田温泉料飲社交組合 組合長）
H P	イソズバー HP: https://isos.bar/ ヴァンビ HP: https://vinbi.info/ https://www.instagram.com/vinbi0923/

●会社沿革

2001年	湯田温泉でイソズバーを開業
2006年	法人化し、株式会社イソズプロを設立
2016年	イソズバーを現在の場所に移転
2022年	ワインショップVINBI(ヴァンビ)オープン



●会社概要

私が湯田温泉で働き始めたのは21歳のときでした。様々な経験を積んで2001年にイソズバーを開いて独立。現在は主に長男がISO'S BAR（イソズバー）とキッチンカー「ISO'S kitchen（イソズ キッチン）」を、次男が昨年オープンしたワインショップ「VINBI（ヴァンビ）」、私がイソズバー2階にある会員制バー「ご縁」を担当する形で、親子で経営しています。

イソズバーは最初、湯田第一ビルで営業していましたが、2016年に錦川通りを入った、元々は「大橋屋」という旅館があった場所に移転しました。

湯田温泉で人が集まるイベントを開ける場所を探すとすると、ホテル以外の選択肢が少ないように思います。「いろんな人が様々な目的で集まることができるような『大人の遊び場』をつくりたい」、「新しい居場所をつくりたい」という想いがあり、ライブや結婚式の二次会など用途に合わせてイベントができるよう、店内には個室を設けず、開放的なつくりをしています。



イソズバー店内の様子

●当社の特徴 ～ ワインショップ開業、イソズバーとともに新たな楽しみを ～



キッチンカー「ISO'S kitchen」

新型コロナウイルスの影響で客足が遠のいてしまったことをきっかけに、イソズバーではキッチンカーを導入しました。常に稼働させているわけではないのですが、お客様からお声がけいただいたら、イベントやお祭りに出向いています。

キッチンカーで提供するメニューも決まったものではなく、イベントの内容に合わせて、お客様からのリクエストにお応えしたりする形を取っています。唐揚げやメンチカツなどの定番メニューを出すこともありますし、コース料理を提供したこともあります。もちろんキッチンカーは調理スペースが限られているので、本格的なコース料理とまではいきませんが、大体の要望にはお応えできます。

昨年9月には、イソズバーの裏手にワインショップ「VINBI（ヴァンビ）」を開店しました。ワインソムリエの資格を取得している次男が商品の仕入れから店舗運営まで、すべてに携わっています。イソズバーを移転させた時点で何かしらの小売業もしたいと思っていました。コロナ禍で断念せざるを得ませんでした。もう少し大規模なお店をつくりたかったという本音もあります。ただ、長年構想していた中、次男がワインソムリエになったことや、家飲み需要が高まっていたことも相まって、オープンに漕ぎ着けました。

ヴァンビという名前の由来ですが、「小鹿」のことを指す「バンビ」から、家族とのつながりや、「これから成長していくぞ」という想いを込めました。また、バ



ワインショップ「VINBI」の外観

ンビは普通「Bambi」と書きますが、フランス語で「ワイン」という意味の「Vin (ヴァン)」と掛けて「VINBI」としました。店名に小鹿のイラストを添えたオリジナルのワイン用手提げ袋も作ったので、これを持って町を歩く人が増えてくれたら嬉しいですね。

次男が言うには、ワインは勉強すればするほど没頭できる感覚があるとのこと。ヴァンビにご来店いただくお客様も同じように感じてほしいなと思います。最初は「何となく気になった」というふう気軽に立ち寄っていただきながら、徐々にのめり込んでいただけたら嬉しいです。



ワイン手提げ袋



こだわりのワインがずらりと並ぶ店内

ワインは常時300種類以上を置いています。需要も考えて有名なワインも入れていますが、「finesse (フィネス)」といって、一般的な大量生産されたワインでは感じられない上品さがあるようなものを選ぶことが、ひとつの選定基準になっています。リーズナブルなものから高級ワインまで揃えていますので、ワインに興味を持ち始めた方から、ワイン通の方まで幅広い方に楽しんでいただけたらと思います。

ヴァンビで購入していただいたワインをイソズバーに持ち込んで飲んでいただくことも可能です。持ち込み料はかかりますが、飲食店で注文して飲むよりはお得だと思います。ワインにこだわりのある方であれば、尚更お得さを感じていただけるのではないのでしょうか。ヴァンビは20時まで営業していますので、イソズバーの予約時間前にヴァンビに寄ってワインを選んでから来店される方もいらっしゃると思います。

また、ワインの定期購入サービス、いわゆる「ワインのサブスク」もしています。毎月決まった金額をいただいて、お客様の好みに合わせてソムリエが選んだワインをお渡しするサービスです。お客様が過去に購入されたものの記録や、来店された際にお話した内容をまとめたカルテをもとに、ワインを選んでいます。

例えば毎月ワインに1万円ぐらいい使えるという方であれば、5,000円をサブスクに充てて、残りは来店してご自分で見て決めるということもできますし、全額をサブスクでらせていただくということもできます。非対面のネットショップ上のサービスでは実現が難しいような、お客様一人ひとりに合わせた細かい対応を実施しています。

このワインショップも「大人の遊び場」の一環です。地元の方から、観光などで来山された方まで、いろんな人がイソズバーと合わせて昼夜問わず集まれるようにしたいと思っています。



「牛すじの煮込みーデミグラス仕立てー」



「生ハム・プロシュート・ディ・パルマー」

●今後の展開 ～ 活気ある湯田温泉を目指して ～

ヴァンビはオープンしてまだ間もないのですが、昨年12月には試飲会を実施しました。今後も好きな味を見つけていただいて再度来店していただけるようにしたり、様々な方に来店していただけるきっかけづくりをしたりするようにしたいです。ワインを存分に楽しめる空間を用意していきたいですね。

輸入業者の方を誘致してのイベント開催もいいなと思っています。お店の外はテラス席として使えるようになっているので、お店で購入したワインを店内でそのまま飲める「ワイン角打ち」も目指したいと思います。

また、ワインに合うチーズや生ハムのほか、一度味わって美味しさに感動した「バルベラ・ロレンツォ No. 5」という有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルなど、ワイン以外の商品を扱うコーナーも充実させていきたいと思っています。



オリーブオイル製造を手掛ける
バルベラ社のロレンツォシリーズ

イソズバーは現状を維持しながら、湯田の活性化に寄与していきたいです。これまでに引き続き、アーティストを呼んでライブを開催するなど、誰もが来やすく、集まりやすい場所になりたいです。

コロナ禍で影響を受けた湯田温泉に賑わいを戻していくためにも、ワンシーズンに1回くらいはイベントを開催していかなければ、と思っています。イソズバーやヴァンビ、その間にある駐車場と、敷地全体を使って、観光に来られた方だけでなく、周辺に住まわれる方も歩いて来られるようなイベントを実施したいです。湯田の賑わいづくりの拠点にできればいいと思っています。



写真中央が磯村社長、左が文郎氏、右が将文氏