

てくてくこまき

TEKUTEKU  KOMAKI

2026年
9月号

2026.9
September issue

小牧にぎわい隊
KOMAKI NIGIWAITAI

過去の「てくてくこまき」は
こちらからご覧頂けます!→



NONE NAME



オーナーの三橋さん

街なかで「NONE NAME」、「やきとり みっちゃん」、「Salon de marche NONE NAME」の3つのジャンルの異なる店を展開しているオーナーの三橋さんに話を聞いてきました。

2021年7月、フランス、イタリア、スペインを中心に世界各国から取り寄せたオーナーおすすめのワイン、そしてワインに合う創作料理を取りそろえる「ワインレストランNONE NAME」がオープンしました。

そして、2025年5月には「やきとり みっちゃん」を、翌月にはワインに合うイタリアン、フレンチなどの家庭料理のお惣菜やお弁当のテイクアウトの店「Salon de marche None Name」をオープン。

楽しい料理、美味しい料理へのこだわり

「食い倒れの街」とも言われる大阪の出身で、子どもの頃から「食に対して熱心で、食道楽の気風に溢れ、食を楽しむ」という環境が普通にあり、家でも外食が多かったそう。また、実家が旅行会社だったことで、幼少期からいろいろな所に旅行で訪れ、各地の「料理」、「景色」、「風土」などを自分自身で見たり、味わったり、触れたりという機会に恵まれること「ハンパなく」、その五感を刺激する経験は幼いながらも自身にプラスの影響を与えてきたと三橋さんは感じているそうです。

高級リゾートホテル、結婚式場などでイタリアン&フレンチの洋系シェフとして働きます。料理に対するセンスの良さが頭角を現し始めました。その頃にワインについての知識も習得。そして、大手飲食チェーン店のマネージャーで経営や管理などのスキルを得ました。

機が熟しました。NONE NAMEがオープンします。

『店の名前を付けるときは、未知の期待感やワクワク感、幸せな気持ち…が無限にループするけれど、名前を付けると、その名前に縛られたり、そのイメージを壊したりできない。だから、決めたくなかった。

そして、『吾輩は猫である。名前はまだない』ということで、NONE NAMEに。こだわるのはワインに合う美味しい料理だけ』と、店名の由来を話すオーナー。

自身おすすめのワインを取り揃え、鮮度の良い魚、質の良い肉、厳選した野菜など素材の美味しさを活かした数々の創作料理。自家製のパンやデザート、スープ。ソースに至るまで全て手作りにこだわります。季節や旬の食材など日々、その時一番美味である料理を提供しています。ワインの飲み比べセットや料理に合ったワインのアドバイスなど初心者でも気軽に楽しめます。上級者ならワイン談義に花を咲かせることも。

最近では、ミニコンサートなども企画され、生演奏とともにワイン、そして美味しい料理と上質な時間を楽しむこともできます。



NONE NAME

「やきとり みっちゃん」そして「Salon de marche NONE NAME」のオープン



やきとり みっちゃん

知り合いから誘われて2号店として「やきとり みっちゃん」を立ち上げることに決めた矢先に、パタパタと舞い込んできた3号店「Salon de marche NONE NAME」の話。

「やりましょう!」と、ほぼ同時に2店舗オープンを成し遂げたオーナー。

「やきとり みっちゃん」では、1本1本丁寧に手打ちし、タレも自家製。一つ一つの身も大きく、備長炭で丁寧に焼き上げるこだわりの焼き鳥ですが、価格は庶民的。

人気の名古屋コーチンは、稲垣種鶏場から仕入れるこだわり。日本酒のラインナップも豊富で、オーナーの心意気を感じさせます。

「Salon de marche NONE NAME」は、お弁当や総菜などがテイクアウトできる店です。しかし、キッシュやキャロットラペなどの定番アイテムのほか、鮎のコンフィやトリュフ弁当、冷製トラパネーゼ生パスタなど旬なフレンチ&イタリアンの手の込んだメニューは、お弁当屋とか、テイクアウトできる店という今までの概念を覆す本格的な味わいです。また、オーナーのユニークな発想から生まれたオリジナルの驚きアイテムなど、日々、足を運んで、今日の一品を選びたくなるような店です。ホームパーティーなどのオードブルなども受け付けています。



Salon de marche NONE NAME

本物の料理人です

「塩と水」が料理の命。素材の持つ美味しさ引き出すため水分をコントロールしながら抜き、旨味を補うことが大切。そこから料理は始まる。一言で言うことは簡単だが、そのタイミングは料理人一人一人の腕にかかっているはず。

食えること、料理することが好きという三橋さん。好きなことをやっているのだから休む必要はないと、どの店で提供する料理も手を抜くことなく手作り、オリジナルにこだわり続けています。研ぎ澄まされた感性やセンスは、幼少期に培った経験が役立っているはずで、三橋さんの創作料理という泉から湧き出るレシピは尽きることを知らないだろう…と、感じさせてくれました。

これからも小牧の街なかににぎわいを巻き起こしてください。そして、毎回、思わず吹き出してしまいそうになるライン&インスタをこれからも楽しみにしています。

3つの店舗で、趣向の異なるイベントや催しを随時開催していますので、下記二次元コードからラインのお友達登録をして、楽しい&ユニークな情報を手に入れてください。

公式LINE



サロンドマルシェ
インスタ



やきとりみっちゃん
インスタ



NONE NAME
インスタ

