

世界を幸せにする“美食 Kanazawa Dream”が、
マテオとシルビアの小さな料理店から始まろうとしている。

支援基金と求人のお願
Support Funds Request and Staff Recruitment

CASA

ITALIAN KAISEKI KAPPOU

金沢駅前 別院通りに、2018年3月下旬 Open !

Introduction



リエティ（Rieti）は、“イタリアのへそ”と呼ばれる美しい丘陵の街。
この街に生まれ育ったマテオとシルビアが、金沢に「小さな料理店」を開くことになりました。
夢を追いかけて世界を旅していた二人が、KANAZAWAを初めて訪れたのは 2017年2月のこと。
そこで生まれた「ふとした出会い」が、このプロジェクトを未知なる「今」へと導きました。
人と人のご縁の不思議・・・それは時には、奇跡のような感動につながって展開し、
見果てぬ「夢」に挑むことの大切さを、私たちみんなに思い出させてくれます。

カーサ

金澤美粋プロジェクト CASA 世界を幸せにする“美食 Kanazawa Dream”

・・・ここに生まれる感動を、できればあなたと一緒に！

金沢駅前 別院通りに、2018年3月下旬 Open !

CASA

ITALIAN KAISEKI KAPPOU

*屋号「CASA」=家族のような親しみのある心の交流を創る料理店

*スローガン「ITALIAN KAISEKI KAPPOU」=屋号と共に下記コンセプトを端的に表示

世界に一つの輝きを、小さく・深く・豊かに、極める。

それが「CASA」の **“美食 Kanazawa Dream”**

・・私たちはここに「金沢発、世界初」のイタリア料理店を創ります。

*Restaurant concept

正真正銘・本物のイタリア料理を

「懐石+会席」および「割烹」スタイルでご提供するレストラン（金沢発、世界初）

**Authentic Italian Restaurant
in Japanese Kaiseki Kappou Style**

「KAISEKI」は、

茶の湯の心に通じるインタラクティブなおもてなし「懐石」と、ゆっくりお酒と食事、そして会話を愉しむためのコース料理「会席」、二つの意味を表しています。

「KAPPOU」は、

文字通りの「割烹」。カウンター越しにシェフの調理風景を眺め、シェフやスタッフとの気軽な会話も楽しめる和やかな雰囲気を表しています。

*マテオとシルビアからのごあいさつ

金沢の、日本の、そして世界の友人たちへ。

「CASA」という言葉の一般的な意味は、建物としての「家」であり、またファミリーが暮らす場所と定義されます。しかし、私たちイタリア人にとって「CASA」という言葉は、単にそれだけではない、遥かに深い意味合いと特別な価値を持っています。

それは、家族みんなが人生を語り合う“人が成長する”ための場所。それは、食卓を囲み、日々の会話を通して“将来の夢を育てる”ための場所。そしてそれは“無条件の愛”に支えられた、いつでも帰ることのできる場所です。そこには、かけがえのない思い出が生まれ、人生の宝物になります。

私たちは、金沢で始まる新しい人生と、新しく生まれる家族のような親しみある交流のために、新しいレストランを「CASA」と名付けました。

CASAは、魅力的で温かみのあるレストラン。私たちは、本物のイタリア料理の味わいや、プロフェッショナルで親しみのあるサービスとともに、雰囲気や音楽を通して“イタリアの外、金沢で、イタリア体験”をご提供いたします。

ありがとう、CASAでお会いする日を楽しみにしています。
マテオ & シルビア

*Message from Matteo and Silvia

In Kanazawa, in Japan, to the friends of the world.

CASA

The official definition of the word CASA is “a building for human habitation and the place where someone lives permanently, especially as a member of a family”.

For Italians the word CASA has a much deeper meaning and value.

It's the place where a person grows up and where family talks about life. It's where you gather together for a meal and dream about future plans. CASA is the place you belong and you find unconditioned support and love. It is where you make the first memories.

For us CASA Restaurant is a new start, a new life and a new family in Japan.

It's the place where we express all our feelings through food and service, a place to go for an experience rather than just a meal.

CASA is an Italian Restaurant with a charming and warm atmosphere where the food will be prepared in authentic Italian style and the service is professional and friendly.

Our mission is to allow clients to enjoy the best and the most authentic Italian experience outside of Italy through food, service, atmosphere and music.

Thank you, we are looking forward to seeing you.
Matteo & Silvia



「私の人生最大の情熱」

金澤美粋プロジェクト代表 安久豊司（あぐとよし）が、CASAプロジェクトへの熱い思いを語りました。

＊金澤美粋 project blog および Facebookへの投稿記事を再掲載します。

【kanazawa biiki project CASA】

金沢駅前 別院通りに、正真正銘・本物のイタリア料理店「CASA（カーサ）」2018年3月下旬 Open！

ITALY & London Tour / January 3 - 15, 2018

プロジェクト視察旅行のふりかえりと、皆様への心からのお願い。

皆様こんにちは（初めての方、お知り合いの方にもあらためまして）、私は、金澤美粋プロジェクト代表の安久豊司と申します。今回は、先日からFacebook上に書き留めてきましたプロジェクト視察の旅行記（旅の途中の記録用雑文です）の、ひとまずの締めくくりとしてこの投稿をいたします。

かなりの長文になりますが、【kanazawa biiki project CASA】に賭ける「私の人生最大の情熱」をご縁ある皆様にぜひともお伝えいたしたく、この場をお借りします。「熱さ」ゆえの生々しいお願いも最後のパートに出てきます。ありのままの私の思いをどうぞご一読ください。

さて、2018年1月3日から15日までの約2週間、私はイタリア・ローマ、リエティ、アスティ、トリノー等、そして英国・ロンドンに滞在し、新しいレストラン事業をいよいよ本格始動するための（現地でしかできない）ミッションに励みました。この旅の目的は大きく3つ・・・

(1)

本場のレストランを視察体験して自らの感性を更新。「新店舗コンセプト」の魅力と有効性を検証する。

(2)

事業パートナー（マテオ&シルビア）同行による現地レストランの視察と綿密な打ち合わせ。「新店舗コンセプト」と「お店づくり」＝味、空間、サービス等具体化のための詳細について感性共有を行う。

(3)

マテオ&シルビアのご両親にご挨拶。さらに当プロジェクトを世界に向けて発信するための足がかりとして現地在住の友人・知人に「ご支援ご寄付」をお願いする行脚を行う。

これらの目的をほぼ満足に（経費節約のため自己手配の格安航空券、ホテル予約などを行いました、道中に大きなトラブルもなく）達成することができた今回の旅行でしたが、旅を終えて今あらためて思うことは「世界を実際に見て知って“体感”すること」の心底からの大切さでした。

◆伝統とモダンの美しく粋な融合「ロンドン」に学ぶ美粋感性。

おそらく「超」のつく“現実理想主義者”であり、次世代の事業経営・文化・経済は、“思想と感性”が主導していく中で発展すると確信している私にとって、「世界の“美粋”の実際」を「最新のリアリティ」で体験することは、事業進行の上でもっとも基本となる必須プロセスであり、本プロジェクトのための欧州各地訪問（昨年初夏に続いて今回は2度目）は、私の中にゆるぎなく、世界基準の“美粋”の本質を教え、育ててくれました。私自身の感性の、最新バージョンへのアップデートということになります。

街とレストランの素敵さにおいて、とくに心がときめいたのはやはり「ロンドン」です。もちろん世界中には様々な素敵な街が存在しますが、「伝統とモダンの美しく粋な融合」という価値観において、私の中ではロンドンこそが世界最高峰であり、世界一の「美粋都

市」であることを改めて確信することになりました。およそ30年前、私が初めて訪れたロンドンと「今のロンドン」は大きく様変わりしており、街の印象は近年ますます進化しているように感じられます。

これは身近な方には何度もお話していることですが、私の生涯の夢は、“金沢を さらに美粋なまち 金澤に”という言葉に集約できます。なぜ金沢なのか？ なぜ金沢でなければならないのか？ 私には明確な答えがあります。それは、この小さな金沢という街こそが「日本の象徴都市」として、世界のなかで輝く「潜在的な可能性」を秘めていると私自身が強く感じているからです。

我々が推進する「金澤美粋プロジェクト」は、“金沢最良な”プロジェクトでもあるのですが、私は決して「闇雲な金沢好き」ではありません。学生時代から「世界を見て回ることにはどん欲」で、多くの国や地域の街の雰囲気を実際に見て歩き、体感してきました。

そして2001年に独立して今の事業を立ち上げる前には、前職・前々職を通じて大手デベロッパー等での都市開発業務、金沢の老舗建設会社での宅地開発・住宅事業等に携わり、東京、札幌を始めとした大都市、そして地方都市としての金沢、その双方の魅力と課題＝まちづくりの面白さと困難さにも十分に触れてきました。そんな経験の上で、どうしてもなく私を駆り立てるのが、金沢という街の「潜在的な可能性」なのです。

口惜しいけれど現状を公平に見れば、金沢は“田舎町”といえるでしょう。「情緒」や「風情」といった形容詞はしっくり当てはまりますが、都市的な「洗練」や「世界基準」といった言葉には、一歩、二歩、及ばない。しかしながら、金沢の四季豊かな風土と伝統、それにともなう食文化の豊かさ、そして現存する城下の美しい街並が秘めた「潜在的な可能性」においては、KANAZAWA is No1・「世界に魅せたい日本は、KANAZAWAにこそある」と、強く実感できるのです。小さくても（小さな街だからこそ）世界の中で独自の輝きを放つ「未来の金沢」の姿・・・私の夢はいつもその理想を追い求めています。

◆「共創」が生んだコンセプトは金沢にしかない本物の【ITALIAN KAISEKI KAPPOU】

今回のレストラン事業【kanazawa biiki project CASA】のコンセプト開発において、私は当初より一貫して「金沢発、世界初（＝それは同時に“本物”であること）」でなければならないと強く決意し、何度も何度も自問自答し、このレストランを世界に向けて“小さく・深く・豊かに輝かせる”ための「共創」をマテオ&シルビアとともに行ってきました。

言葉の壁、お国柄の壁、個人的な感性の壁・・・心の底から「分かり合う」ためには、これらすべての「壁」を目の前にしても「お互いに妥協しない強い意志と、共創パートナーとしての信頼関係」が絶対に必要でした。私としてもこれまでの全ての事業（お店づくりや家づくり）で一切の妥協がなかったかと問われれば、それは自戒を込めて「99敗、1勝」とお答えするしかありません。

しかし今回の事業（ちょうど一年前の金沢での、ふとした出会いに導かれて始まった“小さな奇跡”）、このCASAプロジェクトに限っては、私はいっそう特別な思いで「妥協しないこと」を自分に誓い、その決意を共創パートナーにも求めました。

それはある意味“過酷な決意”であることは想像していただけたと思います。妥協しないことと“我を通す”ことがまったくの別次元であることはもちろんですが、理想（夢）と現実（予算）、数々のミッションを時間的制約の中でこなしてゆく気力と体力の限界など、ラクな方向、安易な方向（妥協）へと流れてしまう障害や誘惑は数知れずやって来ます。・・・それでも「妥協しない」。そんな我々の「共創」から、次のようなレストランコンセプトが生まれました。

CASA ITALIAN KAISEKI KAPPOU

Authentic Italian Restaurant in Japanese Kaiseki Kappou Style

＊正真正銘・本物のイタリア料理を「懐石+会席」および「割烹」スタイルでご提供するレストラン（金沢発、世界初）。

およそ私の知る限り、このコンセプトを明快なカタチで実現しているレストランは「世界にまだ無い」と言い切れます（もしも、他にもあると思われましたらぜひお知らせください＝ここは真剣です）。そしてこの世界初を「金沢から発信」することに、我々は大きな

誇りを感じているのです。逆に言うならば、金沢という伝統風土のなかでこそ、本質的な輝きを放つことができるコンセプトと言えるかも知れません。

屋号の「CASA」は、イタリア人が最も大切にする「家族＝心を開いた交流と成長」を意味します。

つづいてコンセプトにある「KAISEKI」は、茶の湯の心に通じるインタラクティブなおもてなし「懐石」と、ゆっくりとお酒と食事、そして会話を愉しむためのコース料理「会席」、二つの意味を表しています。

さらに「KAPPOU」は、文字通りの「割烹」。カウンター越しにシェフの調理風景を眺め、シェフやスタッフとの気軽な会話も楽しめる和やかな雰囲気を表しています。

マテオとシルビアと私、我々三人は「妥協の壁」を乗り越えてこの「コンセプト＝本質」の共有に到達し、いよいよ具体化に向かってお店づくりを進めているのが1月下旬にさしかかろうとしている「現在」です。この文章の中で、初めて皆様に「CASAのコンセプト」をご紹介します、店舗の完成に向かって日々邁進しているところです。

あとは、とにかくにも現場仕事が中心になります。内装・外装工事をはじめ、家具、厨房機器、食器や備品の選定と購入、フルコースで提供する料理メニューの開発、おもてなしサービスのシュミレーション等々「実際のお店＝CASA」を創るためにはするべきモノゴトが山のようにあります。そして一つ一つの品質・ディテール・美しさなど「本物」を追求すればするほどに当初予算は幻のように消えていきます。本当に辛いところです。

でもここでも生きてくる＝活かさなければならないのが、妥協なく共創共有したコンセプトの力（闇夜を照らす灯台のように）。今さら後には引けません。我々は、勇気と希望をもって完成に進み「金沢発、世界初」のイタリア料理店の味わいと雰囲気を皆様にお届けいたします。どうぞ、ご期待ください。

◆マテオ&シルビアの「金沢移住」目前に、ご両親へのご挨拶。

今回の旅の大きな目的の一つとして、私はイタリア・リエティの、マテオ&シルビア（二人は幼なじみでもある）のご実家を訪問し、ご両親や家族の皆様にご挨拶をしました。

リエティでの宿泊は、シルビアの家族が経営するB&Bの「ファミリーエリア特別室」。爽やかに目覚めた翌朝は、パンもジャムもすべてが手作りでオーガニックという質素けれども心のこもったイタリアンブレイクファーストでもてなして頂きました。ご家族みんなのフレンドリーで細やかな気遣いに触れて、シルビアの「サービス&コミュニケーション能力」の高さは、このご家族の中で自然に育まれたのだなとあらためて納得。そしてさらに彼女は、大手旅行会社（KUONI Travel = JTBグループ）ロンドン支店でのマネージャー経験により、プロとしての専門性を身につけています。

一方のマテオのキャリアを簡単にご紹介すると・・・彼は、イタリアの伝統的な「食文化」を大切にする家庭に育ち、とくにお母様がつくる愛情たっぷりの家庭料理を通して、少年の頃から「料理することの面白さ＝人を幸せにする力」に魅了されていたようです。その後、芸術にも感心が強いマテオはアートスクールに通い、グラフィックデザイナーの道を志しますが、25歳でロンドンに渡り、高級デパートHarrod's 系列のレストラン「Caviar House & Prunier」においてシェフアシスタントを務めたことで、人生の目標が定まります。「自分が本当にやりたいことは料理をクリエイションすることだ!」。そして厳しい修業時代、フルタイムで働きながらも料理学校に通い、自らの感性と技術を磨き上げた後、「City Inn Hotel restaurant/london」にてシェフに就任、のちに、JPモルガン、MS Amlinなど一流企業のエグゼクティブのためのプライベートシェフを務めています。

・・・私は、こんな二人のご両親にお会いしてさまざまなお話をするなかで、二人の金沢移住がいかに大きな決意をとまなうチャレンジであるのかということ（何度も何度もあらためて）痛感しました。まもなく旅立つ息子と娘を目の前にしながら、私に温かく信頼を寄せてくださるご両親たち（両家と私とでプレゼント交換から始まる、和やかなパーティを開いてくださいました）。わが子を思う親心、とくに母親の気持ちは万国共通と言っているでしょう。涙と笑い、寂しさと希望が入り混じるそのパーティの席上で、最後にマテオのお父様が語った言葉「ここにいる全員が家族なんだ、なにがあっても応援するよ」・・・このシーンは、何度思い返しても泣けて、泣けて、どうしようもありません。

◆最後に「私の人生最大の情熱」を込めて、心からのお願いです。

さて、今回の旅のふりかえり（この文章）も、最終パートに向かいますが、この旅の途中、様々なシチュエーションでお会いできた現地在住の友人・知人（ご縁あるプロジェクト支援者の方々）との心あたたまるとも、この旅の大きな収穫となりました。ここにお名前を掲載することは控えますが、皆様本当にありがとうございました。

お一人、お一人の励ましの声や今後につながる具体的なオファーの数々・・・そして率直に申し上げるならば「ご支援ご寄付のお願い」に、こころ良くご賛同くださいました皆様のお気持ちには、なんとしてもこのプロジェクトを成功させ、喜びを分かち合うことで誠心誠意お応えして参ります。

そして（この文章をお読み頂いている）皆様にも、ここで「私の心からのお願い」を書かせていただきます。

【kanazawa biiki project CASA】を晴れ晴れと船出させるため、「本物のCASA空間」を完成させるためには「あと1000万円」。この金額を私はどうしても捻出しなければなりません。・・・通常であれば銀行に掛け合い、融資を依頼するべきところでしょう。しかし、私の本意がそこにあることをぜひともお分かり頂きたいのです。

私がこのプロジェクトを通して本当に望んでいるのは「金沢にしかない“美食の夢”を創り、共感と感動の環＝和を伝え、広げ、繋げてゆくこと」。そのプロセスと達成の中に見出される価値「思想と感性の結集」こそが、次世代の金沢の文化・経済をいっそう高めてゆく原動力であると・・・この心からの思いをぜひとも皆様に呼びかけたいのです。

このプロジェクトを応援して下さる、一人でも多くの方々のお気持ちを【金澤美粋CASA支援基金】にお寄せ頂けないでしょうか。加賀藩前田家の頃より、世界有数の工芸文化を内発的な情熱で育んできた「金沢伝統の精神」。風土に息づくその力を受け継いで行くような、熱く力強いご支援を心よりお願い申し上げます。

＊【金澤美粋CASA支援基金】は、「1口＝1万円」から「1口＝100万円」までの「ご寄付」のお願いです。そして、私たちからの特別な感謝の気持ちを「ご寄付金額50%相当のCASAご飲食券」としてお返しさせていただきます。

世界を幸せにする“美食 Kanazawa Dream”・・・ここに生まれる感動を皆様とご一緒できれば幸いです。

ここまでの長文をお読み頂き、本当にありがとうございました。最後に今回の旅の終わりに、ロンドンのタクシー運転手さんと交わした会話をご紹介します、締めくりたいと思います。

いよいよ帰国間近のタクシーの車内、いかにも英国紳士といった風情の運転手さんが私に、
「日本は世界の中で一番だよ、人も、ルールも、何もかもね・・・」と。
「ロンドンのほうが素敵じゃないですか」と私が返すと、
「いやいや日本がNO1だよ。世界中の人が言っているよ！」と。

淡々とした会話でした、でも世界中の人々が訪れる国・ロンドンのタクシーで、運転手さんにそう言われたことがなんだかうれしく、誇らしく、涙がでてきました。

そしてその日本に生まれ世界を見て回れている自分自身に、家族に、両親に心からの感謝の気持ちでいっぱいです。

“金沢を さらに美粋なまち 金沢に”

KANAZAWA BIiki project

株式会社 金澤まちづくり公社 x 株式会社 建築プロデュース研究所

代表取締役プロデューサー 安久豊司

【Kanazawa biiki project CASA】 Main member's profile

金沢、安久のオフィスで打ち合わせする3人
(2017年12月)

マテオ・アルベルティ Matteo Alberti / chef manager

1982年、イタリア・リエティ生まれ。イタリアの伝統的な「食文化」を大切にする家庭に育ち、とくに母親がつくる愛情たっぷりの家庭料理を通して、少年の頃から「料理することの面白さ＝人を幸せにする力」に魅了される。その後、芸術にも感性が強いマテオはアートスクールに通い、グラフィックデザイナーの道を志すが、25歳でロンドンに渡り、高級デパートHarrod's 系列のレストラン「Caviar House & Prunier」においてシェフアシスタントを務めたことで、人生の目標が定まる。「自分が本当にやりたいことは料理をクリエイションすることだ!」。そして厳しい修業時代、フルタイムで働きながらも料理学校に通い、自らの感性と技術を磨き上げた後、「City Inn Hotel restaurant / london」にてシェフに就任。のちに、JPモルガン、MS Amlinなど一流企業のエグゼクティブのためのプライベートシェフを務める。英国における職業技能国家認定 NVQ level 2 を取得。

シルビア・ヌッチ Silvia Nucci / service and communication manager

1982年、イタリア・リエティ生まれ。実家が経営するB&Bのお手伝いを通して世界から訪れるお客様に接し、自然なかたちで「サービスとコミュニケーションの能力＝人に喜ばれることの喜び」を見出すようになる。主な職歴は、「London Heathrow Airport」でのパッセンジャーサービススタッフ、「Kuoni Travel / london」にてホテル予約スタッフ、のちにセールスエグゼクティブに昇格。天性の素養を存分に活かしながらプロフェッショナルなホスピタリティを豊富な現場経験によって身に付けている。観光マーケティングの国際的なコミュニケーションスキルを認定する学位 (diploma) を取得。

安久豊司 Toyoshi Agu / produce and project manager

1965年生まれ、京都府出身。キャンパスがお城の中にあった頃の金沢大学に通い、大学院修了後「東京建物株式会社」入社。東京、札幌での都市開発事業、金沢の老舗建設会社での宅地開発・住宅事業等を経験したのち、2001年2月1日(21世紀の幕開けにふさわしい日付のこの日)金沢での独立起業・移住を決意。現在、株式会社 金澤まちづくり公社、および株式会社 建築プロデュース研究所の代表取締役プロデューサー、共創実践型経営コンサルタント。「小さくても世界の中で独自の輝きを放つ街・金沢」を、さらに美しく粋な街にするために【金澤美粋プロジェクト】を推進し、金沢の町家美を再現した日本料理店、蔵を改装した割烹、各種レストラン、パールやカフェ、茶の湯サロン、歯科医院開設のプロデュース等を手がけている。一級建築士、宅地建物取引士、ファイナンシャルプランナー、プロジェクトマネージャ他、資格保有。

【金澤美粋CASA支援基金】ご寄付のお願い

皆様には、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、金澤美粋プロジェクトでは、2018年3月下旬の開業に向けて、
新たなレストランプロジェクトを**金沢駅前「別院通り」**にて進行しています。

イタリア生まれのシェフとそのパートナー（マテオ&シルビア）と共に創る
このレストラン「**CASA Italian Kaiseki Kappou**」は、
正真正銘・本物のイタリア料理を「懐石+会席」および「割烹」スタイルで
ご提供する（金沢発、世界初）をコンセプトにするイタリア料理店。
金沢にまたひとつ「個性豊かな輝き」を添え、この街の“**美食の愉しみ**”を、
いっそう深めてゆくものと確信しています。

今をさかのぼる、2017年2月。
マテオとシルビア、そして私（安久）との、ふとした出会いから始まった
今回のレストラン事業には、**イタリアから金沢への移住＝第二の人生を賭けた
二人の「夢」**がぎっしりと詰まっており、その志（こころざし）は、
金沢を愛し、夢を追いつける私たちの活動ビジョンとも強く響き合っています。

金澤美粋プロジェクトでは、
皆様のお力添えを精一杯にお願いしながら、このお店の船出と発展に向けての
できる限りのプロデュースとサポートを行ってゆきたいと考えています。

＊プロジェクトストーリーは、以下の「金澤美粋project blog」でもお読み頂けます。

「世界を幸せにする“**美食 Kanazawa Dream**”が、
マテオとシルビアの小さな料理店から始まろうとしている」
<http://kanazawabiiki.hatenablog.jp/entry/2017/12/31/130406>



ここに生まれる共感と感動の環＝和を、伝え、広げ、繋げるため、
より多くの皆様のご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

2018年1月吉日

CASA Italian Kaiseki Kappou/Matteo Alberti, Silvia Nucci
株式会社 金澤まちづくり公社/安久豊司

【金澤美粋CASA支援基金】ご寄付申込書

国内送金用

ご支援金額（ご寄付）は、以下のサポートコースよりお選びください。

- ◆ブロンズサポート・・・・・・・・「1口＝1万円」
- ◆シルバーサポート・・・・・・・・「1口＝5万円」
- ◆ゴールドサポート・・・・・・・・「1口＝10万円」
- ◆プラチナサポート・・・・・・・・「1口＝50万円」
- ◆ダイヤモンドサポート・・・・・・「1口＝100万円」

＊ご希望「口数」でのご寄付も
歓迎いたします。例えば、
「シルバーサポートx3口＝合計15万円」等

皆様よりお寄せいただく支援基金（ご寄付）は、

CASA Italian Kaiseki Kappou の「本物」を追求する空間づくり＝内・外装、家具、食器等に活用させていただきます。

そして、私たちからの特別な感謝の気持ちを「ご寄付金額50%相当のCASAご飲食券」としてお返しさせていただきます。

＊この支援基金（ご寄付）は、より広い意味では「金沢の美食の愉しみ」を深め、共感と感動の環＝和を伝え、広げ、繋げるためのものです。主旨にご賛同いただき、より多くの皆様のご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

【kanazawa biiki project CASA】に賛同し、寄付を申し込みます。

◆	サポート	x	口	=	合計	万円
---	------	---	---	---	----	----

法人名（ご担当者名） または、ご氏名		電話番号
ご住所		
Eメール アドレス	一言コメント	

【金澤美粋CASA支援基金】＊恐れ入りますが、振込手数料は各自ご負担ください。

カブシキガイシャ カナザワマチヅクリコウシャ

口座名義：株式会社 金澤まちづくり公社

ホッコクギンコウ カナザワエキマエシテン（店番号114）

お振込先：北國銀行 金沢駅前支店（普通）7834

- ・お手数ですが「お振込後」、ご本人確認のためFAXまたはe-mailの送信をお願い致します。
- ・「FAX」は、上記空欄ご記入のうえ、FAX 076-232-4566 まで。
- ・「e-mail」は、上記内容を、agu@machidukuri.net までお送りください。

＊お問い合わせ
TEL 076-232-4555
株式会社 金澤まちづくり公社

【KANAZAWA BIIKI CASA SUPPORT FUND】 Please make a donation

For international remittance

Hello, would like to thank you for all your continued cooperation.

In the 【Kanazawa biiki project CASA】 for the opening of business in late March 2018,
We are proceeding with the new restaurant project at "BETSUIN Street" in front of Kanazawa station.

「CASA」 is Authentic Italian Restaurant in Japanese Kaiseki Kappou Style.

we aim to create a style of cooking and Interactive hospitality that reflects Kaiseki's Philosophy and Atmosphere.

and we aim to create a relaxing and fine dining restaurant using the interactive Kappou's Style.

To communicate, spread, connect with the ring = sum of sympathy and impression born in CASA,

We sincerely ask for your continued support.

January 2018

CASA Italian Kaiseki Kappou / Matteo Alberti, Silvia Nucci

Kanazawa Machidukuri Public Corporation / Toyoshi Agu

Remittance from overseas please to this account.

Please choose the support amount from the following support course.

- | | | |
|------------------------------|----------------------------|----------------|
| ◆ Bronze support | Single unit of donation is | 10,000 yen. |
| ◆ Silver support | Single unit of donation is | 50,000 yen. |
| ◆ Gold support | Single unit of donation is | 100,000 yen. |
| ◆ Platinum support | Single unit of donation is | 500,000 yen. |
| ◆ Diamond support | Single unit of donation is | 1,000,000 yen. |

* We also welcome donation at hope "unit". For example,
"Silver support x 3 units
= total 150,000 yen" etc.

We will reply our special gratitude as "CASA food and drink ticket equivalent to 50% donation amount".

BANK and ACCOUNT INFORMATION

NAME OF BANK	: HOKKOKU BANK, LTD.
NAME OF BRANCH	: KANAZAWA EKIMAE BRANCH
ADDRESS OF BANK	: 8-3, Kasaichi, Kanazawa-city, Ishikawa-pref 920-0851, Japan
SWIFT CODE	: HKOKJPJT
ACCOUNT NO.	: 114-7834
BENE'S NAME	: KANAZAWA MACHIDUKURI PUBLIC CORPORATION
BENE'S ADDRESS	: 10-5, Konohana, Kanazawa-city, Ishikawa-pref 920-0852, Japan

Purpose of money transfer **Donation**

Sorry to trouble you, but after "remittance", please send e-mail to confirm your identity.
Please write your name, address, telephone number and e-mail address in the e-mail.

agu@machidukuri.net

求人募集

金沢駅前 別院通りに、2018年3月下旬 Open !

CASA Italian Kaiseki Kappou <オープニング・スタッフ募集> のお知らせ

金沢に移住したばかりの
イタリア人シェフ夫妻、マテオ&シルビア。
彼らの温かくオープンハートな人柄に触れながら、
本物のイタリアンレシピやロンドン仕込みの英会話が身に付く
楽しくやりがいいのある職場です。



マテオ&シルビアといっしょに、
“美食 Kanazawa Dream” を創りませんか？

◎ 感動に出会い、世界とつながるチャンスが豊富。「夢」に前向きなあなたのご応募をお待ちしています。

- ◆ 一流のイタリアンシェフをサポート・・・「正真正銘・本物のレシピ」が学べます。
- ◆ 店内の会話は、英語と日本語が標準・・・「自然な英会話力」が身に付きます。
- ◆ CASAは、ロンドンやイタリア、海外とのビジネス交流が盛んなお店
・・・「あなたの将来の旅行、留学、移住など」に備える、人脈づくりのチャンスがあります。

応募要項

CASA Italian Kaiseki Kappou

Authentic Italian Restaurant in Japanese Kaiseki Kappou Style

*CASAは、正真正銘・本物のイタリア料理を「懐石+会席」および「割烹」スタイルでご提供するレストランです。

【募集職種】

- ◆ スーシェフおよびキッチンアシスタント（若干名／男女を問いません）
- ◆ ホールサービススタッフ（若干名／男女を問いません）

- ・勤務地／金沢駅前 別院通り CASA Italian Kaiseki Kappou
- ・勤務時間、報酬、福利厚生、その他勤務条件の詳細は、面談の上で採用時に決定いたします。
- ・オーナー夫妻との会話は、主に英語で行います（日常英会話のできる方を優遇します）。
- ・ご応募の方は、お電話で面談の日時をご予約ください。面談時には、履歴書をご持参ください。

人と人のご縁の不思議。CASAプロジェクトも、ふとした出会いで始まった“小さな奇跡”です。
さあ次は「あなたとのご縁」を楽しみにお待ちしております。自薦他薦を問いません・・・良き人材をご紹介します。

＊お問い合わせ 076-232-4555 株式会社 金澤まちづくり公社 agu@machidukuri.net

最後までお読み頂き、ありがとうございました。

CASAプロジェクトの内容を
一人でも多くの方々に伝え、広げ、繋げて頂きますよう、
皆様のご支援を心よりお願い申し上げます。

Thank you for reading our story
Please help us in spreading the word to connect as many people as possible.
We sincerely Thank you for your support.