

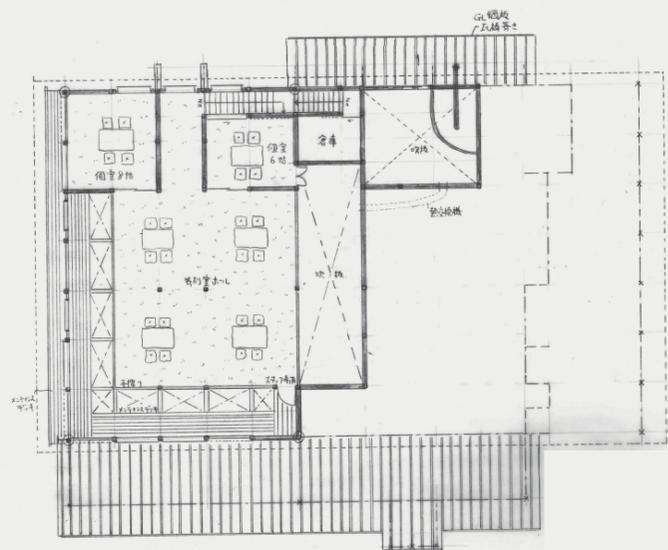
## ◆施主様のおもい。

兵庫県北部に位置するハチ高原スキー場。30年前に、「脱・ゲレンデ食」をコンセプトに、レトルト食品などの即席ゲレンデ食を払拭したいという思いで、こちらのレストランを開業されました。

本場イタリアからピザ窯を輸入され、クリスピーなローマ風ピザは、子供から大人まで人気のメニューとなっております。これまで、冬のスキーシーズンしか営業されておりましたが、コロナ禍による外出自粛と、合宿やスキー客の激減により経営に大きな打撃を受けられた中、時代に合わせた注文システムの変更の他、客席面積を広く確保し、通年営業とする前提で、フレキシブルに使える店舗にしたいというご要望のもと、この度建て替えを決意されました。

地域の資源を  
最大限活かす  
レストランへ

大切なのは、  
地域となじみ、地域に必要とされること。



## ◆設計コンセプト

当時からこだわってこられた薪を使って焼くピザ窯は再利用し、この地を訪れた方々にどうすれば自然豊かなハチ高原を満喫しながら、手間暇かけて作った食事を楽しんでいただけるか、そして、毎年ハチ高原にきたいなと思ってくれるか考えました。

1階の客席からは、山頂まで見渡せる窓を配置、2階席は特別室として、靴をぬいで、木のぬくもりにも包まれた落ち着いた空間とし、スキーができない方でもくつろいでいただけるようにしました。冬期以外はレストランとしての営業はもちろんのこと、物販やレンタルスペースとして使えるように照明プランも考え、多目的に使えるように考えました。

建築とは、その地の景観として残りますが、店舗として考えた時に、どうしても奇抜なデザインや色味に走りがちです。地域工務店としてデザインには責任を持つべきだと考えています。冬の積雪と、緑豊かなハチ高原の景観の邪魔にならないよう低い建物とし、提供される食材と同様、本物の杉板で外壁を仕上げ、将来的なメンテナンスを考慮。隣接する鳥取県の製材所で加工したものを使い、ウッドマイルー지가小さくなるように対応いたしました。

主に使用している三重県産の「葉枯らし自然乾燥剤」は、木が本来持っている粘り、色や耐久性などの特性を失うことなく発揮できます。

景観に配慮し、50年、100年と愛されるような建物の設計をする事こそ、地域工務店のあるべき姿だと信じております。

このような考え方を貫き、設計施工させていただいた店舗となります。

山のレストラン  
C's 新築工事

2022年12月竣工  
建築場所：兵庫県養父市

敷地面積：1238.75 m<sup>2</sup>  
建築面積：371.82 m<sup>2</sup>  
1階面積：262.08 m<sup>2</sup>  
2階面積：102.83 m<sup>2</sup>  
延床面積：364.91 m<sup>2</sup>

○使用木材○  
土台、大引…和歌山県産（檜）  
梁、桁、柱…和歌山県産（杉）  
三重県産（杉）  
外壁…鳥取県産（杉）



【外観コンセプト】

食欲をそそる「暖色系」の外観と、緑豊かなハチ高原の自然に溶け込む木材の暖かみを兼ね備えた色あせない色の組み合わせで、今後50年100年景観としてハチ高原のプラットフォームになります。



【内装コンセプト】

ハチ高原は一年中楽しめるアウトドアリゾート。  
素材を生かしたお店にするには、  
手間暇かけて作ったおいしいピッツアを、  
自然素材で仕上げた内装で、自然とともに食してほしい。  
不純物の一切入っていない漆喰と、  
南イタリア・アマルフィとハチ高原の自然を  
融合させたイメージのタイルカーペット。  
照明は青みの強い蛍光灯よりも、オレンジ色の白熱灯の方が  
食材の良さを引き立てます。  
これらをトータルでデザインし、  
このエリアになくてはならないレストランに仕上げました。

