

### 株式会社Base Line ベース・ライン

横手市にあるイタリアンレストラン「バル・パサポルテ」に2003年から勤務していた古屋さんが2011年9月に当時のオーナーから経営権を譲り受けてオーナーに着任。2013年11月に姉妹店「炭火焼食堂 La炭之助」をオープン。2014年1月に法人化、株式会社「Base Line」発足。ランチ、ディナー、各種バイキングから多種多様な宴会プラン、結婚式までを幅広く提案している。現在、社員8名、パート・タイマー、アルバイト10名で地域の人々に楽しんでもらえる食の提供に努めている。

## 「食」と「サービス」から 地域の人々の しあわせに携わる

### 地域貢献のためにUターン

地元に関心を持ちたいと思って、いたオーナーの古屋さん。医薬学科の専門学校に在籍し、仙台市での就職が内定していたものの、飲食業に関わりたいという子どもの頃の夢を思い出し、横手へ帰郷することを決意。バル・パサポルテに就職しました。その後、従業員として研鑽を積み店長に就任。2011年9月に前オーナーより経営権を譲り受けました。経営者の立場になってまず最初に取り組んだのが、これまでのサービスの再考案と新メニューの開発。土日の昼だけだったバイキングを夜も楽しめ

るように増やし、メニューもバル・パサポルテならではの本格的なイタリア料理に一新。飲み放題との組み合わせも可能にし、多様なシーンで気兼ねなくバイキングを満喫できるように改善しました。子どもも楽しめる多彩なコース料理の開発や、遠方からの来店や団体での利用でも気兼ねなくお酒を楽しめるようマイクロバスを導入するなど、これまで来店したことのない方も気軽に楽しめるお店を目指しました。これらすべてのサービス改革は、古屋さん自身がお客さんの立場の時に求めている事の一つ一つ実行していった結果でした。

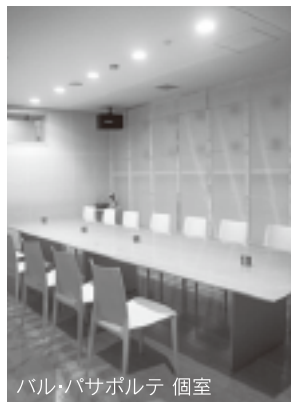
### 「食」で地元笑顔

「食とサービスを通して人の幸せに携わる」という社訓のもと、できる限りお客様の要望に応えるために、スタッフには「断らないこと」の指導を徹底しています。昨年11月には炭火焼料理の店として横手市寿町に姉妹店「炭火焼食堂 La炭之助」をオープン。個性の光る炭火焼きとレング調のお洒落な内装の新しいスタイルのお店は、若者に支持されています。今年4月には法人

化し、社名を「株式会社Base Line」としました。社名は“基準値”という意味を持ち、飲食店の社会的役割を高めたいという思いが込められています。今後の展開を聞くと、「この地域にない新しい店を発信していきたい」と古屋さん。今後の出店計画でも、地域の食材や人とともに頑張りたいと語ります。強い“地元愛”を核にして、食と人をつなぎ、地域を豊かに。飲食業の新たな役割を担おうとする同社のさらなる活躍から目が離せません。



バル・パサポルテ 外観



バル・パサポルテ 個室



炭火焼食堂 La炭之助

### 株式会社Base Line

tel.0182-35-5539 横手市婦気大堤字田久保下204-1  
<http://barpasaporte.com/>