

鎌倉日和

vol.64

鎌倉と聞いて思い浮かべるのは、青い海でしょうか。それとも寺社を包む緑の山々でしょうか。鎌倉は古くから、海と山に抱かれた土地の中で歴史を育んできました。海からは人や文化を迎え入れ、山々に囲まれた地形は武家の都として発展する土台になったといわれています。潮風を感じる海辺の風景もあれば、少し足を延ばせば静かな谷戸や木立に出会える。その自然と歴史が織りなす奥行きこそが、多くの人を惹きつける鎌倉らしさなのかもしれません。

鎌倉ブランドのお客様

株式会社ビィバリュー様

鶴岡八幡宮から巨福呂坂（こぶくろざか）を上り、さらに敷地内の階段を上っていくと、木立の向こうに静かに佇む建物が見えてきます。木陰を抜ける風を感じながら扉を開けると、薪の香りがほんのりと漂う空間が広がります。ここ「薪火料理 アマルフィイ」は、七里ガ浜の「リストランテ アマルフィイ」や「アマルフィイ デラセーラ」を手掛ける株式会社ビィバリューによる新たな挑戦の舞台です。

● 雪ノ下で試される新しいアマルフィイ ●



「海が見えるわけではないので、同じことをしても意味がないと思ったんです」そう話すのは、取締役 営業部部長 イタリアン部門総料理長の小原修一さん

です。小原さんは、七里ガ浜の「リストランテ アマルフィイ」（本店）で 6 年間料理長を務め、現在は複数店舗を統括しています。雪ノ下で目指したのは、本店をそのまま再現することではありません。七里ガ浜で培った価値を受け継ぎながら、この土地ならではの体験へと発展させること。その答えの一つが薪火料理です。

薪の香り、はぜる音、炎のゆらぎ、料理人の動きが一体となって、お客様の記憶に残る食体験を生み出しています。肉



料理の仕上げには、地元「鎌倉ワイナリー」の葡萄畑で剪定された枝を使い、薪の香ばしさにフルーティーな香りを重ねています。鎌倉の風土や人とのつながりが、この店ならではの個性となり、料理に豊かな物語を添えています。

空間づくりで最も大切にしたのは、薪火料理のライブ感をお客様と共有することでした。厨房は大きなオープンキッチンとなっており、炎や料理人の動きが客席から見渡せます。まるでステージのような空間で、火と向き合う料理人の姿そのものが、この店の魅力の一つになっています。現場料理長には、七里ガ浜本店で経験を積んだ熊谷聡さんを抜擢。日々の厨房は熊谷さんが率い、小原さんは総料理長として、料理の方向性や品質、そして「アマルフィイ」らしさを見守ります。

● 火との距離感、現場との距離感 ●

薪火料理は繊細な見極めが求められる調理法で、薪の状態や湿度によって炎の立ち方や香りは変わります。品質のよい薪を安定して確保することも簡単ではなく、自分たちで薪を



割ったこともあったそうです。

火は、強ければよいわけでも、弱ければよいわけでもありません。食材を火に近づけるのか、少し離すの

か。その判断一つで、香りも焼き色も変わります。

小原さんの現場との向き合い方も、それに似ています。

「全部決めてしまうと、その店らしさがなくなる」と考え、現場を過度にマニュアル化することはしません。基本的にはスタッフに任せながら、定期的に店舗を訪れ、料理やサービスを確認する。火との距離を見極めるように、現場との距離も見極めているのです。

● 信用を未来へつなぐ ●

「薪火料理がどんなものか分からないけど、アマルフィイなら間違いないだろう」と来店されるお客様も少なくないそうです。その信用は美しい景色だけで築かれたものではありません。食材の仕入れや品質管理、接客、空間づくり、そしてスタッフ一人ひとりの誠実な仕事が、確かな信頼を育んできました。

同じ建物には、同社初の鮨業態である「寿司國」もオープンしました。和食とイタリアンという違いはありますが、目指すものは同じです。

「ここに来れば、良い時間が過ごせる」

その実現のため、人材育成にも力を入れています。「働く理由は人それぞれでいい」と小原さん。自分なりの目的を持つ人ほど仕事への向き合い方が変わり、その成長がブランドを支える力になると考えています。七里ガ浜の青い海とともに育まれたアマルフィイは、今、雪ノ下の木々や緑、そして新しい世代のスタッフへと受け継がれています。店名やブランド名は、単なる看板ではなく、料理や接客、空間づくりを通じて積み重ねられた信用の器です。私たちも、事業者の皆様が育ててきた名前や信用が、次の挑戦へつながるよう、知的財産の面から支えていきたいと考えています。



薪火料理アマルフィイ

神奈川県鎌倉市雪ノ下 2-10-9 2F

TEL : 0467-22-0005

<https://www.fire-amalfi-yk.com/>

株式会社 ビィバリュー

<https://be-value.co.jp/about/>



● 時代に応え、 ブランドを守る ●

夏の初め、宵の口になると、北鎌倉の谷戸に祭囃子の音が聞こえるようになります。十王堂橋の脇にお囃子の練習用舞台が組まれ、山ノ内八雲神社例大祭に向けて、子供たちが笛や太鼓の練習を行います。この30年で、北鎌倉の街並みもずいぶん変わりましたが、毎年変わらず行われるこの風景は、小袋谷の夏の風物詩です。

七里ヶ浜のアマルフィイ本店の開業もおおよそ30年前。ビィバリュウ社は、それ以来一貫して「アマルフィイ」ブランドを守ってきました。この30年は、レストラン業界にとっても、また知的財産の業界にとっても激動の時代であったように思います。



日々商標実務を行っていると、様々な企業の登録情報に触れます。大きな会社では、数百件の商標登録を有していることもあり、その登録リストを見ていると、その会社の事業展開や知財戦略の変遷が見えてきます。たとえば、「すかいらーく」第1号店の開業は1970年ですが、商標「SKYLARK／雲雀」の最初の商標登録出願は、その10年以上前にされています。70年代に事業が拡大し、1978年の株式公開前後には、商標登録の件数が大きく増えており、ブランド保護が強化されたプロセスをうかがうことができます。

ところで、同社の登録リストを見ていくと、違和感を覚える点があります。1992年以前の出願について、「レストラン業（飲食物の提供）」を指定して登録を受けたものが見当たらないのです。レストラン業を本業とし、70年代後半からブランド保護に力を入れた同社が、なぜ「レストラン業」で商標登録を付けていなかったのでしょうか。

実は、日本の商標法で第35類以降の「役務（サービス）」の

区分が新設されたのは1992年のことで、それまではサービス業について、直接的な保護が認められていませんでした。そのため、当時のレストラン事業者は、提供する料理を第29類から第33類に属する「飲食品」として登録を受けることで、自社のサービスを間接的に保護せざるを得ませんでした。



商標登録？

現代を生きる私たちに
とって、サービスがブランドの対象となるのはごく自然なことですが、サービスが経済活動の主役となり、法律により保護されるようになったのは、ほんの30年前のことなのです。

商標法も、時代の変化に合わせて改正されてきました。サービスが商標登録の対象となったことも、その一つです。法律は事業や社会の変化に合わせて少しずつ形を変えています。商標登録も10年ごとの更新のタイミングなどで、自社の現在の事業を十分に保護できているか、定期的に見直してみることが非常に有効です。

「ビィバリュウ」の社名は、英語の「Be Value」（価値になる、価値を創造する）に由来しているそうです。かつての街並みや流通事情、法制度など、時代の流れの中で様々なものが変化し続けています。その中で、同社もまた、新たな価値を生み出すために、試行錯誤と挑戦を続けています。一方で、創業以来同じブランドを掲げ、鎌倉の地で安定したサービスを提供し続けてきたことも、積み重ねてきた大切な価値に他なりません。

時代の変化に合わせて、新たな価値を作り出すこと。創業以来、同じブランドを使い続けること。その両輪が、「アマルフィイ」というブランドを形作っています。

変わっていくこと、変わらないこと。その二つが夏の空気に溶け合うように、今年も祭囃子の音が小袋谷の谷戸に優しく響いています。

弁理士 芦田 圭司



暑中お見舞い申し上げます



子どもの頃、「夏休みの宿題」は、できれば早く終わらせたいものでした。

しかし大人になって思い返すと、夏にしかできない経験そのものが、私たちに与えられた宿題なのかもしれません。

先日、京都を旅しました。

移動経路や休憩場所まで細かく計画しましたが、心に残ったのは、予定表には書けなかった



瞬間でした。雨の建仁寺の静けさ、千年の時を超えて守り継がれてきた平等院、清水寺で人の流れを眺めるうちに喧騒が川の音のように遠のいていく感覚。

旅の価値は、計画どおりに進むことだけでなく、その場で何を感じ、どう受け取るかにあるのだと思います。

鎌倉花火大会の日には、仕事が終わって鎌倉駅に向かいましたが、大混雑で電車に乗れず、亀ヶ谷を越えて歩いて帰ることになりました。

思いがけず始まった夜の帰り道も、振り返れば、花火帰りの人々と歩いた小さな夏の物語です。

今年の夏休みの宿題は、予定表にない出来事にも心を開き、自分の足で歩き、自分の目で見て、心に残ったものを言葉にすること。

皆様にも、この夏ならではの発見が

ありますように。



将星国際特許事務所
所長弁理士 渡部 仁



SHOUSEI International Patent Office

将星国際特許事務所

〒248-0006

神奈川県鎌倉市小町2-11-14 山中MRビル3F

TEL : 0467-73-8540 (平日10:00~18:00)

FAX : 0467-73-8541

Email : info@shousei.jp

URL : https://shousei.jp/

