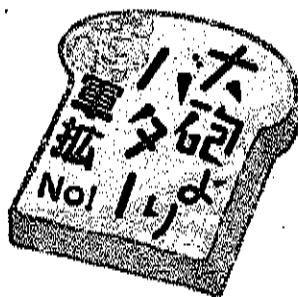


2/11-336

物価高実感、税金は生活に



## 創作フレンチ 料理店オーナー 小高直斗さん(25)

店で出す酒類に合わせていいのだと、そのお金の料理も輸入品に頼らざるを得ないと語ります。仕組みになつていいのが、「バターやチーズ、牛乳などの乳製品は欠かせません。魚や肉料理を使つソースは一から手作りです。最近は価格競争を避けようと野菜を使った

戦争による影響の大きさ  
に驚いたところがある。  
「僕の店で提供している  
酒類はワインやウイス  
キーなどの輸入品を中心  
です。仕入れ値は戦争前  
よりも割高となりま  
した。一杯のウヰントンのケ  
ラスワインを、800円  
に引き上げた時は、正面  
メニューを増やしていく  
ユーチュアルオープンした  
際、オーナーに就職あし  
た。新型コロナ感染症拡  
大の影響で、度重なる営  
業時間の短縮要請や客刀  
金の未支給などと悩んで  
れてきました。

メニューを増やしていく