大野 嬉々さん(「KiKi」店内)



料理人たちがいます。 くて安全・安心な料理を提供する 得し、私たち顧客のために、おいし な国の調理知識や技術を探究・習 ました。三重県内にも、さまざま 居ながらにして、世界中の本格的 な料理を楽しめるようになってき バル化が進む現代、国内に

します。 くの料理人の中から、6人を紹介 今回は、三重県内で活躍する多

\*各料理人たちが経営あるいは所属する料理店 の開店日時・料金・予約方法や人数などには違 あります。事前に必ずご確認ください いがあり、状況に応じて延期・休止する場合が

撮影……梅川 紀彦・尾之内 孝昭 取材・文…中村 真由美・中村 元美·堀口 裕世

ただし※印の写真は取材先から提供していただきました

食材への感謝の想いが込められた、アートのような一皿

### K i \* K i \*

# オーナーシェフ大野嬉々さん「桑名市東方」

さんの場合、両 親が経営して

足の生活を過ごしたことで、命をいただ

県の佐久島に家族で移住し、ほぼ自給自

いるのは、、食材への感謝、。

10代で愛知

受け付けている大野さんが大切にして

組(4名まで)限定でディナーのみを

います。この日、店内でいただいた「蛤ぐことへの感謝の想いが芽生えたとい

されます。大野 籍料理、とも称

シェフです。 料理を提供する「KiKi」のオーナー として、厳選食材を使用したフュージョン 大野 嬉々さん。同農園の野菜をはじめ べて無農薬で育てています」と話すのは、 スコなどがスクスクと成長中でした。「す 園」を訪ねると、ダイコン・タマネギ・ロマネ 春の花々が芽吹くころ、「KiKi農

の料理や食材・調理法を融合させた料理

フュージョン料理とは、さまざまな国

折り紙付きで、若き料理人の登竜門 結実したといえるでしょう。その実力も び同校の「フランス校」で学んだことが ことに加えて、「辻調理師専門学校」およ 好成績を残しています。 「CHEF-1グランプリ」)に出場して7位 「DRAGON CHEF 2021 (現在名 いた料理店が、当初は中華料理店だった 人賞を果たしたほか、数々の料理競技で

る大野さんならではの一品。

ハマグリ

と筍の料理」も、旬と地域産にもこだわ

現在、育児中ということもあり、 日



ピンセットを使用して繊細に盛り付け

彩な野菜が育つ「KiKi農園

色彩も形も立体アートのような肉料理

です。

方から常連客が訪れるというのも納得 この味と美しい料理の数々を求めて、遠 味が活かされていて和食のようです。 の香りが口中に広がりました。素材の 滑らかでプリッとした食感とともに潮 るままにハマグリを一口でいただくと、 いて、見た目はフレンチの趣。勧められ に、ジュレに包まれたハマグリがのって のムースをタケノコで巻いた土台の上

K i K i お問い合わせ

(完全予約制 不定休有) T E L 0594 - 25 -8 7 7

※印の写真は取材先から提供していただきました

## インド・ネパ ール料理 サヤキッチンハウス

# 代表 ギミレ マダブ プラサドさん

【いなべ市北勢町】



料理 サヤキッ

ド・ネパール 人気の「イン

はもちろんのこと、国道を行き交うドラ ジ色の建物に気付きます。 沿いをドライブすると、鮮やかなオレン 63 なべ市内を縦貫する国道360号 地域の人々

社」代表です。

マダブプラサドさん。 と明るく声を掛けてくれたのは、ギミレ 「サヤキッチンインター -ナショナル株式会 同店を運営する 店内に入った ティ)」です。 途端、「いらっ 店名プロキリ しゃいませ!」



たことがあ 「とても親切で、今までに悪い人に会っ すマダブさんに日本人の印象を聞くと、 年のこと。今では淀みなく日本語を話 「インド・ネパール料理 サヤキッチンハウス」外観 日したのは、平成23(2011) 国で12年間の料理修行を経て来 作るのが好きだったというマダ フさんが、ネパ<u>ー</u> な国です。 山脈を中心とした観光業も盛ん

たちにも ーやライ

立ちたいと 和やかな笑 の想いから、 化交流に役 パールの文 て、日本とネ 料理を通し くれました。 顔で答えて りません」と

料理スタッフの皆さん

業にも貢献したいという想いが伝わり なべ市産にしているとのこと。地域農 お、料理に使う野菜類は可能な限り、い ちにも人気だというのも頷けます。 も加わり、後を引く美味しさ。 す。食べ進めるうちにスパイスの辛さ 子どもた な

いることでしょう。 心も満たされた多くの人々で賑わ 今日もまた、同店を訪ねれば、お腹も っ 7

(第1・第3木曜日定休) インド・ネパール料理

サヤキッチンハウス

お問い合わせ

EL

0594

7 2

ギミレ マダブ プラサドさん チンハウス(旧

的に参加してい どから料理交流会の依頼があれば、積極 、るとも話してくれまし

どネパー 中の、ホット、にすると、スパイスの辛さ 5段階から選ぶことができるため、真ん カレー」を選択。 類近くあるランチセットの中から「チョ レーの中から「ホウレンソウとチキンの いただきました。前者では、11種類のカ イスナンランチ」と「Bランチ」を作って 人スタッフ一人も参加)。この日は10 現在、同店の料理スタッフは、ほとん ンソウの味がマ ル出身者(土・日曜日のみ日本 辛さも好みに合わせて イルドに包み

ナッツとトマトの甘みです」と教わりま な甘みに驚きました。「大量のカシュー 食べ応えがありました。 能できました。 込み、絶妙な味わいでした。 (ヨーグルト)に漬け込んだ後、炭火で焼 しの鶏肉の切り身をスパイスとダー レーは、お勧めの ンをチョイス。ボリュー て、本格的なインド・ネパ いて串刺しにした「チキンティッカ」や、 *゙゚アチャール」などもセットになってい* インドのピクルス(漬物)、と呼ばれる カレー」に。 そしてナンはチーズナ 口に含んだ瞬間、濃厚 一品という「チキンバ ムたっぷりで、 一方、後者のカ ル料理を堪



手際よくナンを形作っていく料理スタッフ

「チョイスナンランチ」





異国情緒漂う店内

主たる産業は農業で、ヒマラヤ

幼いころから料理を

ルとインド両

マダブさんは、ネパ

-ル出身。

# Restaurant Asakura

# ナーシェラ浅倉 孝幸さん

【津市大門】



浅倉 孝幸さん、愛さん夫妻

こがレストランであ プレートだけが、こ Asakura」は、落ち着 門は、津観音に近く ることを示していま に掛けられた小さな い。木製の扉のそば すが、白い壁がシッ 歴史の深い繁華街で いた静かなたたずま クな「Restaurant

孝幸さんと妻の愛さ ナーシェフの浅倉 おしゃれで温かみの ンターやテーブル。 り白い壁と木のカウ 経営しています。 くれたのは、オー ある店内で出迎えて ん。2人でこの店を 中に入ると、やは

昭和59(19

白壁に店名のプレートを

生まれの孝幸さ 84)年、大分県

んが三重を訪れ

どにかかわる仕事のためだったといいます たのは、鳥羽市の旅館のコンセプト変更な 店名のロゴも おしゃれに

それに続いて、伊勢市に3つのイタリアン 自身の店「Restaurant Asakura」として として開いたこのイタリアンレストランを んと出会い、結婚。 のフレンチレストランに勤務していた愛さ レストランを立ち上げる事業に関わりま した。その頃、埼玉県出身で、伊勢市内 伊勢市の店の4号店 白い壁に木の家具を合わせて

オープンしたのは、平成30(2018)年で

「お店のコンセプト造りやサービスを



惹かれて通う常連客も多くなりました。 まな料理が提供され、今では、その味に

その一方で、「定番の料理にはさらに

力を入れています」ともいいます。

ました」。季節ごとの食材との出合いに

などの名称ではなく、レストラン、とし いと思い、ヘイタリアン、や、トラットリア、 とらわれずもう少し幅のある店にした

シェフ自身のアイデアを加えてさまざ

タリアンは好きなのですが、それだけに ばりました」と笑います。「もともとイ 数をこなすしかないと心を決めて、がん は本当に大変で、試行錯誤の連続でした。 全く独学なんです」と孝幸さん。「初め 中心に仕事をしてきましたので、料理は

時には大胆な盛り付けも

さまは料理名を聞けば、

かつて食べた

の料理は根強い人気がありますが、お客 ならボロネーゼやペペロンチーノなど とえばカルパッチョであったり、パスタ

ど、各所にセンスの良さが感じられる浅 思っています」。 幸さんの愛車の古いルノー ています。 めにまとめられた心地よい空間とな てもやり過ぎた感はなく、さりげなく渋 **倉さん夫妻。 スタイリッシュではあっ** に、ゆったりと楽しんでいただきたいと 「料理もお酒も空間も、何よりも気楽 ・キャト

超える、という難しい試みに日々挑みま

また、料理とともにお酒にも力を入

だから、その想像を超える味をめざさな

経験からどんな味か想像されますよね。

いといけないと思うんです」。、想像を



素材を活かして描くように※

品揃えが目を惹きます。

イタリア、フランス、日本産など多彩な れているとのことで、ことにワインは、

### (月曜日定休+不定休有) Ė 059 -226

[Restaurant Asakura\_

お問い合わせ

※印の写真は取材先から提供していただきました

4 8

# Chinese Dining

## ーナーシェフ 橋本 和義さん 【多気郡明和町】

北海道で生 957)年に



Dining」の看板が出迎えてくれます。 この店のオー 差する中に、大きな「凜香 Chinese 明和町斎宮。 中国料理48年のキャリアを持つ、 田園風景と家並みが交

> 老舗で、料理 中国料理の 務しました。 式会社」に勤 ター食品株 橋本さん。 卒業と同時 まれ、高校を 店舗を持 いくつもの に「銀座アス 上京と同時 に上京した

アスター』の社長、副社長にかわい 「田舎から出てきた何も知らない若者で した。 人としての第一歩を踏み出したのです。 中国食文化の伝道者である『銀座 、料理だけではなく人としても

> 時を懐かしみます。 に出会えて幸運だったと思います」と往 育ててもらいました。尊敬できる上司

プロ中の

口です。

昭和32(1

材や調理法に次々出合って、学ぶことが きく違うでしょう。見たこともない食 味料も多様な発酵食品を使うなど奥深 ました。 の好みに合う新しい中国料理をめざし の素材や調理法を活かしながら、日本 でしたが、面白かったですね。 られる高級店。「毎日が勉強に継ぐ勉強 その中で、勤務先は最先端の美味を求め 料理が洗練され磨かれていったのです。 な盛り付けや、コース料理として一皿ず た。フランス料理に負けないおしゃれ 中国料理に大きな変革をもたらしまし つ出す提供スタイル、油の使用量を減ら して素材の味を活かす料理法など、中国 ノワ、と呼ばれる潮流が世界的に広がり のが魅力で、調理法も地域によって大 くらでもありました」。 1980年代を迎えると゛ヌーベルシ 中国料理は素材の幅が広く、調 中国料理

7

歳月を重ねるに従って段々と会社内

すが、初めは、どんな料理を出す店なの

ナーシェフ、橋本和義さ

る仕事ではあります てからは、料理に関わ した。「管理職になっ 以上の調理長を束ね がて橋本さんは40人 での地位も上がり、や る料理統括になりま

白い壁がかわいい外観

55歳になったとき、ようやく思い切って す。でもなかなか言い出せませんでした。 たいという気持ちが募っていったので だんだん寂しい気持ちになっていきま が、実際に厨房に立っ 会社を辞め、妻の実家に近い明和町に移 した。自分の手で、思い通りの料理をし て腕を振るうことはなくなってしまい

> 2人でこの店を開いたのです。 りました」。そうして、妻の邦子さん

残っていたことも大きかったと思いま 違う飲食店だったので、そのイメージが 「以前この場所にあったのがジャンルの 挑戦は、初めは大変だったといいます。 銀座の高級店から地方の個人店への

お問い合わせ



ついての情報も多くなり、みなさん分 時間がかかりました。今は中国料理に かをお客さまに分かっていただくまで

店して今年で11年目。 苦労の甲斐あっ かってくださるようになりました」。

て今や地元の有名店となりました。

ど、幅広い食文化があります。 とうれしいですね」と橋本シェフ。 もに、さまざまな食文化もお伝えできる も、訪れる度に発見が期待できそうです 「中国には、医食同源という考え方な 料理とと

0596

5 3

5

「凜香 Chinese Dining」(火曜日定休)



酒類も幅広く準備されている

遊び心を加えた盛り付け※

多彩なコース料理※

※印の写真は取材先から提供していただきました

## 季さら別邸刻 ^TOKI

ならではの新 新紀元」。「刻

豊富な調理法にチャレンジしています。

概念に縛られず、どうすれば美味しく食

べてもらえるかを考え、バリエーション

### 料理長 西島 賢吾さん 【鳥羽市安楽島町】



意され、ゆったりとプライベー 室は離れの10室のみで、食事も個室が用 過ごせる宿です。食のコンセプトは「一 つ「季さら別邸刻 鳥羽湾が見渡せる緑豊かな高台に建 ~TOKI~」。客 ・ト空間で

華などのアレンジもお手のもので、既成

西島 賢吾さん たな発想で郷

法はフランス料理を通して、また盛り付 びました。これまでの経験を活かし、中 けや彩りの価値観はハワイ料理から学 入れた創作メニュー。 料理長 伊勢海老料理の「ミキュイ」はフランス語で「半分火が通った」の意味 火入れなどの技 の要素も取り 身。三重の素 さんは大阪出 調理していま 鮮な素材を てつくる料理 める西島 賢吾 土が育んだ新 ベースに和食 は、フレンチを 材に心奪われ、 ■と向き合っ 一寧に一皿一

名残りとはしりものを一皿に載せ、絶妙 老のミキュイと栄螺のブルゴーニュ風」。 使い、アスパラも三重県産で、バルサミ な火加減で調理します。 わせる清楚な美しさ。 コや粒マスタードをあしらい、真珠を思 3種のパール添え」。 志摩産のサヨリを メインは「伊勢海

県のゴルフ場にも勤務。「人混みなどの その後は北新地で腕を磨き、また和歌山 校」を卒業後、大阪のホテルに9年勤め、 頃、鳥羽へ料理長として迎えられました。 喧騒を避けて、違った環境で料理がした くなりました」と、その想いが強まった 西島さんは「辻学園調理・製菓専門学

> 島さんはそれぞれの意見や提案を積極 調理スタッフは若くて少人数ですが、西

房は和気あいあいとした雰囲気です。 的に聞き、相手に寄り添った指導で、厨

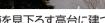
「刻」は令和元年にオープン。

合っていまし 準備。短時間 た」と西島さん。 体制も自分に で集中できる て、午後夕食の 中休憩があっ 朝食のあとは 「宿泊施設では

左から山田 和輝さん、西島さん、 阿部 新さん

ーー 伊勢海老とサザエの旨みを一皿に

サヨリの彩り美しい前菜





料理長を務

また鳥羽に来たい」と思わせる、記憶に 者に喜ばれています。 など、地産地消をベースに素材を取り ているようです。 残る料理に魅了され、リピーターが増え 入れたコース料理は、県外の多くの宿泊 ブランドはもちろん、地鶏やあのりふぐ 伊勢海老やアワビ、松阪牛などの三重 「季節が変われば

島さんは食材への期待を込めて話します。 幸が四季の移ろいを知らせてくれます。 知りました。これからもより良い地元 産・マイヤ は扱わなかったものが多くて、三重の特 地物を使っていますが、大阪にいた時に 元の人が丹念に育て上げた山の幸まで、 前菜は「サヨリとグリーンアスパラガス のものを使って提供していきます」と西 なんでも揃います。 オリジナルのコース料理は、海・山の 「この地は旬真っ盛りの海の幸から地 ーレモンもこちらに来て初めて 野菜もできる限り

宿幸洋荘」で、老舗の経験を活かしなが 別邸として開業しました。母体となる プライベート空間が広がるなか、訪れる 鳥の声や潮騒。落ち着いた和モダンな は逸れた場所にあるため、聞こえるのは らも、現代のスタイルに対応。 のは昭和55(1980)年創業の「味覚の 「刻」を大切な人と過ごしています。 しようと、「懐古ロマンの宿 季さら」の 八は日ごろの疲れをリセット しい時代にふさわしい旅を提案 し、至福の 公道から

「季さら別邸 刻 0599 ^TOK 2 2900

お問い合わせ



和モダンでシックなロビー

# 本場スペインで学んだ新バスク料理で魅了

# Village & Hotel 志摩地中海村 Rias by Kokotxa

【志摩市浜島町】



伊勢志摩の食材で腕を振るう太田さん 和元年に、 界中の美食家 務提携。宿泊 ココチャ)」と業 スタウランテ・ Kokotxa(レ Restaurante チャンにある サン・セバス バスク地方の ているスペイン から注目され ココチャ」は令 「リアス・バイ・

クから生み出される、見た目にも美しい

ベースにし、独創的で前衛的なテクニッ

受けました。

伝統的なバスク料理を

サン・セバスチャンで直接料理の指導を

のオー

またコ

緒あふれるリゾー する岬にある「志摩地中海村」は、異国情 に面する南欧の町並みが再現され、料理 入り組んだリアス海岸・英虞湾を一望 ト宿泊施設。 地中海

かな石畳道を下っていくと、赤い建物 堪能できます。 日帰り利用でも本場スペインの美味を 入村ゲー トから海へ向かってゆるや

者はもちろん を受けました」。 つくっていたり、そういう環境にも刺激 チンなどで料理をする機会を積極的に コチャの若いスタッフはレンタルキッ 文化や背景も表現しています。 りたい料理観と重なっていたようです。 「新バスク料理」は、太田さん自身がつく 独創性のある料理ながら、その土地の

田裕さんは、 料理長の太 があります。 イ・ココチャ」 リアス・バ

11

判です。

レストランの

味わえると評 も異国気分が

シェフであるダニエル・ロペスさんから、 「ココチャ」 ナーナー

太田 裕さん※ 料理長

卒業後、一般企業に従事していましたが 22歳で一念発起し、料理の道へと邁進。 太田さんは津市出身。国立鈴鹿高専

はの料理を日々探求しています。 これまでの経験を糧に、伊勢志摩ならで 新しくつくり変えていくアレンジは、基 に恵まれてきました」と謙遜しますが、 トラン」料理長に就任。 のレストランLe Vert」で修行して腕を 津市の「La PalmeD'or」、松阪市の「緑 本技術や知識を身につけているからこそ。 トとしては遅い方で、節目節目で人の縁 くって振る舞うのが好きだったんです」。 「前からみんなが集うときには、食事をつ イタリア・ミラノの「Ristrante Zakuro」、 「伊勢海老のソカラ 黒ニンニクソ 33歳の若さで「志摩地中海村レス 「料理人スター

> ばしさを融合させ、食感も楽しめます。 品。凝縮されたエビの旨みとお米の香 仕上げ、どこか懐かしさを感じさせる一 伊賀米のリゾットをおこげ(ソカラ)に ス」は、ここの料理の看板メニューです。

います」。

「新バスク料理」をベースに、伊勢志摩

た魚も、今後は使っていきたいと考えて

響を受け、仕入れが困難になってきてい

昨今、海産物は温暖化などの影

る魚種もあります。これまで未利用だっ

元·水産高校の生徒が釣り上げたカツオ 「カツオコンフィ 玉ねぎスープ」は地

「リアス・バイ・ココチャ」

-チ型の窓が美しい店内







「伊勢海老のソカラ 黒ニンニクソース」

ていて、

ハーブなどもつくってもらって

山で農業を始めた方から野菜を仕入れ カリフラワーのソースです。「志摩の横 「パンチェッタ」に添えられているのは、 詰め、パセリソースで鮮やかに。 豚肉の ア風」は、秒単位で鯛の焼き加減を突き を使って調理。「本日の鮮魚 ドノスティ

「Village & Hotel 志摩地中海村」

0599

5

336

(予約専用)

がら、口福を味わっています。

お問い合わせ

使した斬新な料理に心をときめかせな 太田さん。訪れる人は、食材や手法を駆 の豊富な食材を融合させて腕を振るう









※印の写真は取材先から提供していただきました