

Umekiki

おいしいを、めききする

Vol.17

Take Free

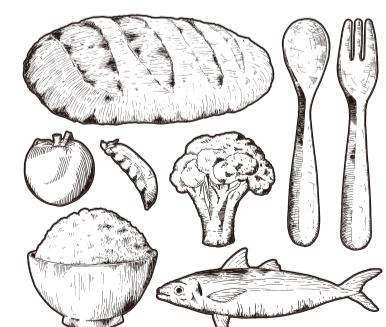
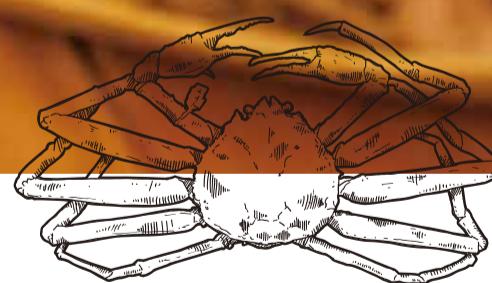


A expert's look at the gourmet treasure trove of Fukui

食の宝庫、福井で育まれた“もてなし”と“しつらえ”を目利き

厳しい寒さを味方につけた、おいしい食材が揃う冬の福井。

いにしえより福井人から鰆街道を通じて送られてきた食文化が、今なお、私たちの舌をうならせ、至福のひとときを与えてくれているのだ。



P2-P3_INTRODUCTION / P4-P7_HOW TO CHOOSE / P8-P9_HOW TO CHOOSE / P10-P13_HOW TO COOK × LIMITED MENU
-もてなしとしつらえを目利き- / -旬食材の選び方- / -伝統工芸品に触れる- / -福井の旬を味わい、おもてなしを愉しむ39日間-
P14_HOW TO EAT / P15_HOW TO EAT / P16_EVENT GUIDE
-福井人に息づくもてなしの心- / -プロに学ぶもてなし術- / -11・12月のイベント-

Umekiki
おいしいを、めききする

Heartfelt hospitality and dedicated preparation: the basis of Japanese cuisine

日本の食文化が息づく“もてなし”と“しつらえ”

日本を表す言葉のひとつとして、世界にも知れ渡った“おもてなし”という言葉。字のごとく、もてなしに「お」が付いた丁寧語で、本来のもてなしという意味に加え、何か特別感が加わった。今回、おもてなしという言葉が含んでいる意味を紐解き、“もてなし”と“しつらえ”という言葉に分け、おもてなしの食文化を探った。



“もてなし”と“しつらえ”とは？

日本で唯一の伝承料理研究家である奥村先生は、「おもてなし」という言葉は、少しねちっこいね」と笑う。もてなしとしつらえという言葉は、京都の料理文化の中で育まれたそう。お客様を迎える時、茶道を心得た料理人は、「お客様に会うのは今しかない」と“一期一会”という言葉の通りに一生懸命もてなす。また、しつらえも茶道の影響を受け、器は芸術品に近く、庭、路地、建物から、お香、生花、掛け軸などの部屋の併まいも大切にし、整える。「その文化に、日本のほとんどが影響を受けているのではないか」と奥村先生はいう。

家庭料理の中にあるもてなしの基盤

世界各地の食文化に触れてきた奥村先生。旅先では必ず、民家で食事をとるが、それは家庭料理の中にもてなしの基盤を感じるからだという。「例えば、イタリアのサルデーニャ島で母娘が作ってくれた、カサゴとアサリのスープで煮たクスクスやイタリア式じゅがいもの茹でぎょうざは抜群においしかった」という。かくいう奥村先生も、「私の料理の基本は、我が家のある頃の味」と話す。和歌山県西牟婁(にしむろ)郡すさみ町。海と山に囲まれ、ほとんど自給自足の暮らしの中で、3歳頃から料理を手伝っていた。「料理は好きなように作ればいい」というが、それは家庭の中で染み付いた基礎があるからこそだという。



気張らない普段着のお付き合い

「自宅にお客さんを招く時、特別なことをしようと思うからしんどい」と奥村先生はいう。作り慣れていないものではなく、得意料理を磨き、自信があるものを振る舞うのが良いといふ。「そうすれば、食べる人と自分との息が合い、心が通います」と話す。またしつらえは、まず料理に合う器を考え、皿の上は食べるものだけをさりげなく盛る。テーブルクロスがなければ、テーブルランナーやランチョンマットでもいい。そしてテーブルには、庭の花でもいいから摘んで一輪でも飾る。“もてなし”的な基本は、特別感を演出することではなく、お客様を喜ばせることだと奥村先生に教わった。



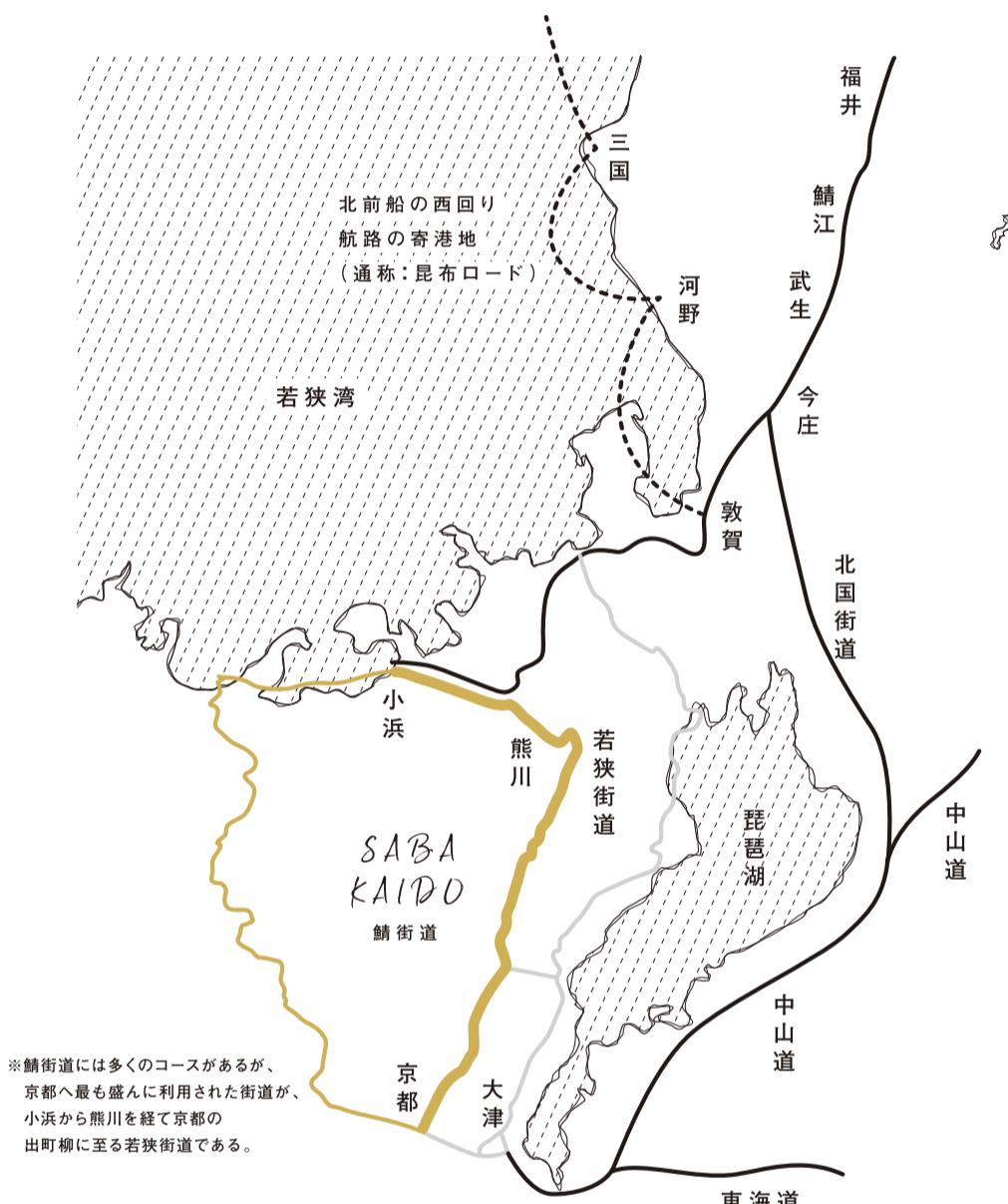
Table cloth



Hospitality and preparation in Fukui: gourmet paradise

食の國・福井に見る“もてなし”と“しつらえ”

古くから交通の要衝であった福井は、様々な人や物資、文化、そして食材の往来があった場所。また、奈良と京都に都があった時代、豊富な食料を朝廷へ送っていた“御食国(みけつくに)”のひとつでもあった。さらに、永平寺の精進料理や食育発祥の地としても知られる。独自の食文化を育んできた福井から、食のもてなしとしつらえを学ぶ。



福井の器に見る日本人らしいしつらえ

奥村先生が「日本人好みのしっとりとした雰囲気で、程よい美」と評するのが、福井の陶器や漆器といった器だ。食の國として栄えた福井では、昔から食にまつわるモノ作りがされてきた。越前焼は、鉄分が多く粘りの強い陶土を用いており、素朴で温もりがある。越前漆器は優雅さと堅牢さを兼ね備え、若狭塗箸は貝殻や卵の殻が控えめな輝きを放つ。「自分を魅せたいと思うといやらしくなる。主張しなくとも、眞の美しさは滲み出てくるものだ」と奥村先生が語るものでなしやしつらえの精神を、福井に見ることができる。



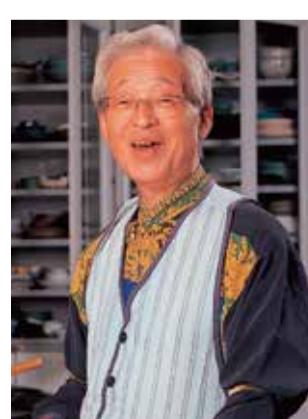
福井の食文化

小浜市の料理顧問を務め、御食国若狭おばま食文化館でのイベント開催実績もある奥村先生。もちろん、福井へは何度も訪れている。「福井の食材といえば、全国ブランドの越前がにや皇室にも献上されている若狭がれい、最高級魚と名高い若狭ぐじなど、もてなし食材が多いね」と話す。また、新潟と思われがちだが、コシヒカリの発祥の地は福井であるという。さらに、永平寺のお膝元として精進料理の精神が根付くほか、地元の食材を主に扱い、工夫を凝らしておいしく調理する報恩講料理の精神が受け継がれてきた。幕末生まれの医師・石塚左玄が初めて食育を提唱したことでも知られている。このように、福井には日本の食文化に欠かせないルーツがあるので。

福井の食文化に育まれた関西の食文化

平城京の時代から、福井は朝廷へ食物を送る“御食国”的一つだった。京都へは、若狭の海産物や塩などが“鯖街道”を通って運ばれていた。若狭で大量に水揚げされていた鯖に、ひと塩して都へ運ぶと、到着する頃にはいい塩梅(あんぱい)になっていたそう。「京都は、日本海の食文化に影響された」と奥村先生がいうように、福井は京都の食文化を支えてきた。また、江戸から明治時代に運行していた“北前船”。北海道や東北の産物を京都や大阪へ運んでおり、中でも昆布は重要な食材だった。奥村先生曰く、「大阪の心斎橋周辺に昆布が集中し、加工昆布が盛んに作られ、広く人々に愛されました」。京都や大阪をはじめとする関西の食文化は、福井の恩恵を受けて育まれてきたのである。

Interview



取材協力
学術博士・伝承料理研究家

奥村 彪生 氏 (おくむら あやお)

1937年和歌山生まれ。日本で唯一の伝承料理研究家。神戸山手女子短期大学、神戸山手大学教授、奈良女子大学非常勤講師を歴任。2009年、学位論文『日本のめん類の歴史と文化』を提出し、学術博士となる。現在、大阪市立大学大学院生活科学研究科非常勤講師。奥村彪生料理スタジオ『道楽亭』主宰。2016年、著書『日本料理とは何か』。

食材が育ったルーツを学び、食材選びの道しるべに

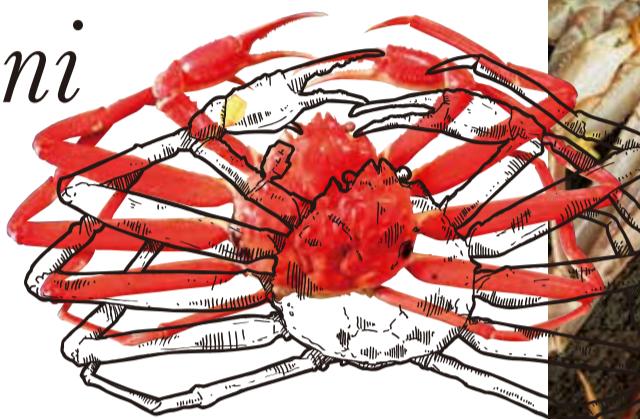
The finest ingredients, sourced from Fukui's rich nature

自然の恵み豊かな食の宝庫、福井自慢の食材

“御食国”と呼ばれ、いにしえより海産物や農産物を朝廷に献上してきた福井では、新鮮な食材がとれるのはもちろん、発酵食品などの食文化も発達してきた。おいしいものをふるまうことが、なによりのもてなしとされてきた福井の恵みを、グランフロント大阪の片山エグゼクティブシェフ（THE COSMOPOLITAN GRILL | BAR | TERRACE）や北川料理長（魚匠 銀平）と目利き。食の宝庫が誇る福井食材をたっぷりと紹介する。

Echizen Gani

越前がに



越前海岸が育む冬の贅沢
豊かな甘みと潮の香りを味わって

大変奥深い旨みを持つことから、冬の味覚の王者といわれる越前がに。これは雄のズワイガニのこと、雌はせいこがにと呼ぶ。ガニは日本海側のほとんどの港で獲れるが、なかでも越前がにが格別なのは、複雑な潮の流れが育む豊富なプランクトンや海老などを食べているから。大きなものになると甲羅の幅15cm以上、重さ1.5kgを超えるものもあり、価格も非常に高価になる。“献上がに”といわれ、三国港で水揚げされる越前がには明治42年以来、毎年皇室にも献上されている。まさに日本最高峰の食材のひとつだ。

福井県丹生郡越前町 / 福井県漁業協同組合連合会越前支所



1



4

1,越前がには、足につけられた黄色いタグが目印。ゆでガニは適度な甘みがあってジューシー 2,毎年11月の解禁時期が待ち遠しいという地元の漁師さんたち 3,4,寒さ厳しい福井の冬。越前海岸は暖流と、水温が低く酸素が豊富な日本海固有水の影響により好漁場となる



1



2



3



4

1,生け簀1基あたり1,000~2,000匹の鯖が入っており、現在6基の生け簀で養殖している 2,鯖にむかって呼びかける浜家さん。夏場を除き水温が下がれば1日1回のペースでエサをあげる 3,浜家さんの呼びかけに応じて、海面へ上がってくる鯖。小浜鯖は青魚独特の臭みがなく、繊細な甘みが味わえる。歯ごたえがあり程よく脂が乗った身が特徴 4,「大きく育てよー！」とエサやりを体験する北川料理長

Obama Saba

小浜鯖



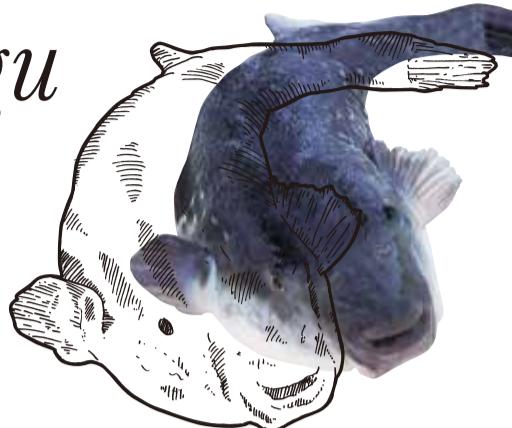
小さな漁村で愛情たっぷりに育った
刺身で食べられる養殖鯖

小浜鯖は、小浜市田島(たがらす)にある釣姫(つるべ)漁港で獲れる養殖鯖。福井県の研究機関と連携し、ようやく昨年から出荷し始めたばかりの鯖は、天然鯖と違って生食可能。その理由は生け簀の中で養殖することで、アニサキスに寄生されるリスクを避けられることにあるという。漁師の浜家さんがエサを撒くときに生け簀へむかって「エサあげるよー！大きくなれよー！」と大きな声で呼びかけると、元気いっぱいに育った鯖たちが海面に上がってくる。「愛情をかけた分だけおいしくなるのが不思議です」とやさしい笑顔で答えてくれた。

福井県小浜市田島 / 網元の民宿 浜乃家 / 浜家 直澄さん

Wakasa *Fugu*

若狭 ふぐ



日本最北端のとらふぐ養殖地
約50年の歴史を誇る若狭ふぐ

日本屈指の産地で、若狭湾や敦賀湾で広く養殖されている若狭ふぐ。リアス式海岸で波の穏やかな湾内は、夏と冬の水温の差が大きいため、身の引き締まった肉質の良いとらふぐが育つという。透き通ったきれいな水質の若狭湾は元々とらふぐの産卵地でもあり、より自然に近い環境で育てられているのが特徴だ。「白子がいる冬場の若狭ふぐはおいしいよ!」と明るい笑顔で話してくれるのは、地元で民宿も営む漁師の河原さん。一年半で体重1kgを超える大型の最高級魚を育てている。生け簀にネットを張って紫外線をカットすることで、色の良い魚が育つという。

福井県小浜市阿納 / 四季の宿かわはら / 河原 佳都雄さん



1,6m×6mの生け簀1基あたり800匹の若狭ふぐを育てている 2.緑豊かな環境に囲まれた湾内に、たくさんの生け簀が並ぶ 3.例年6月に育てはじめ、翌年の冬場に獲るのが理想という。ぶりぶりとした歯ごたえと繊細な甘みが口の中に広がる上品な味わいが特徴 4.刺身の“てっさ”、鍋の“てっちり”は定番だが、薄く切って“しゃぶしゃぶ”にするのもおいしいと話す漁師とシェフたち

Echizen *Ebi* 越前えび



漁師町だけで愉しまれていた、幻の海老

越前えびは、漁獲量が少なく鮮度が落ちやすいことから、これまで地元でのみ消費されていた、知る人ぞ知る海老である。甘えびよりひとまわり大きく、色は褐色。プリプリとした歯ざわりと濃厚な旨みがたまらないおいしさで、福井では甘えびよりも越前えびのほうが好きだという人も多く、がらえび、がまえび、ぶるえびなどさまざまな名称で呼ばれ愛されている。近年は水揚げ直後のものを船内で瞬間冷凍することにより、全国でそのおいしさを愉しめるようになったが、希少なだけになかなかお目にかかる逸品だ。



Amaebi 甘えび

ねっとり濃厚な甘みは、ぜひ刺身で味わいたい

海底がきれいな福井沖で獲れる甘えびは、ぱってりと大きく甘みが強いのが特徴。ねっとりとした舌ざわりは海老好きにはたまらないおいしさだ。特に最も水揚げ量が多い三国港で獲れるものは、鮮度も抜群、絶品といわれる。



Wakasa Guji 若狭ぐじ

京料理には欠かせない高級魚
日本酒との相性も抜群!

美しいピンク色、角張った頭の形が特徴のぐじ。なかでも若狭ぐじを名乗るのは、釣りや延縄漁で獲れ、かつ姿形が美しく大型で、鮮度抜群のものだけだ。繊細な身は淡白ながら奥深い旨みがあり、上品な甘さがふんわりと広がる。



Fukui Salmon ふくいサーモン

上品な脂の乗りを愉しみたい、2016年に初水揚げの新ブランド

ふくいサーモンとは、福井県が生産量日本一を目指して養殖しているトラウトサーモンのこと。水質の良い福井県の海で大切に育てられ、上品な脂の乗りともっちりとした肉質が自慢だ。特有の臭みがなく、どんな料理でもおいしくいただける。



Kodai Sasaduke 小鰐ささ漬

小鰐の旨みをぎゅっと凝縮。杉の香り漂う若狭名物

明治末期頃、若狭湾で豊富に水揚げされた小鰐を3枚におろし、塩と米酢だけで調理。それを保存効果のある笹の葉と杉樽に詰めて京都へ運んだのが始まり。風味豊かな香りで、刺身や天ぷらにしても愉しめる。



Saba Heshiko

鯖へしこ



古くは鯖の巾着網漁で栄えた漁村に
江戸時代から脈々と受け継がれる保存食

若狭の伝統料理である“へしこ”とは、魚のぬか漬けを意味する。へしこ作りは江戸中期から始まっていたといわれ、昔は各家庭で作られていたそう。そのため作る人によって全く味わいが違うという。「私のへしこは塩とぬかだけ。余計なものは入れません」と伝統的な作り方を守り続けるのは民宿を営む森下さん。田島はもともと鯖漁が盛んだった土地で、今も国産鯖を使ったへしこ作りにこだわっている。「夏の暑さが発酵を進め、冬の厳しい寒さが熟成させてくれる」と若狭の四季と風土によって育まれる保存食への想いを語ってくれた。

福井県小浜市田島 / 民宿 佐助 / 森下 佐彦さん



1



1、「昔から変わらない懐かしい風景でしょう」と、へしこ蔵から見える日本海に目を細める森下さん 2、へしこ蔵にはたくさんの木桶が並ぶ。1つの木桶に対して20kgの石を4つ積んで押し込む 3、1つの木桶に70匹ほどの鯖へしこが漬け込まれている 4、鯖へしこ(下段)と、鯖へしこ・ごはん・米麹で漬け込んで作る“鯖のなれずし(上段)”。芳醇な甘みのある味わい

Wakasa Beef 若狭牛



サシ・赤身のおいしさは格別、福井でしか食べられない最高級牛

東尋坊岬の涼やかな風に吹かれて育つ若狭牛は、愛情を込めてゆっくりと育てられる。エサにもこだわり、近隣農家から集めた稲藁や大豆といった安全な飼料を食べて大きくなった牛は、上品な甘さの脂ときめ細かい肉質がたまらない。以前は刺身で食べていたほど肉自体の旨みが豊かなので、シンプルな味付けがおすすめだ。若狭牛の歴史は平安時代にさかのぼるほど古いが、現在では年間500頭ほどしか出荷されず、ほぼ県内のみで消費される幻の牛である。

福井県坂井市三国町 / 有限会社サン・ビーフ斎藤 / 斎藤 力さん



Kokuryu GinjoButa 黒龍吟醸豚



黒龍吟醸豚

極上の酒粕を食べて育った別名“ほろ酔い豚”

福井の銘酒として全国的に有名な黒龍酒造(永平寺町)が純米吟醸酒をつくる際に出る、しづらいたての酒粕をエサに育ったというなんとも贅沢なブランドポーク、黒龍吟醸豚。豚はこのエサを吃るとほろ酔いになって眠ってしまう。すると代謝がよくなり、ストレスもなく育つことから、肉質は大変柔らかく、脂は臭みなく芳醇な香りになるそうだ。三ツ星レストランをはじめ有名料理店でも使われるなど、注目を集めている。



詳細はP10~13にて

福井の旬を味わい、
おもてなしを愉しむ39日間

2017年11月17日(金)~12月25日(月)

グランフロント大阪
北館1階、南館2・7・8・9階、うめきた広場地下1階の27店舗にて

※本記事では、食材の特徴や生産方法を紹介するために、代表的な生産者・製造者、食材にかかる関係者に取材をしております。記事中に紹介している人物は、限定メニューで使用している食材の生産者と異なる場合がございます。

Koshino Ruby

越のルビー



まるでフルーツのような甘み
福井が誇るミディトマト

大玉トマトとミニトマトの中間の大きさである福井県産のミディトマト“越のルビー”は、糖度が高く、酸味と甘みのバランスが絶妙。「野菜本来の味を愉しんでもらうために、土耕栽培にこだわっている」という福岡さんが育てるミディトマトは、果肉がしっかり味わえて口残りがない。「夜間に本来の旨みをたっぷり溜め込んでもらっている」という、朝採れの越のルビーを食べたシェフたちも思わず絶賛したおいしさ。秋から採れる越のルビーは熟す時間が長く、さらに糖度が高いというから愉しみだ。

福井県鯖江市新町 / ふくおか農園 / 福岡 弘己さん・咲由美さん



1、「いちご作りから始まり、今では福井の伝統野菜も育てています」と話す仲睦まじい福岡さん夫妻 2,トマトは下から上へと実が成っていく。花が咲いてから40~60日程度で収穫できるそう 3,越のルビーを使った料理のアイデアを福岡さんと話す片山シェフ 4,酸味と甘みのバランスの良さに思わず驚く北川料理長

Kamisyo Satoimo

上庄里芋



小ぶりで煮崩れ知らず
旨みが強い至宝の里芋

皮と身の間にこそ旨みがつまっているという上庄里芋。薄皮付きのまま煮るのが地元大野の伝統的な食べ方。“ねっとりもちもち”的食感は、豪雪地帯のきれいな水と火山灰を含む土がもたらす自然の恵みそのもの。

Tomitsu Kintoki

とみつ金時



“しっとりほくほく”的味わい
熟成した甘みが特徴

潮風を受ける厳しい環境の丘陵地で、味わい深く育つとみつ金時。そのおいしさの秘密は、温度と湿度を自在にあやつり旨みを閉じ込める“キュアリング貯蔵”だ。35℃の室内に約90時間置き、その後、一気に12℃まで温度を下げて保存する。

Kuzuryu Maitake

九頭龍 まいたけ



味・香り・歯ごたえ、
すべてが最上級のきのこの王様

直径15cmもある立派なまいたけは、水と空気の澄んだ大野市の特産品。大野市は朝晩の寒暖差が大きいことから、ぎゅっと引き締まって食感がよくなるという。汁物、天ぷら、きのこご飯などシンプルな調理法でその芳醇な香りを愉しみたい。

chef's voice

福井県で食材を吟味したプロの声

南館9階 グリル|バー|テラス
THE COSMOPOLITAN
GRILL|BAR|TERRACE

エグゼクティブシェフ 片山 敏行 氏



越のルビーが特に印象に残った。甘みがあつて歯ごたえもあるのに、はじけるほどのジューシーさ。冷たい料理にも温かい料理にも調理できる魅力がある。こんなにおいしいミディトマトは初めてだ。若狭牛はクセがなく、どんなソースとも相性が良さそう。小浜鯖は身の透明度、歯ごたえのあるさっぱりした味わいが洋食にも向いている。

chef's voice

福井県で食材を吟味したプロの声

南館8階 和食
魚匠 銀平

料理長 北川 彰宏 氏

越前若狭の海の豊かさが、魚のおいしさに繋がっていると実感した。小浜の魚市場でみた若狭ぐじは素晴らしい、ぜひ料理として提供したい。2日間じっくりと生産者と向き合い、さまざまな努力をされている様子を拝見できた。生産者さんの想いを受け継いで、今まで以上に気持ちのこもった料理を作りたい。





職人から、しつらえを学ぶ

Adding warmth and comfort to everyday life: traditional crafts of Fukui

使うほどに心地よく、暮らしが潤う。福井ならではの伝統工芸品

福井の伝統工芸品は、堅牢なつくりを特徴に用の美が追求されていることから、実際に日常の中で使ってこそ、その良さがわかるものばかり。

高い技術と美意識が生み出した器や刃物は、現代の生活にもすっと馴染み、いつもの毎日を上質なものにしてくれる。

いにしえから脈々と育まれてきた福井のしつらえを目利きする。



RYUSEN HAMONO

龍泉刃物

世界を驚嘆させるナイフを続々発表。
なかには4年待ちの人気商品も！

2013年フランス・リヨンで、ある“珍事件”が起きた。国際料理コンクールで出されたテーブルナイフに驚嘆した審査員たちが、こぞってこれを持ち帰ってしまったのである。そのナイフこそが、龍泉刃物だ。700年の歴史を誇る越前打刃物の中でも、高い技術を持ち、現代の生活にあった刃物づくりを手掛ける先駆者である。越前打刃物とは、その名の通り叩いて鍛えることで鋼の組織を細かくし、丈夫な刃を生み出す。これを本鍛造という。龍泉刃物では包丁1本につき1トン以上の力で500回以上も叩く。一丁一丁に異なる波紋文様が美しいのは、すべて熟練の職人の手作業で行われている証拠だ。また、全国のシェフとの共同開発品も多い。「使い心地を追求し、つくっては試してもらい、また練り直し、と何度も何度も試作します」と妥協しない姿勢を話してくれたのは、社長の増谷浩司さん。そんな熱い職人魂こそが龍泉刃物の真髄であり、一流の料理人から“唯一無二のナイフ”と愛される所以である。

福井県越前市池ノ上町 / 株式会社 龍泉刃物 / 増谷 浩司さん



1



4

1, 2, 龍泉刃物は手仕事にこだわる。機械よりも確かな職人の経験と勘が、毎日握っても疲れない、最高の包丁を生み出している 3, 包丁をつくる過程は初めてみたというシェフたち。興味津々 4, 増谷浩司さんは3代目。越前打刃物の未来を誰よりも考え、海外へも積極的に商談に行かれ
るが、ご自身も職人で「本当はずっとこもって、つくっていきたい」そう

TSUCHINAO SHIKKI

土直漆器

漆は生きもの。毎日使ってその成長を愉しみたい

漆の魅力を「ジーパンみたいなもんす」だと話すのは、漆器的一大産地である鯖江市河和田の漆芸家、土直漆器の土田直東さん。使っているうちに変化するのが漆のおもしろさだという。塗りたての黒っぽい赤色が、次第に鮮やかな朱になり、美しい木目が表れてくるなど、漆が魅せる豊かな表情は、天然素材だからこそなせる技だ。土直漆器は、そんな漆をもっと身近に感じてほしいと、タンブラーやスマホケースなど斬新な商品開発にも力を入れる。また越前漆器は地域で分業してつくるのが慣例だが、素地づくり以外の全工程を社内で行う体制にチェンジ。ペテランの技術と若手の発想を合わせることで、時代にあった商品を生み出している。漆器は、割れることもあるため、塗り直して新品同様に直すという。生まれた時から使いはじめ、漆器に人生を刻み、ともに生きてみるのもおもしろい。

福井県鯖江市片山町 / 株式会社 土直漆器 / 土田 直東さん

1,越前漆器のはじまりは、今から1500年前。古墳時代の末頃とされる 2,最初の下地塗りは一級技能士の資格を持つペテランが担当。出来の良し悪しを左右する大事な工程だ 3,13年前に父の後を追って漆の世界に入った土田直東さん。それまではHMVジャパンに勤務、渋谷店でバイヤーをしていました。そこで磨かれた流行をとらえる感性が、いま伝統工芸の世界に新たな風を吹き込んでいる



1



2



3

ECHIZEN USUDUKURI KIWAMIHAI TAKUMI 越前薄作り 極盃 匠

越前の風土と卓越した技術が生み出す、究極の盃

手にのせると、想定外の軽さと薄さに驚かずにはいられない。『越前薄作り 極盃匠』は、直径9cm25g以下という超軽量。ここまで極限に軽くできるのは、粘りのある陶土を使う越前焼だからこそで、そのほかの土では、高温で焼成する際に崩れてしまう。越前焼作家の司辻健司さんは、この軽さを実現するのに2年間の試行錯誤を要したそうだ。越前焼の中でもきめの細かい土にこだわり、細心の注意を払いながら、“乾かして削る”を繰り返し、究極の薄さを実現した。しっかりと焼き締めてあるので薄いけれど、脆くはない。毎日の晩酌に気軽に使えるだけの強度があるという。口が広い形状は、日本酒の香りがよくたち、舌の先で味わえることから、酒の甘みをよく感じられる。薄いため唇との馴染みがよく、同じ酒でもこの盃で飲むとずっとおいしく心地よい。特に香りの華やかな大吟醸との相性は抜群だ。

福井県丹生郡越前町 / 光窯 / 司辻 健司さん

福井県丹生郡越前町 / 越前焼工業協同組合 越前焼の館 / 大瀧 和憲さん

1,司辻さんがろくろによく練った陶土の塊をのせて回すと、大きな手の中からすると盃が生まれてくる 2,左:光窯の司辻健司さん 右:越前焼工業協同組合の大瀧和憲さん 3,日本六古窯のひとつである越前焼は、850年の歴史を持つ。これまで分厚く頑丈なことがよしとされてきた越前焼の常識を覆した『越前薄作り 極盃 匠』は、従来品の5分の1という驚きの軽さ



1



2



3

chef's voice

南館9階 グリル|バー|テラス
THE COSMOPOLITAN
GRILL | BAR | TERRACE

エグゼクティブシェフ 片山 敏行 氏

無地の蓋を返すと、裏に煌びやかな蒔絵が施されている漆碗や、『越前薄作り 極盃 匠』の薄さにこだわる美学など、日本独自の美意識にとても惹かれた。また器や道具一つひとつをこだわることで、料理人もお客様も気分が高められる。伝統工芸にはそんな力があると思う。器や包丁を作る過程を見学するのは初めて。どれも使ってみたくなった。



chef's voice

南館8階 和食
魚匠 銀平

料理長 北川 彰宏 氏

器を見ると「どんな料理が合うだろうか」と考えるだけで愉しく、時間を忘れそうになる。また、引き継いできた技術を現代に合わせることの難しさは、伝統工芸の世界も日本料理の世界も同じ。伝統にこだわりすぎてもダメ、新しければ良いわけでもない。その兼ね合いの難しさを私も日々感じているので、工夫を重ねる職人の方々の姿に勇気づけられた。



HOW TO COOK

&

LIMITED MENU

福井の旬を味わい、おもてなしを愉しむ39日間

2017年11月17日(金)～12月25日(月)

グランフロント大阪 北館1階、南館2・7・8・9階、うめきた広場地下1階の27店舗にて

日本海に面し、豊富な魚介類に恵まれた越前若狭。古くから御食国として華やかな都の食文化を支えてきた、若狭の“鰆街道”や北前船の“昆布ロード”を通じて数々の美物(うましもの)が流れてきた食の宝庫だ。今回グランフロント大阪の様々なジャンルのシェフたちが、福井の食材や伝統的な発酵食品を使っておもてなしをテーマに料理を提案してくれた。福井の冬の幸を味わい尽くす39日間。

各シェフが使用した福井の食材は「福井食材」をチェック(特徴はP4～P7を参照)



FUKUI PROMOTION DINNER COURSE MENU

¥6,480 ディナーのみ 限定1日3食
※別途サービス料 ディナー10%

前菜は、甘酸っぱさとしっかりと果肉を感じる越のルビーのピクルス。メインは、あっさりとした若狭牛にイカのへしこ＆ケイパー・バターのソースを合わせた。スイーツには、程良い甘さのとみつ金時のタルトを。

福井食材：若狭牛、越のルビー、とみつ金時、九頭竜まいたけ

Chef's Point

片山シェフが、福井を訪れて感じたことを込めたおもてなしメニュー。越のルビーは、4日間漬け込みピクルスにして、一層甘酸っぱさを引き立てた。若狭牛には、福井で食べたイカのへしこを使い、ケイパー・バターと一緒にソースに。甘さ控えめのとみつ金時のタルトは、アイスクリームとベリーの酸味で甘みを引き立てた。



エグゼクティブシェフ
片山 敏行 氏

Shop Information

グリル | バー | テラス
THE COSMOPOLITAN GRILL | BAR | TERRACE

営業時間 11:00～23:30 日～木 / 11:00～00:00 金・土 電話番号 06-6147-7700

プライベートダイニングルーム、モダンなパラウンジ、風が渡るダイニングテラスと、洗練された空間の中で、厳選素材のグリル料理と上質な美酒に酔いしれて。



福井県内厳選素材特別コース (福井コース)

¥7,500

ディナーのみ ※要予約

北川料理長が福井で厳選した冬の味覚が堪能できる。付き出し(越のルビーとクリームチーズのカナッペ・小鯛ささ漬・鰆へしこ)、銀平のお造り5種盛り、若狭ぐじ酒蒸し、山内かぶらと厚揚げの炊き合わせ、若狭ふぐ唐揚げ、カニ雑炊、デザートの特別コース。

福井食材：紅ズワイガニ、若狭ふぐ、若狭ぐじ、鰆へしこ、小鯛ささ漬、越のルビー、九頭竜まいたけ

Chef's Point

福井の良質な食材を使用しているため、素材の持味を愉しんでもらえるように、シンプルな調理を中心とした。京料理に欠かせない高級食材の若狭ぐじ(甘鯛)は酒蒸しにすることで、上品な甘みが舌の上に広がる。唐揚げにした若狭ふぐは、香ばしさとぶりぶりとした食感を愉しんでほしい。贅沢な福井食材で心ゆくまでおもてなし。



料理長 北川 彰宏 氏

Shop Information

和食 魚匠 銀平

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7310

和歌山箕島、高知室戸岬など、近海ものの地魚が中心で、その日の朝の獲れたてしか使わないこだわりを持つ。魚と器を大切にする和歌山発祥の名店。



“野菜の遊園地” 福井フェアスペシャル

¥2,800 ディナーのみ 限定1日10食

リュミエール名物の“野菜の遊園地”に福井の味覚をふんだんに使用した特別な一皿。20種類以上の野菜をそれぞれに適した調理法で様々な味わい、食感に仕上げた。福井食材をフレンチの技法でアレンジし、新しい味わいを誕生させた。



越前がにの スペシャルコンボバッグ

¥12,960 ※ディナーのみ 限定1日3食 2～3人前

シンプルに茹で上げた越前がにや海老のほか、魚介もふんだんに詰め合わせたコンボバッグを手づかみで!コーンやポテトなど野菜もたっぷりヘルシーに。アメリカ料理と福井の極上の味わいが融合したパーティーメニュー。

福井食材：越前がに

Shop Information

アメリカン シーフード レストラン
DANCING CRAB

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7325



シンガポール発、アメリカ・ルイジアナスタイルのエンタテインメント・レストラン。選べるソースを付けて、カニや海老、貝などを豪快に手づかみで!



福井食材：紅ズワイガニ、鰆へしこ、黒龍吟醸豚、とみつ金時、上庄里芋、九頭竜まいたけ

Chef's Point

伝統料理であるへしこの調理法がポイント。じゃがいものビューレーに鰆へしこを混ぜ合わせたブランダード仕立ては、塩分を絶妙に調整し、ほかの野菜ともマッチするようにした。ベーコンのような味わいがする黒龍吟醸豚を使ったへしこ生ハムは里芋と合わせている。旨みの塊である保存食を調味料代わりに使って、和の食材をフレンチに昇華させた。



オーナーシェフ 唐渡 泰氏

Shop Information

現代風野菜フレンチ
リュミエール大阪 KARATO

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7515

ミシュラン星付きシェフ唐渡氏による、現代風野菜フレンチレストラン。おいしいご馳走と健康な身体づくりの両立を目指した“野菜の美食”を追求。

Chef's Point

「様々な食材が一番おいしい状態で同時に仕上がるよう、ボイルするタイミングにこだわっている」と永野料理長。トマトソースにケイジャンヌ・バイスとナンブラーを加えたオリジナルソース“シグニチャーソース”がおすすめ。そのほかガーリックバターソース、アメリカケーニースース、季節のソースの3種から好みでどうぞ。

※紹介しているメニューの提供可能時間は各店舗情報内に記載しております。※価格は全て税込みです。※別途サービス料が必要な店舗がございます。※旬の食材を使用しておりますため無くなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



福井食材：紅ズワイガニ、越前えび、甘えび、若狭ふぐ、若狭ぐじ、小浜鯛、小鰐ささ漬、越のルビー、とみつ金時、上庄里芋、九頭竜まいたけ

Chef's Point

全9品のすべての料理に福井食材を使用した、土田料理長渾身のおもてなし会席。素材を生かし、出来立てを一番おいしい瞬間に提供するという、日本料理の本質を存分に発揮した。手をかけすぎず、いかに雑味をなくして素材を引き立てるかにこだわり、旬の美味しいものばかりを味わえるスペシャルメニューを完成させた。



料理長 土田 英次 氏

福井のご馳走

¥7,530 終日提供可能
※別途サービス料 ディナー10%

福井食材を11種類も盛り込んだ全9品の会席料理。先付は、菊菜と紅ズワイガニの白和えをツリーに見立てて。椀の代わりの若狭ふぐの土瓶蒸しは、滋味深い味わい。ご飯ものは、切り身を焼いて香ばしさを引き立てた若狭ぐじを釜飯で。

Shop Information

南館
8F

和食

日本料理 大坂ばさら

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7786

東京で大人気のばさら名物トマトすき焼きが大阪上陸！日本料理人小山裕久氏の創意あふれる日本料理店。



福井食材：紅ズワイガニ

Chef's Point

カニの旨みを堪能してもらえるように、クリームソースと馴染みやすい紅ズワイガニのほぐし身を加えた。さらにカニの足を添えて具だくさんにして上げた。牡蠣やイクラなど海の幸を贅沢に散りばめた“おもてなしパスタ”を愉しんでほしい。程良い濃厚さが特徴のクリームソースがたっぷり絡まるように麺はフェットチーネを選んでいる。



シェフ 所 里美 氏

越前の紅ズワイガニと牡蠣のクリームパスタ

¥2,808 ディナーのみ 限定1日7食

越前漁港で水揚げされた甘みが強い紅ズワイガニの身をふんだんに使った、カニの旨みたっぷりのクリームパスタ。厳選素材を追求するオイスター・ブルーの牡蠣も加えた贅沢な一皿は、白ワインとも相性抜群。

Shop Information

南館
8F

ゲリル&オイスター・ブルー

Oyster Blue

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6292-8236

スマートカジュアルがコンセプトのグリル&オイスター・ブルー。シーズンに応じた牡蠣と厳選した肉や魚のグリルを、料理に合わせたワインなどと愉しめる。



福井食材：黒龍吟醸豚、上庄里芋

Chef's Point

秋冬に愉しめるトロピカルさを表現した甘みのあるソースには、「あなたを待つ」という花言葉もあるラベンダーの香りを添えている。ラベンダー畑で有名な福井の魅力を表現したおもてなしの一皿で、口曼荼羅な気分も味わってほしい。チャオナチュレが厳選したワインとともに、華やかなディナータイムをどうぞ。



スタッフ 石井 勤 氏

黒龍吟醸豚のステーキ
ラベンダー香るトロピカルソース

¥1,620 ディナーのみ

柔らかな肉質と脂身の上品な旨みが特徴の黒龍吟醸豚の肩ロースをステーキにした。ソースは梨・パイン・キウイなどのトロピカルフルーツをふんだんに使用し、見た目にも美しい色鮮やかさが食欲をそそる逸品。

Shop Information

南館
8F

バル・ワインバー

産直素材＆ワイン

CIAO NATURE

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7979

「自分が食べたい。自分の家族に食べさせたいもの。」をテーマに、生産者がこだわりぬいて育てた究極の食材を厳選。多彩なワインとともに愉しむイタリアン。



福井食材：とみつ金時

Chef's Point

家族連れやカップルなど、どんなシーンにも合うのが洋食の良さ。その最後に召し上がっていただくおもてなしデザートとして、大人にもお子様にも喜んでもらえる一品を考案した。熟成した濃厚な甘みをより引き立たせるために、とみつ金時を温かい状態で提供することにこだわっている。



シェフ 松本 崇幸 氏

とみつ金時の焼き芋タルト
紅芋アイス添え

¥734 終日提供可能

「焼き芋にするとおいしさが増す」という、とみつ金時の甘みが存分に愉しめるデザート。温かいとみつ金時の焼き芋タルトと冷たい紅芋アイスと一緒に食べてみて。サクサクした生地とさつまいもチップスがアクセント。

Shop Information

南館
7F

洋食

浅草 キッチン大宮

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7195

東京浅草の洋食の名店「レストラン大宮」のオーナーシェフ大宮勝雄氏がプロデュース。エビフライやハンバーグステーキなど、こだわりの洋食がいただける。



福井食材：紅ズワイガニ

Chef's Point

華やかなシーズンにふさわしい色鮮やかな前菜を提供。「紅ズワイガニの素材の味で勝負したい」と石川出身の平野氏は、酸味の効いた醤油ベースのソースも隠し味程度に留めた。タルタル仕立ての名の通り、混ぜ合わせてカニの旨みとマンゴーの甘みを存分に味わってほしい。お好みでジェノベーゼソースを付けて愉しんで。



スタッフ 平野 真也 氏

福井県産紅ズワイガニとアップルマンゴーのタルタル仕立て

¥1,782 ディナーのみ

紅ズワイガニの旨みとアップルマンゴーの甘みを生かした一品。わさびの風味がほのかに漂う、醤油ベースのソースとアボカドの相性も抜群。シティーベーカリーの自家製パンと一緒に愉しむのもgood！

南館
7F

Shop Information



福井食材：越のルビー、九頭竜まいたけ

Chef's Point

クリスマスシーズンに合わせて、赤と緑の彩り豊かなサラダに。豪雪地帯で育った九頭竜まいたけは「ギュッと締まった食感とみずみずしさが食欲をそそる。寒くなる季節が一番おいしいので存分に味わってほしい」と喜助がイチオシする。きのこ3種は炒めたあと、冷やしてからトッピングするのがおいしさの秘訣。



主任 武田 真由美 氏

たっぷりキノコのガーリックサラダ

¥756 ディナーのみ 限定1日10食

九頭竜まいたけ・エリンギ・しめじをニンニクとオリーブオイルで炒めて冷やした香ばしいサラダ。糖度の高いミニトマトにフレッシュドレッシングの酸味が程よくマッチしている。歯切れのよい食感も愉しんで。

Shop Information

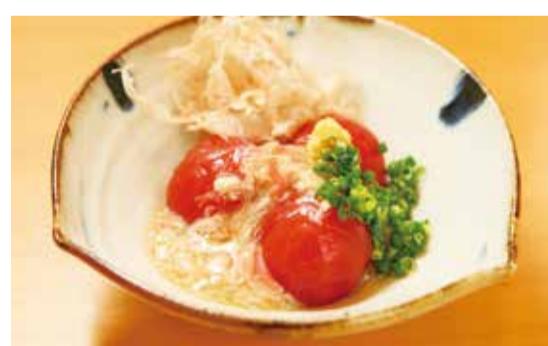
南館
7F

牛たん料理

味の牛たん 喜助

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7910

仙台牛たん焼きの専門店。肉質が良く、柔らかい牛たんを厳選して仕入れ、さらにその味わいを職人たちによる丁寧な作業で仕込み、旨みをじっくりと熟成させている。



福井食材：紅ズワイガニ、越のルビー

Chef's Point

昆布・鯖節・軽いしあげ、煮干して作る石月の蕎麦つゆを辛汁、温かい蕎麦の出汁を甘汁と呼ぶ。越のルビーを温かい蕎麦の出汁に漬け込むことで、石月だけの特別な味わいが堪能できる。熱燗で一杯やるも良し、お口直しにも合う。お酒を小粋に愉しみたい大人をもてなす一品。



料理長 石井 邦明 氏

越のルビーのお浸し
ズワイあんかけ

¥880 終日提供可能 限定1日6食

福井でも人気の越のルビーを湯むきして、石月の甘汁に漬け込んでお浸しにした。ミニトマトの甘みとジューシーな果肉に甘汁が程良く染み込んだ逸品。萬でとろみをつけた、紅ズワイガニの餡を掛けて召し上がり。

南館
7F

Shop Information



福井食材：せいこがに、甘えび

Chef's Point

せいこがには、2種類の卵である内子と外子と、カニ味噌の旨み、酸味、食感を十分に味わえる仕立てに。大ぶりな甘えびはそのままに、ホタテは甘えびとの食感の違いを感じられるように、軽く炙り、歯応えと香ばしさを引き出した。醤油はムース状にして、造りの甘みを引き立てるやさしい味付けになっている。



スタッフ 前田 昌信 氏

冬の三宝海鮮盛り

泡醤油添え

¥1,480 ディナーのみ

冬の決まった時期にしか獲れない贅沢なせいこがにと、冬に甘さが増す甘えびとホタテを盛り込んだ、豪華な海鮮盛り。繊細な味わいと食感を感じられるように、塩味がまろやかな泡醤油に付けていただく。

Shop Information

南館
7F

炉端・海鮮料理

博多漁家 磯貝

営業時間 11:00～23:30
電話番号 06-6485-7290

博多の超人気店「磯貝」の関西初店舗。その日のうちに獲れた新鮮な魚を種類や状態に合わせて最もおいしい調理法で提供してくれる。とにかく魚が旨い店。



福井食材：黒龍吟醸豚、越のルビー

Chef's Point

黒龍吟醸豚と越のルビーをマッチさせるため、越のルビーを白ワインでコンポートにした。そうすることで、一層甘さが引き立つだけでなく、洋の要素がある生ハムと合いやすくなる。和洋折衷なので、日本酒にもワインにもおすすめ。また、くるっと生ハムで包むことで、華やかさが増し、見た目にも愉しめる。



料理長 八巻 紀美雄 氏

越のルビーとへしこ生ハムのエンブロッピ仕立て

¥2,030 ディナーのみ 限定1日10食

和洋折衷のご馳走サラダ。フランス語で“包む”という意味の“エンブロッピ”的名前通り、白ワインでコンポートしたミニトマト越のルビーをゼリーで固めて、生ハムで包んだ。甘さと塩気のバランスが絶妙で、お酒のアテにもぴったり。

Shop Information

カジュアル和食
和食 たちばな営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7351

カラダに優しい“とうふ料理”や卸売市場直送の“魚料理”、国産牛を使用した“しゃぶしゃぶ”など、四季の素材を生かした和食・日本料理をリーズナブルに提供。



福井食材：紅ズワイガニ

Chef's Point

チーズ、生クリーム、卵が絶妙なバランスを保った、ちょっと濃厚なカルボナーラに仕上げることで、紅ズワイガニのしっかりとした味わいに負けないように工夫した。ボイルすることで旨みを引き出した越前漁港の紅ズワイガニをパスタで味わえるのは、限定メニューだからこそ可能なおもてなしの一品。冬の味覚を渝んでほしい。



シェフ 松本 崇幸 氏

福井県産紅ズワイガニのカルボナーラ

¥1,380 終日提供可能

紅ズワイガニのほぐし身に加えて、ぶりぶりのカニの足もトッピングしたチーズ沢なカルボナーラ。パスタの麺は、弾力があり、もちもちとした食感が特徴のリングイネがおすすめ。卵をたっぷり絡めて召し上がり。

Shop Information

洋食
浅草 キッチン大宮DELI営業時間 10:00～22:00
電話番号 06-6485-7095

洋食の伝統を基本に現役であり続けることこだわる大宮シェフのエッセンスを加えた、大人からお子様まで楽しんでいただけるカジュアル洋食が並ぶ。



福井県あわら市富津地区産“とみつ金時”的タルト

ホール(25cm) ¥6,480

1カット ¥685

終日提供可能 ※提供数はその日によって変動
※11/17(金)～12/19(火)まで販売

甘みの強いとみつ金時を味わうタルト。しっとりとした食感のとみつ金時にバターと生クリームを加え、じっくりと焼き上げた。香ばしくローストしたカシューなツツがアクセントに。ほんのり香るオレンジピールも爽やか。

福井食材：とみつ金時

Shop Information

ケーキ・カフェ
Qu'il fait bon営業時間 10:00～21:00
電話番号 06-6485-7090

1991年にオープンしたタルト専門店。世界中から集めた様々なフルーツや旬の食材など、素材にこだわり、タルトとして提供している。カフェスペースもあり。



店長 根木 謙氏



福井食材：とみつ金時

Chef's Point

南米3ヵ国の豆をブレンドしたマイルドな飲み口のALL DAY COFFEEのコーヒーに合わせて、甘さ控えめのカスタードにこだわった。コーヒースタンドで寒くなった体を温めて、ほっこり息ついでもらえるように一杯一杯ていねいにおもてなし。とみつ金時の熟成された甘みは、カフェラテとも相性が良さそう。ぜひ試してみて。



店長 小畠 賀史 氏

とみつ金時とくるみのかスタードホットパイ

¥450 終日提供可能 限定1日10食

素朴な甘みのあるとみつ金時とカスタードをサクサクのパイ生地でサンド。くるみの食感がアクセントになっている。焼き芋の風味とカスタードの甘みがベストマッチした、コーヒーとぴったりの味わい。

Shop Information

コーヒースタンド
ALL DAY COFFEE営業時間 10:00～22:00
電話番号 06-6359-2090

豆の個性を最大限に引き出す淹れ方を追求したハンドドリップコーヒーと深煎りのエスプレッソを主とするカフェラテなどが渝しめるサードウェーブコーヒー。



福井食材：黒龍吟醸豚

Chef's Point

ワインがメインのエノテカでは、福井食材とワインのマリアージュをテーマにメニューを考え。黒龍吟醸豚のフランクは、ギュッと肉の旨みが詰まっていて、ジューシーなので、しっかり濃いめのフランスワインなど、フルボディの赤ワインに良く合う。エノテカにはソムリエが常駐しているので、ワイン選びに迷ったら、何でも相談してみて。



シェフ 小牟礼 賢司 氏

黒龍吟醸豚のフランク
ワインマスター添え

¥1,296 終日提供可能 限定1日10食

インパクトがあり、ジューシーな黒龍吟醸豚のフランクを丸ごと味わうシンプルなメニュー。フランクともワインとも相性の良いマッシュポテトを添えて。エノテカらしく、マスターにワインを混ぜて、ひと工夫した。

Shop Information

ワイン
ワインショップ・エノテカ /
カフェ&バー エノテカ・ミレ営業時間 10:00～22:00
電話番号 06-6359-1688

フランスやイタリアをはじめ、世界各国のワインが約1,000種類揃うワイン専門店。生ハムやチーズの盛り合わせなどと共に店内でワインを愉しむこともできる。



福井食材：とみつ金時

Chef's Point

とみつ金時の素材そのものの味を引き出した。見た目はわかりづらいが、味わいは華やかなのが特徴だ。珍しい食材を身近に感じてもらえた嬉しいという。ラッフィナートでは、その時期ならではの季節の味わいを生したバラエティ豊かなフレーバーを取り揃い、2種盛りや3種盛りで、組み合わせを愉しむこともできる。



オーナーシェフ 小阪 歩武 氏

とみつ金時のジェラート

¥486～¥896 終日提供可能

とみつ金時の甘みを最大限に生かし、ミルクと合わせてまろやかに仕上げた。芋の繊維を感じないなめらかな舌触りで、やさしくほっこりとした味わい。りんごやショコolate系のジェラートと合わせて食べても良く合う。



Shop Information

ジェラテリア&バー
BAR&GELATERIA
RAFFINATO営業時間 10:00～22:00
電話番号 06-6485-7444

レストランで作りあげる、素材を生かした調理法にもこだわったジェラートが味わえるほか、エスプレッソやカプチーノ、パニーニも渝しめるイタリアンバー。



福井食材：若狭ぐじ

Chef's Point

笹島シェフが「日本人らしいパスタ」という一皿。京都の長文屋の七味が香り、出汁の旨みを感じる。笹島シェフが手がける店舗の中でも、特にIL GHIOTTONE di piu'では、日本の食材、その土地ならではの食べ合わせ、旬の食材のなかで相性の良いものを合わせる、京都でいう“出会いもん”などを大切にしているという。



オーナーシェフ 笹島 保弘 氏

甘鯛と水菜のスパゲッティ

¥5,940 コースの一品として終日提供可能
※別途サービス料 ランチ5%、ディナー10%

高級食材である甘鯛“若狭ぐじ”に、旬を迎えた相性の良い水菜を合わせたパスタ。若狭ぐじのアラから取ったスープがベースの出汁と、昆布締めにした身の旨みが広がる。鮮度がよいウロコもパリパリに焼き上げ、アクセントに。

Shop Information

イタリア料理
IL GHIOTTONE di piu'営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6317-9669

全国各地の生産者から届く新鮮な素材を京料理のエッセンスを取り入れた新しい切り口でお愉しみいただく“イノベーティブ・イタリアン”。四季折々の日本の素晴らしい料理を提供。



お作法やマナー、地域に根付いた食文化を学ぶ

Hospitality: part of the Fukui way of life

福井の暮らしに息づく、もてなしの心

みんなでテーブルを囲み、地元ならではの食や暮らしを五感で愉しむ。それはなんとも豊かな時間だ。郷土料理で客人をもてなす名人といえば、福井郷土料理研究家の佐々木京美さん。伝統をやわらかな感性でとらえなおし、次の世代に伝えていく京美さんの活動の根底には、福井を愛する気持ちが溢れていた。

もてなしが染み込んだ福井の暮らし

歴史的に仏教の信仰が厚い福井では、仏事や催事があると親戚や近所の人々に食事をふるまう習慣がある。女性たちは、とにかくお腹いっぱいにすることがなによりのもてなしと考えていて、旬の野菜や魚を使って一生懸命に料理を作ってきた。「麩の芥子和えやぜんまいの白和えなどこの家庭も同じですが、互いに切磋琢磨しあい、一番おいしいレシピが受け継がれてきました」。福井の家庭には普段は使わない大ザルや大鍋がいくつもあり、おばあちゃんたちはいつも何でもてなすかを考えていたそうだ。

福井の恵みをずらりと並べて

京美さんも幼い頃からおばあちゃんたちの手料理を食べて育った。「私が福井の食や伝統を伝える活動をしているのは恩返し」という京美さん。今回は福井を初めて訪れたシェフたちのために、素敵な食卓を用意してくださった。ご自宅の隣にある古い蔵には、赤を効かせた華やかなしつらえが施され、卓上には越のルビー、吉川なす、黄金梅、鯖のへしこなど福井自慢の食材を使った料理がズラリと並ぶ。「イカへしこと蕎麦のペペロンチーノのように、和の食材、洋の食材と分けて気楽に使うことがポイント。その方がお客様も嬉しいでしょう?」。そう話す京美さんご自身が料理すること、もてなすことを誰より愉しんでいる。だから京美さんの食卓は居心地が良いのだ。

伝統に新たな命を吹き込む

テーブルコーディネートのポイントに使われているのは、さまざまな越前漆器。「ものとの用途にこだわらず、現代の料理にあわせて自由に使えるいいの。アンティークと新品を並べて使うのも面白いですよ」。朱のお重に野菜のマリネを盛れば、鮮やかな色がよく映える。大きな蓋つきの容器物に越前和紙を敷けば、パン籠にぴったりだ。京美さんの食卓には、すぐ取り入れられそうなアイデアが満載で、おいしいお料理とおしゃべりに夢中になっている間に、いつのまにか伝統が身近なものになっているから不思議だ。



recipe

旬のフルーツでつくる果実酢

梅、苺、夏みかん、ぶどうなど旬の果物を漬けたとしてもフルーティーなお酢。そのままお水やソーダで割って飲むほか、ソースやドレッシングに使えば普段のお料理がぐんとおいしくなり、お肉と煮込めば香りよくやわらかく仕上がる。京美さんは福井の『老梅』というお酢でつくるそう。

《作り方》煮沸した蓋つきの瓶などにお酢と果物、氷砂糖を入れて漬け込む。4~5日後からが食べごろ。10日間漬けたら果物を取り出し、冷蔵庫にいれる。3ヶ月ほど保存可能。お酢は穀物酢でも米酢でもお好みで、分量は適当でOK。いろいろな配合を試して、自分好みの味を見つけよう。



interview

福井郷土料理研究家
フードディレクター
佐々木 京美 氏

福井の食文化の継承を志し、地元食材の6次産業化や商品開発を手掛ける。郷土料理をはじめ、ジャカルタで学んだ多彩なスパイス使いを活かしたオリジナリティ溢れる料理が得意。





サービスのプロから食文化を学ぶ

Filling your guests with happiness: the fundamentals of hospitality

ゲストを愉しませる、もてなしの心得

お店で受ける心地よいサービスは、食事をより素晴らしいものへと昇華してくれる。今回、もてなしの技術と気持ちをテーマに、グランフロント大阪で活躍するサービスのプロにお話を伺った。

Kohei Okada

南館9階 グリル|バー|テラス
THE COSMOPOLITAN GRILL|BAR|TERRACE

マネージャー 岡田 浩平氏

黒子に徹することでお客様の大切な時間を演出

「100%満足して帰っていただきたい」と岡田マネージャー。お客様が来店してから席に着くまでに、どんな集まりなのか、主役は誰なのかなどの情報を読み取り、スタッフ間で共有するのだと。また、店内のしつらえも集中して行う。テーブルセッティングは、開店時とディナー前の2回。グラスに指紋がないか、スタッフ2名でダブルチェックする。クロスにはスプレーをかけ、シワをきちんと伸ばし、テーブルとイスは直線ラインを揃え並べているという。



細部へのこだわりが、お店全体の雰囲気を決定づける



「第一印象が大切」と、店内のしつらえには徹底して気を配る



白で統一されたシンプルなテーブルセッティングがコスモポリタン流

Tsutomu Toyoshima

北館地下1階
ビアレストラン 世界のビール博物館
支配人 豊島 勉氏

グラスも淹れ方も多種多様 奥深いビールの世界

ドイツやベルギーなど、ビール大国のメジャーラインから、「各国を旅した気分とビール文化を味わってほしい」と豊島支配人が語るように、アジアや中東などのレア物まで、180種類以上を集める。ワインのようにビールもグラスで味が変わるので、香りを愉しむIPAならチューリップ型、喉越しを感じたいラガーならピルスナー型と多種多様。また、泡の量や淹れ方も味の違いを生むので、銘柄ごとに気を配るという。



ボトルをメインに、樽生も20種類ほど用意。樽生ビールは5種類飲み比べセットもおすすめ！



左からピルスナー型、チューリップ型、聖杯型。
グラスも70種類以上あるそう



海外のグラスにはバブルラインが入っている。
それくらい泡の量も大切にされている

Hitomi Negi

南館2階
ケーキ・カフェ Qu'il fait bon
店長 根木 瞳氏

世界各地の旬をタルトに込めて届ける

世界各地の旬のフルーツを使ったタルトがこだわり。「1カットでも愉しんでもらえるタルトを届けたい」と、根木店長は話す。例えば、ぶどうだけでも3種類があるほどで、一つひとつのタルトに個性がある。生産者と直に話をしながら、素材を選ぶそうで、メニュー名にフルーツの産地が載っているものも。また、丁寧な接客ができるよう多くのスタッフを配置し、季節に合わせたディスプレイで店内を演出するなど、接客やサービス面での工夫も光る。



スタッフは、メニューについて日々勉強し、熟知しているという

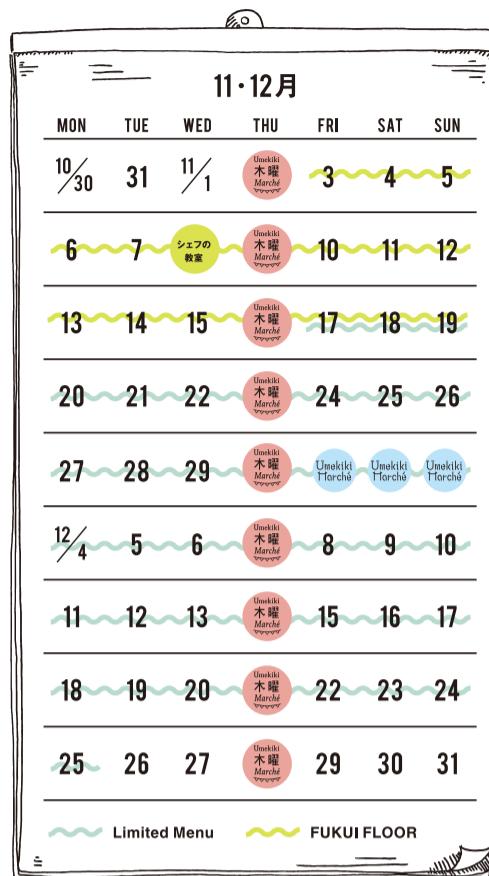


旬のフルーツが煌めくタルトたち。
記念日に贈る人も多いそう



キルフェボンには、デコラトリスがいて、
季節に合わせたディスプレイを担当

EVENT GUIDE



毎週
木曜
12:30~19:00 関西の農家さんがグランフロント大阪に!
Umekiki 木曜マルシェ

毎週木曜、農家さんが自慢の野菜を持ち寄ってグランフロント大阪でマルシェを開催。今の時期は、力強い冬野菜がマルシェを彩る季節。作り手の顔を知り、食材がどのように育てられたのかを学び、味わうUmekiki木曜マルシェ。おいしいものがおいしい理由を、会話しながら目利きしよう。

場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階
(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前) ※申込不要、入場無料



過去のUmekiki限定メニューが復活!
マルシェ食材でオリジナルメニューも!

過去に期間限定で考案した限定メニューから、とておきの一皿が復活する“Umekiki Select Menu”と、Umekiki木曜マルシェをはじめ、顔が見える作り手の食材を使って、オリジナルメニューを考案する“Umekiki Marché Menu”が10月から開始!旬の食材や野菜の持つ旨みなどをmekiki!

※詳細はUmekiki公式WEBサイトにて



Umekiki
木曜
Marché

季節の食材を
かじごくmekiki!!

11/8(水)
19:00~21:00 ー シェフの教室ー^ト
とみつ金時のフランを作り、タルトを学び味わう
開催店舗: グランフロント大阪 南館2階 ケーキ・カフェ Qu'il fait bon



世界中から集めた旬のフルーツで女性から大人気のタルト専門店が提案する、とみつ金時を使ったフランを学び味わう教室。当日はタルト生地を使って、デコレーション術なども直接学べる。

※応募受付は終了いたしました

11/17(金)
~
12/25(月)
LIMTED MENU 福井の旬を味わい、おもてなしを愉しむ39日間

日本海に面し、豊富な魚介類に恵まれた越前若狭。そんな福井の食材や伝統的な発酵食品を使って、

おもてなしをテーマにした料理を27店舗のシェフたちが考案。福井の冬の幸を味わい尽くそう。

グランフロント大阪 北館1階、南館2・7・8・9階、うめきた広場地下1階の27店舗にて



11/3(金)
~
11/19(日)
ディナータイム 「FUKUI FLOOR」 ~かに祭り~
福井からカニや恐竜?!がやってくる



越前がにや紅ズワイガニを使用した“ちゅんちゅん=アツい・熱々”的メニューを提供。11/5(日)20時~、11/6(月)19時30分~は各日先着200名様に「ミニかに丼の振る舞い」も!

INFORMATION

実施店舗 : UMEKITA FLOOR16店舗(北館6階)にて
※ディナータイム以降(深夜は一部店舗)のご提供となります
※「ミニかに丼の振る舞い」は、各日開催1時間前から配布する、
「めがねフェス」めがねを着用いただいた方が配布対象となります
※お一人様1杯まで、無くなり次第終了となります



うめきた広場が、市場に大変身!農家と、シェ夫となじみになる、マルシェ!

Umekiki Marché vol.12

うめきた広場にて

12/1(金)・2(土)・3(日)

12:00~19:00 ※時間は変更する場合がございます

農家&シェ夫の
ごたわりをmekiki!



EVENT REPORT

7/14(金)
~
8/31(木)

EVENT & FOOD FAIR REPORT

— 海からの贈りものである、塩を目利き —

料理に欠かすことができない塩は、調味料としてだけでなく、脱水や発酵の補助など様々な役割を持つ。こだわりの塩で食材の旨みを引き出した一皿や、甘みを引き立てたスイーツを味わう料理フェアのほか、マルシェ、生産地ツアーなど様々なイベントを開催。ひと振りの違いが味を決めるというほど繊細な、塩の目利き力を磨く学びたっぷりの期間となった。

■ Umekiki paper vol.16は塩を目利きのテーマに設け、塩作りの歴史や生活における塩の役割、高知県の天日塩の作り方、またシェフが紹介する塩の特徴を生かした調理方法など、塩をとことん学べる内容となった。
②③④⑤ 高知県の天日塩をはじめ、シェフの目利きした様々な塩を使った限定メニューが登場。全32店舗のシェフが試行錯誤した料理を披露した49日間となった。
⑥⑦ 赤穂市と相生市を訪ねた生産地ツアー。赤穂市立海洋科学館・塩の国では塩作り体験や塩田見学をし、古くからの塩作りを学んだ。相生の漁港ではBBQランチを開催。スペインバルBar Espanol LA BODEGAの森脇シェフも同行しスペイン料理を披露した。そのほか漁師さんと乗船体験も。

■ うめきた広場で開催したUmekiki Marché vol.9では多くの生産者さんが夏野菜を持って参加したほか、グランフロント大阪の人気店によるキッチンカーが出店した。
■ 唐渡オーナーシェフ(リュミエール大阪KARATO)、小阪オーナーシェフ(BAR & GELATERIA RAFFINATO)、齋田料理長(大坂おん 燒とん 久)が同行し、高知県の天日塩の生産地を視察した。*協賛:高知県

EVENT REPORT GALLERY



Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食の目利き力」を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト
<http://umekiki.jp/>

Umekiki 公式 facebookページ
<https://www.facebook.com/gfo.umekiki>

過去のイベントレポートやおいしい食材の選び方や作り方、食べ方のmekiki pointも公開中!

Umekiki 運営会社:阪急阪神ビルマネジメント株式会社

お問い合わせ先:グランフロント大阪コールセンター
TEL:06-6372-6300(受付時間10:00~21:00)

