

Umekiki

おいしいを、めききする

Vol.13

Take Free



GRAND FRONT OSAKA



Edible Flowers: botanic beauty meets choice gastronomy.

料理に美しさを纏わせる、エディブルフラワーを目利き

昔から薬草やティーとして親しまれてきた花やハーブだが、今、料理の食材として花を食べることに注目が集まり始めている。

いつもおもてなし料理に花を取り入れるだけで食卓に華やぎと歡びを与えてくれるので。

その食感、味や香りがもたらす新しい食文化とは何か。クリスマスを前に、エディブルフラワーの愉しみ方を目利きしよう。

P2-P3_INTRODUCTION
-エディブルフラワーのルーツ-

P4_HOW TO CHOOSE
-食べる花の味わいと成分-

P5_HOW TO CHOOSE
-農家から学ぶおいしい花の物語-

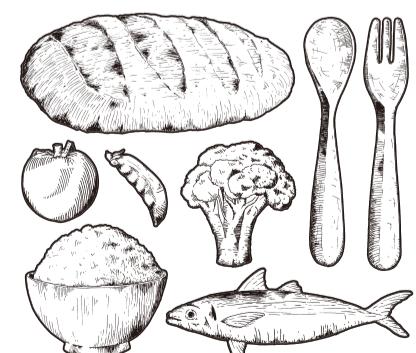
P6-P11_HOW TO COOK × LIMITED MENU
-美しい花を食べ比べて楽しむ46日間-

P12-P13_HOW TO CHOOSE
-食べる花のある暮らし-

P14_HOW TO COOK
-シェフの感性を描き出す花のドルチェ-

P15_HOW TO EAT
-香りを楽しむワインと和製ハーブ-

P16_EVENT GUIDE
-11・12月のイベント情報-



Umekiki

おいしいを、めききする



The charm of edible flowers

エディブルフラワーの魅力とは？

花の姿の美しさ、色の鮮やかさ、
そして食卓を一瞬のうちに
幻想的で華やかな舞台にてしまう
盛りつけの愉しさ。
食べるための花として約30年前から
日本でも普及し始めた
エディブルフラワーについて紹介しよう。

「花を食べる」食文化のルーツを探る

約2800年前から古代インディオたちが砂漠で常食していたといわれる花。また、古代中国では不老長寿食などとされ、日本でも菜の花やふきのとうなど、馴染み深い食材である。食用菊の生産量の多い山形県では、江戸時代から菊を食べる文化が始まっている。そのシャキシャキとした歯ごたえ、甘くてほろ苦い味わい、ほのかな香りを、酢の物や天ぷら、おひたしにして食べるのだ。歴史的に特定の地域で食べられてきた花は、近年の成熟した食文化のなかで“面白さや愉しさを求めて”「エディブルフラワー（食べられる花）」と名付けられ、新しい世界を生み出した。

エディブルフラワーの発祥と世界への広がり

アメリカ西海岸、サンタバーバラにある農園「パラダイスファーム」が1983年に栽培を試みたのがエディブルフラワーの始まりとされている。その2年後に現地を訪れたハーブ研究家・小松美枝子氏は、魅力ある花の料理の数々に「これからの日本にふさわしい新しい食文化への可能性を感じた」という。古くから親しまれてきた食用花にキンギョソウやローズなど食べられる花を新しく加えた小松氏によって、1988年には日本でエディブルフラワーイベントが開催された。今ではカナダやニュージーランド、ヨーロッパ諸国だけでなく、韓国や香港、南アフリカなどにもエディブルフラワーの文化は広がっている。

日本の食文化に育まれる花たち

食べられる花といっても、どんな花も食べられるわけではない。植物には人体に適さない毒性を持ったものも意外と多いのだ。そのためエディブルフラワーと呼ばれるには、栽培方法から厳密に管理された安全な食材であることが求められる。農林水産省のガイドラインに基づき食用として栽培された花であれば食べることができる。葉や茎、根ではなく、エディブルフラワーは花そのものを食用にする点が特徴。自然を愛する心、四季を感じる食文化など、日本古来の風土に育まれて、「食べられる花」は私たちの暮らしに豊かさを与えてくれる存在へと成長している。

Blooming colors on your plate

食卓を彩る季節の花たち

野菜や果物と同様、エディブルフラワーも季節ごとに旬がある。その一部を愉しみ方とともに紹介。

Spring



ex.カモミール・スイートバイオレット・ダンデライオン

春はたくさんの花が咲く季節。リンゴのような甘い香りがするカモミールや飲み物の香りづけに良いスイートバイオレット、ミネラル豊富なダンデライオンは天ぷらもおすすめ。

Summer



ex.ヒマワリ・デイリリー・ラベンダー

夏といえばヒマワリの花。花弁が厚いのでスコーンなどに使うのがおすすめ。ほのかな甘みのあるデイリリーはフライにしたり、フレッシュサラダの彩りに。シソ科のラベンダーで肉料理の臭みを抜けば食事も進みやすい。

Autumn



ex.サフラン・ナスタチウム

収穫の秋は旬の食材に華を添えたい季節。サフランはパエリアにも使われる馴染み深い食材。わさびのような辛みが特徴のナスタチウムでお寿司はいかが。

Winter



ex.ビオラ・パンジー

冬は根菜類などを使った温かい料理を食べたい季節。そんな食卓に彩りを加えるならあっさりした味わいのビオラやパンジーを使ったサラダやゼリーがおすすめ。

色・香り・味わいを掛け合わせたアートな一皿

エディブルフラワーを使った皿は効果的に取り入れたいもの。例えば、殺菌や防腐作用のある成分を含む定番ハーブとして有名なタイムだが、花と一緒に使って気品あふれるアートな一皿を作つてみてはどうだろう。香りや色、味わいの相乗作用で心地よい食事が期待できる。

Interview

日本エディブルフラワー協会 会長 小松美枝子氏

ハーブ及びエディブルフラワー研究家。日本に初めてエディブルフラワーを紹介した第一人者。2016年5月国連 World Human Facility (WHF) の在日大使に任命される等、国際的にも幅広く活躍。東京農業大学・非常勤講師、農林水産省・食用花卉導入検討委員等を歴任。古流松涛会家元師範。

参考文献:「楽しむエディブルフラワー」/著・小松美枝子、小松紀三男

Color

消化促進のハーブとして
馴染み深いタイムだが、
実は薄いピンクの小花が咲く。

- How to enjoy - Thyme

タイム

Smell

オイルやビネガーに漬け込み
気品のある香りを愉しんで。

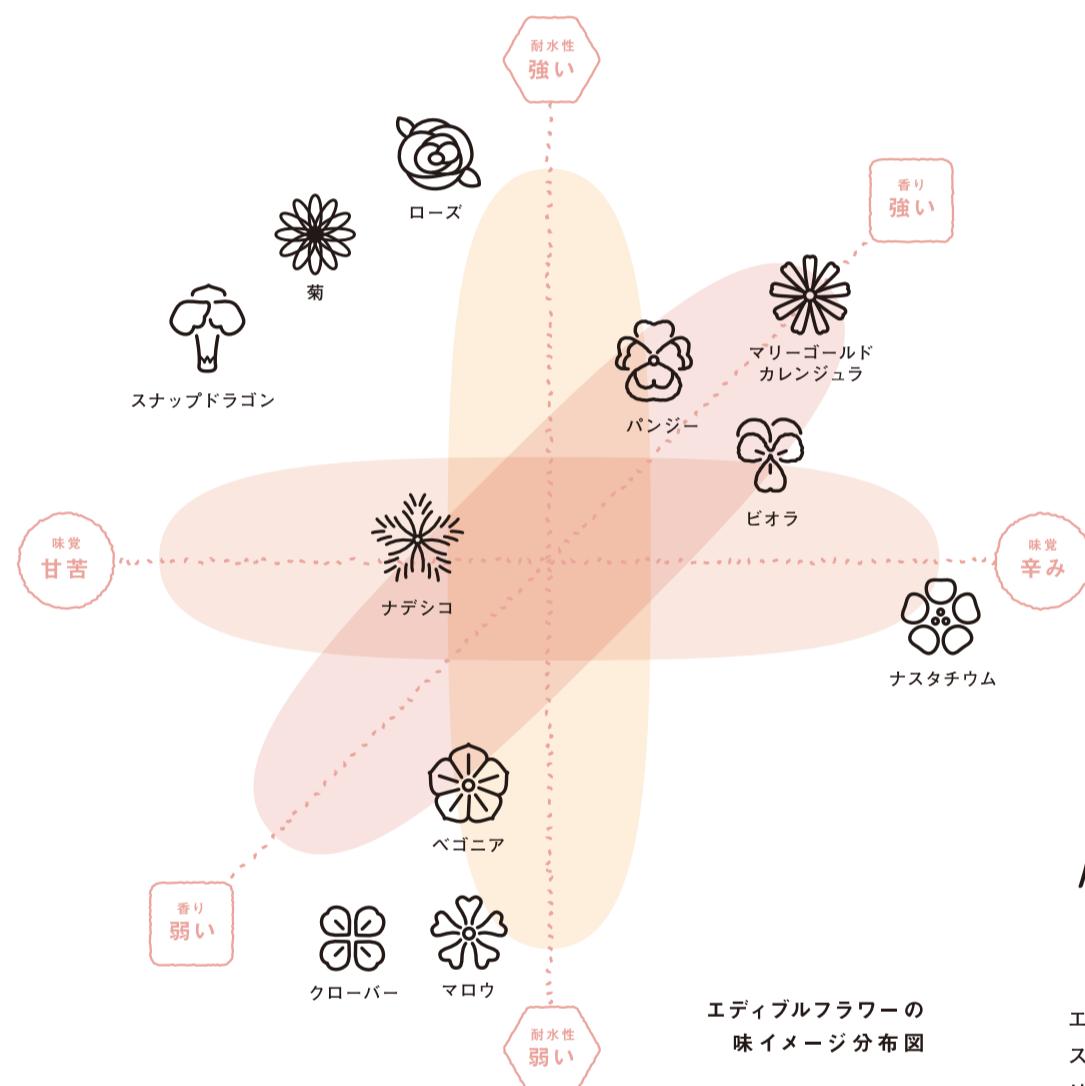
Taste

しまりのある味わい。
強めに風味を添えたいときに
加えると良いといわれる。

Flavor Chart

お皿に豊かな風味を
届ける味わい

花によってさまざまな味わいが愉しめるのもエディブルフラワーの魅力のひとつ。ヨーグルトのような酸っぱさが特徴のベゴニア、わさびのような辛みがあるナスタチウムなど、その味わいは可憐な姿形から想像もつかない。デンファレはシャキシャキとした歯ごたえがあり、オクラのような粘りがある。エディブルフラワーは、少し意外な風味を料理に加えられる手軽なアイテム。いつもの一皿を香り高いおもてなし料理にアレンジして、ゲストを最後の一口まで堪能させよう。



エディブルフラワーの栄養素(100gあたり)

	ビタミン				ミネラル			
	Aカロチン (ug)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	リン (mg)	カリウム (mg)
スナップドラゴン	170	0.05	0.1	250	54	0.7	31	219
ナスタチウム	1900	0.08	0.1	91	22	1.4	57	390
ベゴニア	89	0.02	0.04	13	20	0.7	19	62
ナデシコ	990	0.09	0.2	53	96	3.6	85	370

ブロッコリーの約2倍

Edible Flower's wisdom

エディブルフラワーの
おいしさと栄養を知る

盛り付けるだけで特別な一皿を演出できるエディブルフラワー。その色や形からインスピレーションを受けるだけではなく、香りや味わい、栄養価まで知ることで食材としての魅力を余すことなく引き出したい。

Interview

株式会社maro 谷口みさきさん

食のシーンをより美しく華やかに彩るエディブルフラワーがこだわりの農作物を販売。農家さんとの関係も深く、栽培方法から厳密に管理された、無農薬栽培、有機肥料栽培のエディブルフラワーを日本全国から産地直送で取り寄せている。

Nutrition Chart

栄養価が豊富な花の役割を探る

エディブルフラワーには、ビタミンやミネラルなどの栄養素がバランスよく含まれている。ナスタチウムはビタミンAカロチンがブロッコリーの約2倍、スナップドラゴンはカルシウムがトマトの約7倍もあるという。野菜にも劣らない栄養価が花に凝縮されている理由とは何だろう。それは植物が実をつけ、種を残すために受粉する大切な役割を、花が担っているからなのかもしれない。

A gastronomic approach to flower gardening

花を育てる農家の暮らしぶりと花とのむきあい方

日本において、エディブルフラワーを育てる農家はまだ少ない。今回は、高知でエディブルフラワーを育てる吉村夫妻を訪問。日照時間が長く、陽射しもジリジリと強い高知。くったくのない笑顔で迎えてくれた南国気質漂うふたりの花とのむきあい方を紹介しよう。



人と違う面白いことをするのが好きと話す主人の忠保さんが、花の栽培を始めたのは5年前。それまではピーマンやオクラなどをハウスで栽培する野菜農家だったそう。「気になったことはとことん調べるオタク気質があるんです」と微笑ましい表情で忠保さんを見ながら話す奥さんの奈々さん。自宅は本であれかえっているという。忠保さんが栽培を始めた当時は需要が少なく3年半は売れなかった。そんな時、独学で野草酵素を勉強し、自然のものをうまく生活に取り入れたいと思っていた奈々さんがやってきて、一緒に働くことに。ふたりで試行錯誤しながら無農薬にこだわって栽培を続け、今では年間60種近くの花を育てるシェフの心強い存在に。エディブルフラワーがふたりをつなぎ夫婦となった。



気まぐれな花と愚直にむきあう

だいたいは種植えから花をつけるまで2ヶ月～半年だというが、旬でなくとも咲くこともあるというから、エディブルフラワーの栽培は難しい。「ここにあるカーネーションは咲くまで1年かったの」と話す奈々さん。育てている花が我が子のように可愛いという。花は咲いた後すぐに摘み取ってあげないと、つぎの花がでてこない。だからいつもつきっきりだそう。また、花は実をつけなれば、ずっと花を咲かせ続けるのだと。つまり子孫を残すまでは一生現役として美しさを保ち続けるのだ。ハウスのなかには5年間咲き続けているベゴニアや3年間咲き続けているナデシコもあるという。仲睦まじい夫婦に見守られ大切に育てられた花は、今日もシェフの手によって美しい一皿へと生まれ変わっていることだろう。

虫も大切な仕事仲間

標高400m近い山にある3棟のハウスで花を育てるふたり。暑いイメージのある高知だが、よしむら農園は標高の高さから、昼はとても暑いが、夜はぐっと気温が下がるため花が体を休める。そのためバランスよく育てることができると。ハウスの中には蝶や蜂、蜘蛛などたくさんの生物があちこちに。虫によって花が受粉してしまうと実ができてしまい花の収穫量が少なくなってしまうのでは、と尋ねると「天敵農法といってね、蜘蛛さんは蝶さんを食べてくれるし、雑草についている虫は害虫を食べてくれるから、大事な従業員です」とおおらかな笑顔で話す。自然のままの生態系がハウスのなかに広がっているのだ。

Interview 高知県高知市 よしむら農園 吉村忠保さん・奈々さん

—EVENT—

11/16(水)

11/17(木)

12:00~19:00

吉村夫妻がエディブルフラワーとともに大阪にやってくる！

高知で花を育てる吉村夫妻がグランフロント大阪にやってくる！

大阪駅直結のうめきた広場で開催する大きなマルシェ(Umekiki Marché)で出店！農家さんとの会話を愉しみながら愛情をたっぷりかけて育てたエディブルフラワーを食卓のおかずに。またマルシェ会場にて、吉村夫妻の花をつかったコラボレーション料理をシェフが提供予定！

※詳細はUmekiki公式WEBサイトにて

日時：11/16(水)、11/17(木)12:00~19:00

場所：Umekiki Marché vol.4にて(グランフロント大阪 うめきた広場内)

入場無料・予約不要

Chef's Guide to Edible Flowers

シェフが選んだエディブルフラワー

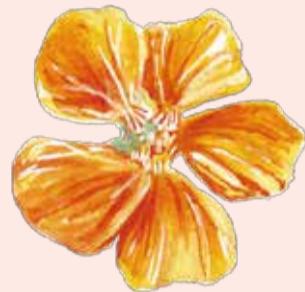
ひとくちにエディブルフラワーといっても、香り、味、見た目、向いている料理など、野菜と同じようにその特性は種類によってさまざま。今回、グランフロント大阪のシェフが期間限定メニュー(P7~11にて紹介)に選んだ18種類のエディブルフラワーを紹介!



Clover

1, クローバー(三ツ葉&四ツ葉)

マメ科特有の甘みが特徴。葉の中央のチョコレート色の範囲が広がるなど、四季を通じて変わる葉の表情にも注目。



Nasturtium

2, ナスタチウム

ピリッとした辛みがあり、サラダの飾りや風味付けに使いたい。果実を塩漬けにするとケッパーに似た風味に。



Malva sylvestris

5, マロウ

アントシアニンがレモン汁の酸性に反応して青色からピンク色に変化する。カクテルなどの演出にどうぞ。

6, ビオラ

苦みが少なく淡白な味わい。香りも少ないため、さまざまな食材と合わせやすい。赤や黄など色のバリエーションも多い。

Viola



Dendrobium

8, デンファレ

シャキシャキとした歯ざわりで嘴むとオクラのような粘りがあるラン科の花。野菜感覚を愉しんで。

Bellrose

10, ベルローズ

色鮮やかな赤色が印象的な小さなバラ。ドリンクや前菜の装飾として花弁を使うのがおすすめ。



Marigold

11, マリーゴールド

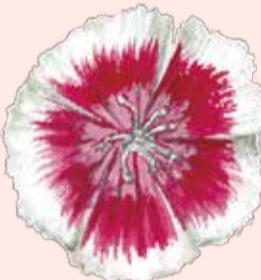
キク科独特の香りや味わいがする。肉厚な花弁は、ゆがいても色落ちしにくいという。



Romanesco

12, ロマネスク

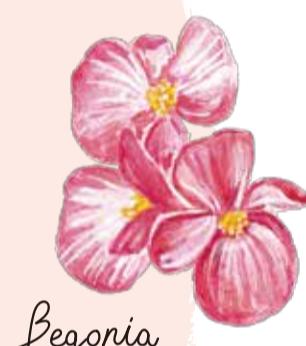
イタリア語で「ローマのブロッコリー」という意味をもつアブラナ科の植物。一見花に見えないが、カリフラワーの一一種で花蕾を食べる。



Dianthus

13, ナデシコ

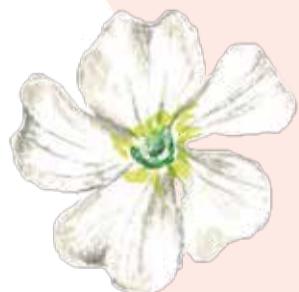
秋の七草のひとつとして知られている。ほんのりとやさしい香りがする。



Begonia

14, ベゴニア

肉厚でシャキシャキとした花弁の甘酸っぱい味わいが特徴。魚介や肉、フルーツとの相性が良い。



Verbena

15, バーベナ

クマツヅラ科で「ビジョザクラ」とも呼ばれる。香りは少なく、淡白な味わいでやさしい甘みがある。



Chrysanthemum

16, 菊

香りが良く、花弁に苦みが少ない。山形県の郷土料理であるおひたしや酢の物として愉しみたい。



Edible Chrysanthemum

17, もって菊

シャキシャキとした歯ざわり、独特の香りと風味から「食用菊の横綱」とも称されているそう。



Cauliflower

18, カリフラワー

紫カリフラワーは、ゆでて甘酢和えにすると鮮やかな赤色に変化。紫以外に、白やオレンジも。食用部分は、花蕾である。

How to cook & Limited menu

美しい花を食べ比べて愉しむ46日間

2016年11月10日(木)～12月25日(日)

グランフロント大阪

北館1階、うめきた広場地下1・1階、南館1・7・8階の27店舗にて

新しい食文化の開花を感じさせるエディブルフラワー。その色だけではなく、おいしさや食感の違いも食べ比べ。今回グランフロント大阪のシェフたちが18種類のエディブルフラワーをmekikiし、花の恵みを使って料理に香りや風味を加えてくれた。食べられる花と秋冬の旬を味わい尽くす46日間。

各シェフが使用したエディブルフラワーは  をチェック(特徴はP6を参照)



オマール海老の蕪むし
キャビア添え

クリスマス特別コースの一品として提供
終日提供可能

京都上賀茂の聖護院蕪を使ったIL GHIOTTONE di piu'の定番料理を、エディブルフラワーでアレンジ。雪が積もった白いクリスマスツリーをオマール海老の上に表現した創造性あふれるイタリアン。

 クローバー(三ツ葉)、
ナスタチウムの花、
ナスタチウムの葉

Chef's Point

磨り下ろした蕪をピューレにしたら、メレンゲと合わせてふわふわとした食感に蒸し上げる。蕪本来の甘みが存分に味わえるように仕上げた一品。京の伝統野菜とエディブルフラワーを添えることで、キャビアや花々の塩み、甘み、苦みの変化を楽しんでほしい。



オーナーシェフ 笹島 保弘 氏 —— 今年のクリスマスは
特別コースをぜひ当店で!

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愉しめる「イノベーティブ・イタリアン」。四季折々の日本の素晴らしさを感じられる料理を提供



エディブルフラワー手毬ずし
～卵の花仕立て～

¥1,500 終日提供可能 限定1日5食

赤酢で作った酢飯と卵の花を合わせて握った、ぱさらならではの一皿。マグロ、タイ、サーモン、ブリ、エビ、イカの寿司ネタに合うエディブルフラワーを薬味に添えた。醤油を浸けずにそのまま召し上がり。

 ベゴニア、クローバー(四ツ葉)、
ビオラ、カレンジュラ、バーベナ、
他(トレニアなど)



カプレーゼ

¥842 終日提供可能 売り切れ次第終了

乳牛と比べてコクが強く深みのある水牛のモッツァレラチーズに、トマトとバジルを合わせたカプレーゼ。イタリアのカプリ島で食べられているサラダにちなみ、イタリアンカラーでスタイリッシュに盛り付けた。

 ベゴニア

Chef's Point

椎茸やごぼうを利尻産昆布の出汁で炊いた卵の花と酢飯を合わせることでコクが増した。クセのない味わいが特徴のタイとトロニアの寿司は、塩を付けて食べるのもおすすめ。冬になると脂がのってくるブリは、酸味のあるベゴニアでさっぱりと。同じく脂がのっているサーモンは、ビオラと合わせることでまたひと味ちがう相乗効果が生まれる。



料理長 土田 英次 氏 —— クリスマスは、まかないで鳥料理を作ります

Shop Information

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

Chef's Point

程よく酸味が効いたトマトのジュレ、チーズのフレッシュさ、バジル独特の風味が絶妙なバランスを保つことで、爽やかな味わいを生み出している。「ベゴニアの酸味が、よりサラダ感覚を引き立てた」と渕川料理長。スッキリとした辛口のスパークリングワインでクリスマスシーズン、忘年会シーズンに華を添えたい。



店長 岩本 聖一 氏 —— クリスマスはおいしいワインで乾杯!

Shop Information

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



温製 “野菜の遊園地”

ランチとディナー各コースの一品 ※ディナーはアラカルト¥1,900もあり
終日提供可能

リュミエールのスペシャリテ“野菜の遊園地”のエディブルフラワーバージョン。20種類以上の野菜を丁寧に仕上げ、野菜それぞれの特性を生かした食感を引き立てる一皿の中で、花の彩りと独特的な食感をプラスした。

 デンファレ、カレンジュラ、ロマネスク、他(トレニアなど)



Chef's Point

花の香りや食感を引き立てるのに、ジャガイモのピュレを合わせ、紫などアントシアニンを含む野菜では表現できない色を生花や乾燥などで工夫をし、表現した。オクラのようなデンファレはチップにして甘みを生かし、独特の香りを持つカレンジュラは押し花にしてパリパリとした食感に。トレニアで彩りを添えた。

オーナーシェフ 唐渡 泰氏
「野菜の美食」がクリスマスの素敵なお出でとして記憶に残りますように

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





エディブルフラワーのアロマなカッペリーニと青森県産鴨胸肉の短時間ブレザオラ

¥1,296 ディナーのみ

イタリアの郷土料理のひとつブレザオラを前菜の一皿に。通常牛肉で干し肉を作るのが一般的だが、クリスマスらしく鴨肉を使い、一週間干して仕上げた。香りの強いローズ(アップルロゼ)とブルーベリーを合わせたカッペリーニと合わせて。

✿ スナップドラゴン、ナスタチウムの葉、ローズ(アップルロゼ)

Chef's Point

クリスマスをイメージし、紫、赤、緑、白を一皿に盛り込んだ。エディブルフラワーは、ローズ(アップルロゼ)を主役に。香りに奥行きがあり余韻が残る花なので、ピュレにしてブルーベリーと合わせ、ジェノベーゼのようにカッペリーニと合わせた。見た目も味も主張のあるナスタチウムは、アクセントに。味、食感、見た目と一皿で色々な角度から愉しめる。

シェフ 大嶋 進哉 氏 —— クリスマスといえば、ひとりぼっち笑

Shop Information

イタリア料理

Tana La Terrazza

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7507

水槽よりあげるオマールエビやワタリガニ、当日仕入れの魚介類を使ったイタリアンがいただける。ピッツアや新鮮野菜など店内の窓で焼き上げる窯料理も豊富

**カッサータ・フィオレッロ**

¥1,058 ディナーのみ

イタリアのクリスマス定番ドルチェをアレンジ。色々なナツ、ショコ、ドライフルーツ、リコッタチーズ、生クリームをセミフレッドで。タルト生地とカカオバウダーで土に見立て、花を散りばめて春を待つ冬の庭を表現。

✿ ピオラ、ナスタチウムの花、
ナスタチウムの葉、
クローバー(四ツ葉)、
カレンジュラ、他(トレニアなど)

**Pizza Edy & Pasta Edy**
各¥1,500**ジントニック マロウ**
¥750

終日提供可能 売り切れ次第終了
大胆に花を散らして、バールの陽気さを表現。花を生かすために、マルゲリータピッツアとシンプルな味付けの生パスタを使用。ジントニックには、別添えのマロウを入れて混ぜると、変化する色が愉しめる。

✿ スナップドラゴン、デンファレ、
ベゴニア、ナスタチウムの花、
ナスタチウムの葉、マロウ

Chef's Point

通常はバウンドケーキ型で作られるが多いカッサータをアレンジ。イタリア語で小さな花という意味の「フィオレッロ」をキーワードに、さまざまな花を飾り花畠を表現した。中でも、ドライフルーツとの相性を考えて、柑橘の香りがするカレンジュラをチョイス。わさびの風味がするナスタチウムの葉には、栗に見立てた蜂蜜を合わせた。

シェフ 濱部 隆章 氏 —— 最近イタリア旅行をし、大好物のバネトーネを買ってきました

Shop Information

イタリア料理

Donnagolosi

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7451

素材がおいしい自然派イタリアン。シェフが丁寧に調理したこだわりの素材をソムリエ厳選のワインと味わう。開放感抜群の店内で至福のひと時を

Chef's Point

色彩鮮やかなエディブルフラワーの味と香りをダイレクトに感じるピッツアとパスタを考え。特に、オクラのような粘りがあるデンファレとシャキシャキとした歯触りと甘酸っぱさがあるベコニアは特徴的。ドリンクは、マロウをジントニックにプラス。混ぜると炭酸とレモンの酸に反応し、マロウの色が青からピンクへと変わっていく。

シェフ 大森 康弘 氏 —— クリスマスといえば、もてなしの気持ち!

Shop Information

イタリアンバール

Italian Bar PIENO festa

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7014

常時30種類以上のワインが揃う人気バール。A4A5ランクの宮崎牛や鳥取牛葉、こだわり野菜を取り揃え、ピザやパスタ、メイン料理が愉しめる

**生ウニの彩園風パエリア**¥1,970 ディナーのみ 限定1日10食
※写真は2人前

生ウニ、イカ、海老、アサリなどの魚介をふんだんに使用したパエリア。ロマネスクとオレンジカリフラワー、サフランライスで彩りを加えて。BODEGAでは今までになかった斬新な組み合わせに期待が高まる。

✿ ロマネスク、オレンジカリフラワー

**真鯛の若狭焼
蕪蒸し仕立て**

¥1,050 ディナーのみ 売り切れ次第終了

キクラゲ、人参、ユリ根、銀杏を入れた季節を感じる蕪蒸しに、旬の真鯛を使った若狭焼を合わせて、創意工夫に富んだ一皿が完成。餡の中には、色鮮やかな「菊」と「もって菊」を散りばめて、彩りを添えた。

✿ 菊、もって菊

Chef's Point

ウニとカリフラワーの組み合わせは、フレンチやスペイン風では定番。それを今回、パエリアで表現。ロマネスクとオレンジカリフラワーは、鮮やかな色彩とコリコリサクサクとした食感が魅力。パエリアは、魚介で彩りを表現することが多いが、今回はエディブルフラワーで表現したところが、森脇シェフの新しい挑戦だそう。

シェフ 森脇 悅也 氏 —— クリスマスメニューを考案し、お客様に提供するのが愉しいです

Shop Information

スペインバル

Bar Español LA BODEGA

営業時間 11:00～23:30

電話番号 06-6485-7796

漁港から直送される新鮮な魚介や肉のおいしさを生かした本格スペインバル。スペイン各地からおいしいワインを取り揃えている

Chef's Point

和食と相性が良く、使われることも多いという菊をチョイス。和食で大切にしている季節感を感じてもらうために、蕪蒸しをアレンジした冬らしい料理に。醤油と酒を合わせた若狭地と呼ばれるタレで焼く若狭焼は、甘鯛ですることが多いが、今回は冬に脂が乗ってくる真鯛を使用。魚がウリの磯貝らしい一品に仕上った。

料理長 石川 弘樹 氏 —— 和食店なので、クリスマス時期はお正月のことを考えています笑

Shop Information

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



ひな鶏とお花と蓮根の

サフランライス

フラワー・チリソース

¥1,814 ディナーのみ 限定1日5食

クリスマスらしいひな鶏の半身に、サフランライスとレンコン、スナップドラゴンを入れてホイルで蒸し焼きに。さらに、スナップドラゴンとチリソースを合わせて、仕上げにひとかけ。アジアンテイストな風味が広がる。

✿ スナップドラゴン



カリフラワーの

ブーケサラダ 売り切れ次第終了

¥980 (写真左) キッチン大宮 ディナーのみ

¥380 (写真右) キッチン大宮 DELI 終日提供可能

ロマネスクやブロッコリーのほか、白、紫、オレンジのカリフラワー3種をふんだんに取り入れ、ブーケのように盛り付けたサラダ。花蕾野菜を味わい尽くすボリューミーな一品は、ミニトマトを添えてクリスマスカラーに仕上げた。

✿ ロマネスク、オレンジカリフラワー、紫カリフラワー

Chef's Point

色彩豊かなスナップドラゴンをベースにメニューを考案。熱にも強いので、火を加えても花びらの色が残ることから、ライスと一緒に混ぜて仕上げた。また、サフランライスのサフランは花弁なので、花との相性を考えセレクト。ホイルを開いた時にスナップドラゴンがほんのり香る。味付けは甘辛くして、食べやすく仕上げた。

料理長 宮本 樹 氏 —— この時期は、地元青森のサンタ村を思い出します



Shop Information

南館
7F

海老・れんこん料理

海老れんこん

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7606

金沢・九州・北海道など日本全国の漁港から毎日仕入れる新鮮な海老・甘海老や珍しい海老と、シャキシャキ食感と旨みが自慢の蓮根がメインのバル

Chef's Point

チーズフォンデュの冷製をイメージしたサラダ。ロマネスクを頂点に添え、ミニトマトの色味と合わせる事でクリスマスツリーを表現した。ステーキやハンバーグなどの洋食メニューにぴったりな一品だ。



シェフ 松本 崇幸 氏 —— 洋食のクリスマスの定番といえばターキー

Shop Information

南館
7F うめきた広場
B1F

洋食 浅草 キッチン大宮 (南館7F)

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7195

洋食 浅草 キッチン大宮DELI (うめきた広場B1F)

営業時間 10:00～22:00 電話番号 06-6485-7095

東京浅草の名店「レストラン大宮」。長年培った下町洋食の味が気軽にいただける。名物大人のお子様ランチも人気



トロピカルサマーサンセット

各¥518 終日提供可能

沖縄の海と夕陽をイメージしたノンアルコールカクテル。ほんのり甘いドリンクは、当店自慢の本格琉球料理とも相性抜群。さっぱりとした後味で、濃いめの料理にもぴったり。

✿ デンファレ

えびとほたてのお好み焼き
菊花の舞

¥1,280 終日提供可能

福太郎で人気の海鮮食材から、えびとほたてをチョイスしお好み焼きに。自慢のオリジナルソースと卵の相性が良く、まろやかな味わいが食欲をそそる。オードブルを存分に味わい尽くしてからどうぞ。

✿ 菊、もって菊

Chef's Point

より沖縄らしさを感じてもらえるように、エディブルフラワーの中でも大きな花弁が特徴のデンファレを選んだ。シャキシャキとしていて、噛むほどにネバネバしていく食感の面白さを試してみて。リゾート感あふれる色々で琉球料理に酔いしれてほしい。



店長 山本 充 氏 —— 琉球料理でトロピカルなクリスマスを!

Shop Information

南館
7F

沖縄料理

琉球料理・南洋名物海鮮
首里古酒俱楽部

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7890

沖縄古民家の落ち着いた空間で、3年以上貯蔵した泡盛である古酒(クース)を中心としたお酒と、宮廷料理から家庭料理まで幅広い本格琉球料理を味わえる

Chef's Point

洋食焼き、重ね焼きともいう昔ながらの作り方をしているお好み焼きと、日本人にとって伝統的な食用花である菊を組み合わせた。目の前で菊の花をふんだんに散りばめる演出は、まるで舞のように美しい。ぜひスタッフたちの手さばきにも注目して。

店長 吉田 寿男 氏 —— クリスマスといえばチキンソテー
好きな花はムラサキツユクサ

Shop Information

南館
7F

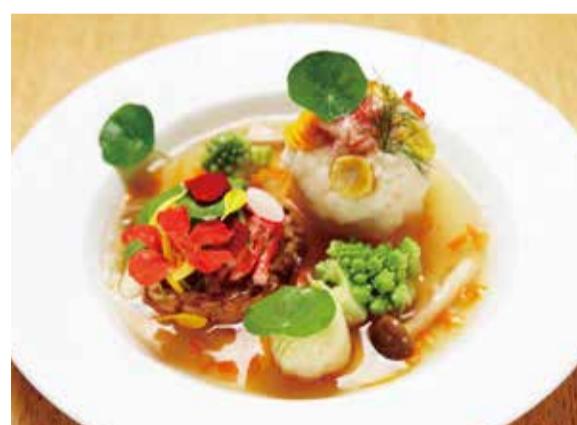
お好み焼き

福太郎

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6359-2951

ふんわりとしたねぎ焼き、お好み焼きで人気。明石生タコポン酢や自家製アボカド豆腐など女性が好むメニューも充実。大阪の食文化であるクジラも味わえる

紅ズワイガニの蒸しと
赤米の焼きリゾットの
あんかけソース

¥980 ディナーのみ 限定1日10食

名物のおでん汁でやわらかく炊きあげた蕪に、ズワイガニとはんぺんをたっぷり詰め、その蕪を丸ごと蒸しあげた贅沢な蒸し。食感がブチブチとした赤米の焼きリゾットと共に汁の効いたあんかけソースでいただく。

✿ 菊、ロマネスク、ナスタチウムの花、
ナスタチウムの葉、カレンジュラ黒毛和牛炙り肉寿司
花野菜添え

¥3,218 16:00～提供 限定1日20食

舌の上でとろける脂の旨みが絶品のロース肉をにぎり寿司にした。「Aランクの黒毛和牛100gをお値打ち価格で提供します」と馬場料理長。お好みでバルサミコソースを絡めていただけます。

✿ スナップドラゴン、菊、もって菊、
ベルローズ、ビオラ、クローバー(四ツ葉)、
ナスタチウムの花、ナデシコ、ベゴニア

Chef's Point

クリスマスらしく、白を基調とした盛り付けをイメージしながらも、おでん屋らしく出汁を愉しんでもらえる和食の温かいメニューを考案。蕪の持つあっさりとしたやさしい味わいをピリっとしたわさびの様な辛味のあるナスタチウムで引き立て、カレンジュラで香りと彩りをプラスした。



料理長 鶴田 武俊 氏 —— クリスマスは、息子とチキンにかぶりつきます

Shop Information

南館
7F

おでん・焼とん

大坂おでん 焼とん 久

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6374-8999

徳島「青柳」三代目主人・小山裕久氏が監修。豊穣な阿波の食材と鳴門の豊かな魚介類を使った、2種類の出汁でいただく紅白おでんや阿波のおばんざい、焼とんを

Chef's Point

特にヨーグルトのような酸味を感じさせるベゴニア、ほんのり甘みのあるナデシコが気に入った。花が持つ素材の魅力を知ってもらうために、体にやさしい塩麹ドレッシングを手づくり。肉寿司を食べた後の口直しに、花をサラダ感覚で味わってほしい。肉寿司はわさびをお好みでどうぞ。



料理長 馬場 幸司 氏 —— 家族にケーキを作った事がある

Shop Information

南館
7F

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」、熟成された三元豚の「豚料理」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



花と農家野菜の前菜盛り合わせ

¥972 ディナーのみ 売り切れ次第終了

完熟かぼちゃとマスカルポーネのサラダ、伊予美人という里芋の素揚げ、加賀れんこんのグリル、鳴門金時のロースト、季節野菜のフリッタータ、豆腐とハチミツを加えたゴルゴンゾーラのムースの6品が付いた前菜の盛り合わせ。

✿ スナップドラゴン、ベルローズ、デンファレ



炙り太刀魚と松茸のカルバッチョ

¥1,290 ディナーのみ 売り切れ次第終了

白身魚の中では鯛よりも甘みがあり、食感も良いというプリプリの太刀魚を香ばしく炙り、松茸と一緒にいただくカルバッチョ。ゆずのビネガレットが効いた、ほんのり爽やかな味わいでお酒もすすむ一品に。

✿ ベゴニア

Chef's Point

かぼちゃのサラダはマヨネーズを使わず、素材の甘みが堪能できる軽やかな一品。今まで裏メニューとして提供していた里芋は、一度炊きこぼしもう一度和出汁で炊きあげてから特製の塩昆布バターで味付けた。鳴門金時は酸味とコクのバランスが抜群のフロマージュブランで。花のほろ苦さをアクセントにして。



シェフ 杉林 直人 氏 —— 子どもの頃はクリスマスに骨付きチキンを食べていました！

Shop Information



マーケットバル
SOSH THE MARKET BAR

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7315

NYの市場の中の食堂がコンセプト。生産者さんからその日に届く野菜、肉、鮮魚をリーズナブルかつカジュアルに提供。ソムリエたちが常備40種以上のワインを取り揃えている

Chef's Point

「和食の要素を取り入れた創作フレンチを中心している」と中松シェフ。炙った太刀魚にドライトマトの戻し汁をひと塗りしているのがおいしさの秘密で、ラディッシュの辛みやベゴニアの酸味がアクセントになるという。ゆず皮やマイクロ春菊、ベゴニアで彩り豊かな前菜に仕上げた。



シェフ 中松 洋一 氏 —— クリスマスは最近ハマっているデザートづくりに没頭したい！

Shop Information



レストラン・バー・カフェ
GARB MONAQUE

営業時間 7:30～25:00

電話番号 06-6359-5180

旬を感じる素材を使ったイタリアン・フレンチの料理が揃う。ランチ、カフェ、ディナー、バーと一日中いつでも使えるオールディダイニング



ミガキイチゴスパークリング

×ベルローズ ¥864

ホワイトティスパークリング

×スナップドラゴン ¥540

ホワイトティスパークリング ロゼ

×スナップドラゴン ¥540

終日提供可能 売り切れ次第終了

宮城県産の高級イチゴである「ミガキイチゴ」を100%使ったスパークリングワインにベルローズを浮かべて。お酒が飲めない人には、希少茶葉「白茶」のスパークリングにスナップドラゴンを浮かべたノンアルコールドリンクを2種用意。

✿ スナップドラゴン、ベルローズ



アップルロゼと

ふじりんごのマフィン ¥345

終日提供可能 限定1日20個 ※ストアのみで販売

ローズベリーコリンズ ¥840

終日提供可能 ※レストランのみで販売

ローズ（アップルロゼ）の香りの生地と旬のりんごとサツマイモが相性抜群のマフィン。ホワイトラムをベースにDEAN & DELUCAオリジナルのコーディアル「ザクロ&ラズベリー」をローズ（アップルロゼ）に合わせた甘酸っぱいカクテル。

✿ ローズ（アップルロゼ）

Chef's Point

花とワイン両方の香りを愉しめるように、イチゴとバラを合わせた。イチゴの香りの赤ワインには、バラの香りが隠れていると言われるよう、イチゴとバラは相性抜群。ノンアルは、「白茶」の気品ある香りとスナップドラゴンのほのかな苦みが絶妙にマリアージュ。スナップドラゴンもベルローズも花びらが小さく口に残らないので後味が良い。



店長 大濱 順一 氏 —— シャンパンは、食前だけでなくディナーの食中酒にもおすすめ！

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1000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

Chef's Point

一般的にバラの香りは食材と馴染みやすいので、ローズ（アップルロゼ）をチョイス。マフィンは、その香りを生かすために、バターに練り込んで香りを閉じ込めた。一方カクテルも、香りを出すために、フローズンタイプをスピリッツに漬け込んで使用した。仕上げにローズマリーをそのまま入れて、スパイク感をプラス。



料理長 吉川 道太郎 氏 —— ホリデイシーズンのクリスマスは、1年で一番賑わいます

Shop Information



マーケットストア&カフェレストラン

DEAN & DELUCA

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6359-1661

マーケットには“毎日の食卓をワンランクアップする”こだわりの食材が並ぶ。レストランでは、DEAN & DELUCAの商品を使ったオリジナルメニューが多数



コッラーナ・フロレアーレ

¥561 終日提供可能 限定1日10個

美しい見た目に心華やぐ。ラズベリー、イチゴ、グロゼイユといった赤い果物のムースの中に、ピターナジャンドウヤーカリームとチョコのスポンジをサンド。爽やかな酸味と苦みのバランスが絶妙。穂紫蘇がアクセントに。

✿ スナップドラゴン、菊、ベルローズ



若鶏のきのこ味噌クリーム煮

¥1,706 終日提供可能 売り切れ次第終了

若鶏のもも肉と3種のきのこを白味噌のクリームソースで煮込んだ一品は、黒米、餅米、玄米をブレンドしたご飯とも相性ぴったり。利尻産昆布で毎朝ていねいに出汁を取って作る味噌汁も付いた、あたたかい御膳をどうぞ。

✿ ナスタチウムの花、デンファレ

Chef's Point

花の首飾りをイメージし、ムースの上に色々な花をあしらった赤保バスクティッシュの感性光る一皿。見た目の美しさも重視しながら、酸味のあるムース、ピターナジャンドウヤーカリーム、花の食感など、絶妙なバランスはさすがの一言。大根や人参の花などとともに、よく使うという穂紫蘇は、独特の香りで存在感を発揮。



シェフ パステイッチャーレ 赤保 和彦 氏 —— クリスマスは、洋菓子店にとってお祭りです！

Shop Information



チョコレート & カフェ

Caffarel

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7911

1865年に「ジャンドウヤーカリーム」を世界で初めて開発した、イタリア・トリノ発チョコレートショップ。カフェコーナーでは、限定ドルチェやアルコール類も提供

Chef's Point

白いキャンバスに絵を描くつもりで、ナスタチウムとデンファレを彩りに添えた。グラナパダーノチーズを降り積もる粉雪のように見立て、ホワイトクリスマスを表現。鶏肉は前日からマリネしているのでやわらかくジューシーに仕上がっている。しっかりとした味わいなので、ご飯や味噌汁をたくさんおかわりしてもらいたい。



マネージャー 藤村 直 氏 —— クリスマスは赤ワインにあう料理を作りたい！

Shop Information



カフェ

24/7 cafe apartment

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6377-5777

栄養バランスの取れた一汁三菜の食事のほか、和スタイルのデザートも充実。ランチ、カフェ、ディナーはもちろん、ゆっくりお酒を愉しむ事も



紫芋のモンブラン

¥1,188 14:00～提供 売り切れ次第終了

ホワイトチョコベースの抹茶ブラウニーに、カスタード、生クリームを重ね、紫芋のペーストでモンブランに仕上げた。季節のフルーツやバニラアイスを添えた、秋冬シーズンにぴったりのデザート。

✿ ナデシコ、他(トレニアなど)

Chef's Point

黒い皿に映える花をチョイスした。皿にスイーツを置いたら、ナデシコやトレニアの色味のバランスを見ながら花を添える位置を決めていく。淡白な味わいの花々だが、紫芋の程よい甘みのアクセントになる。視覚も含めて、季節感たっぷりな香りや味わいを愉しめるたくさん色を散りばめたアートな一皿。



パティシエ シェフ 橋本 一洋 氏 —— クリスマスはケーキ作りで大忙しです！

Shop Information



ケーキ・カフェ

La Terrasse Café et dessert

営業時間 10:00～22:00 電話番号 06-6485-7788

人気のパンケーキをはじめ20数名のパティシエがパックアップするデザートは本格的で感動的！ランチやディナーでは、シェフ自慢のヘルシーでリッチな料理も勢揃い



スモークサーモンとロマネスク、紫カリフラワーのサラダ仕立て

¥1,177 終日提供可能 限定1日20食

チーズと卵を織り込んだガレットに脂が乗ったスモークサーモン、ボイルしたロマネスクや紫カリフラワーのほか、色々な生野菜を盛り合わせた。ビネグレットドレッシングで和えた、ヘルシーかつボリューム満点な一品。

✿ ロマネスク、紫カリフラワー



梅々庵の甘味が詰まったbaibaiian エディブルフラワーパフェ

¥880 終日提供可能 売り切れ次第終了

あんみつ(三種の寒天)、抹茶シフォン、ブチパンケーキ等が詰まつた梅々庵の名物パフェをエディブルフラワーでアレンジ。小さな花々を随所に配した上品な甘みが愉しめる。お好みで和三盆、黒蜜をかけて召し上がり。

✿ もって菊、なでしこ、クローバー(四ツ葉)

Chef's Point

皿をキャンバスに見立て、サラダに映える彩り豊かなロマネスクと紫カリフラワーを選んだ。オリーブオイルとマスタード、塩で作ったビネグレットドレッシングはさっぱりとした味わいなので、最後まで食べ飽きる事なく素材の魅力を堪能できる。



店長 牧野 知佳 氏 —— クリスマスにぴったりのリースを作つておもてなしをしたい！

Shop Information



フレンチカフェ CRÊPERIE Le Beurre Noisette

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7795

パリにあるネオビストロ、ル・ブル・ノワゼットのティエリーブランキ氏が展開するガレット&クレープ専門店。ティラミスやパンナコッタなどスウィーツをのせたクレープも人気

Chef's Point

花の色が映えるようになでしこや四ツ葉を白い寒天に閉じ込めた。粗熱をとった寒天液が固まる具合を慎重に見極めながら花を入れて、さらに残りの寒天液を流し込むのがポイント。もって菊は花弁を一つひとつ丁寧に取り、押し花をイメージしてパンケーキにあしらった。



料理長 古賀 聰 氏 —— クリスマスは自宅の玄関をライトアップ！

Shop Information



和菓子・甘味処 ばさら 梅々庵

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7785

日本料理人、小山裕久氏が、定番の和菓子にはさらのエスプリを詰め込んだ新しいお菓子を展開。にゅう麺や和牛ハンバーグなどの食事もいただける



バラのジェラート (さ姫使用)

¥702～¥1,004

※2～3種、組み合わせによって値段の変動あり
終日提供可能 売り切れ次第終了

肉厚のローズ(さ姫)を細かく刻み、香りを最大限に引き出しジェラートに混ぜ込んだ。ピスタチオやバニラ、マンゴーのジェラートと組み合わせてオーダーするのもおすすめ。フレーバーや色の相性で選ぶのも嬉しい。

✿ ローズ(さ姫)

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

レストランで作り上げる、素材の味を活かし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、パニーニも愉しめるイタリアンバー



Flower Party

Shop Information



フランス料理 BISTRO & CRÉPERIE Pan de mère

営業時間 11:00～23:30 電話番号 06-6485-7280

フランス語で「母のフライパン」を意味する店名通り、フランスで日常的に親しまれている各地の郷土料理やガレット、シードルがラインナップ！

Chef's Point

高級食材である島根県産のローズ(さ姫)は、バラ本来の上質で豊かな香りと色鮮やかな深紅の色が印象的。ミルクなど余計なものを入れず、さ姫とシロップ、水だけで作ったジェラートは、さっぱりとした爽やかな味わい。なめらかな口溶けで至福のひと時を。



オーナーシェフ 小阪 歩武 氏 —— ジェラートケーキで華やかなクリスマスを演出したい！

Flower Party

Shop Information



フランス料理 BISTRO & CRÉPERIE Pan de mère

営業時間 11:00～23:30 電話番号 06-6485-7280

フランス語で「母のフライパン」を意味する店名通り、フランスで日常的に親しまれている各地の郷土料理やガレット、シードルがラインナップ！



マネージャー 栗山 英之 氏

The edible flower lifestyle

食べる花のある暮らし

季節ごとに移り変わる庭の花を眺めたり、テーブルや玄関に一輪の花を飾ったり、花がある暮らしは憧れ。今回、そんな暮らしを実現する田中愛子さんを訪ねた。花や植物を自然と生活に取り入れて暮らす、愛子さんの心に余裕を持つ日々のすすめ。



その時その時を愉しむ 自然を感じる庭づくり

なだらかな坂道の先にある閑静な住宅街の一角。主宰する料理教室の隣に、愛子さんの自宅はある。趣ある和様式の門をくぐると、そこには緑豊かに生い茂る庭。野菜やハーブを摘んで料理に使えるようにと、「キッチン&ハーブガーデン」と名付けたのだと。ウイキョウ、ローズマリー、レモングラス、イタリアンパセリ、オリーブの木、スダチ、キウイ、シソ、トマト、ナス…。取材に伺った夏の終わりの庭には、たくさんの植物が共生していた。虫が付いたり、寒くなれば枯れてしまったり、繁殖しそぎたり、思い通りにいかないことも多い庭づくりだというが、「心に余裕を持ってば、それも愉しめるようになる。トンボが飛んでいる、秋が来るのねって。自然の中で生きていると実感できる。植えて、育てて、採って、食べる、そんな当たり前だけど、ありがたいということにも気づくことができた」と話す。今は、それを食育という形で子供から大人にまで幅広い人々に伝える日々。愛子さんは、花や植物に囲まれながら、自然体で暮らしている。

簡単なおもてなし料理

花やハーブは、おもてなしの雰囲気をより一層高めてくれる。「料理が華やぐでしょう」と、愛子さん。ラベンダーなどのハーブの花を天ぷらにしてもてなすこと。「お店ではあまり見かけないけれど、ハーブも花を咲かす。育てている人の特権ね」。ハーブの花にも、葉と同じように香りがあつておいしいのだと教えてくれた。他にも、サラダや魚、肉料理、調味料や保存食まで、何にでも使える。「海外では花やハーブをたっぷりと料理に使う。その方がおいしいし、見た目にも美しい」。花やハーブは、料理の幅を広げてくれるものなのだ。



暮らしへの取り入れ方

料理はもちろん、いろいろな形で暮らしに取り入れることができる。テーブルや玄関に飾って、花や緑を取り入れることも一つ。他にも、例えばクローゼットの中の防虫剤。ハーブをクッキングペーパーにのせ、レンジで温めて水分を飛ばし、麻袋に入れたらでき上がり。オイルとハーブと一緒に煮れば、虫除けにも。ヴィネガーやオイルに漬ければ、保存もできて好きな時に簡単に料理にプラス。ガラスの器を使えば、見た目にもおしゃれだ。「何にでも使えるのよ」と、愛子さんはいろいろなことに試しているのだそう。

❖ 花とハーブを使った手作りアイテムの一例

- | | | |
|------------|-------|------------------------------|
| フレーバーオイル | | ウイキョウの花・葉・茎、タイム、ニンニク、オリーブオイル |
| フレーバーヴィネガー | | ローズマリー、レモン、ヴィネガー |
| ハーブシロップ | | 砂糖、水、好みのハーブ |
| 虫除けスプレー | | レモングラス、ラベンダー、オイル |
| 虫刺されスプレー | | ローズマリー、タイム、ウォッカorエタノール、水 |
| 防虫袋 | | ラベンダー、ペパーミント、レモングラス |
| 入浴袋 | | ローズマリー |



Interview

大阪樟蔭女子大学教授 田中愛子さん

国際食育料理家フードフィロソフィスト、食育ハーブガーデン協会理事長、日本ハラール協会理事、料理研究家、日本料理国際化推進協会理事、リスタクリナリースクール主宰。大阪生まれ。結婚後、料理家・吉岡昭子氏のもとで日本伝統の家庭料理の基礎を学ぶ。その後夫の仕事でニューヨークを起点に世界各地へ渡航し、世界の家庭料理、食文化を研究。2009年に「食育ハーブガーデン協会」を設立。その理念である「食卓のフィロソフィー」が大きな反響を呼び、企業、各種施設、学校など100以上から支持を集め。NHK「きょうの料理」への出演ほか「食」のエッセイや海外取材などメディアでも活躍の場を広げている。新刊に『食卓の上のフィロソフィー』、他著書多数。



Floral desserts with a professional touch

シェフの感性を描き出す花のドルチェ

おいしさはもちろん、一流のシェフが作る一皿にはアートを感じる時がある。今回、イタリアの老舗チョコレートブランドであるCaffarelの赤保シェフに、美しい一皿が生まれるまでの物語を聞いた。また、おもてなしにぴったりのエディブルフラワーを使ったドルチェのレシピも特別に公開してくれた。

エディブルフラワーで作るアートな一皿

独自の感性で、芸術作品といっても過言ではないメニューを考案してくれた赤保シェフ。今回、エディブルフラワーをテーマに作ってくれたのは、フランス画家・モネの「睡蓮」の絵からインスピレーションを受けたという一皿。「この絵をどこかで見たことがある人は多いはずなんです。ふと、そうかなって気付いてもらえたなら嬉しい」という。ナスタチウムの葉を睡蓮の葉に、ベルローズを睡蓮の花に見立て、リンゴスープで水面を表現した。リンゴスープ、ガナッシュ、パンナコッタと、さまざまな味や食感を愉しめるのも嬉しい。



新メニューを考える時の閃きの元とは

「自分自身を普通に持っていないようにしている」と話す赤保シェフ。驚きや感動を与えるドルチェを作るため、人が見ていない目線を大切にしているという。夕日の美しさをオレンジとムースで表現したり、革張りのソファに座った時感じた「しっくりくる居心地の良さ」の部分を抽出してドルチェに変換したり。そして、足したり引いたり試行錯誤を繰り返す。「考えて考えて考えた末に、パズルがはまる瞬間がある」。多くの人を虜にする本物に触れ続けることによって、赤保シェフの瑞々しくオリジナリティ溢れる作品は完成していく。

Interview

チョコレート & カフェ Caffarel
シェフ パステイッチャーレ
赤保 和彦氏

兵庫県出身。仏菓子にも造詣が深いが大阪市内の有名イタリアンレストランでの経験を経て、伊菓子に傾倒。現在は、カファレルのスイーツ全般の企画製造を担当。

EVENT

秋のチョコラティーボ 「chocolatino autunno」開催!

日 時：11/17(木)12:00～19:00
場 所：うめきた広場 Umekiki Marché vol.4会場内
参加費：入場無料(食事代別途) ※一部コンテンツ要予約

イタリアの食文化のひとつであるアペリティーボをカファレル流にアレンジし「チョコラティーボ」として開催! アペリティーボとは、ディナー前に軽食とともにお酒を飲み、愉しく過ごすこと。そんなアペリティーボをカファレルの代名詞であるジャンドゥーヤで思う存分愉しむイベント。赤保シェフによる限定フードも発売予定! 1日限定3回、巨大ジャンドゥーヤの切り出しの食べ放題を開催予定! ※詳細はUmekiki公式WEBサイトにて

イベントの応募はこちら

Umekiki公式サイト umekiki.jp 内
イベント応募フォーム
umekiki.jp/contact/



Recipe

— Giverny —

カファレルチョコレートのビターなガナッシュ、やさしい甘さのパンナコッタとリンゴのスープ色とりどりのエディブルフラワーを浮かべて



• ガナッシュ

カファレルチョコレート 25g
生クリーム 30g

1. 生クリームを温め沸騰させる。
2. 1を溶かしたチョコレートに数回にわけて加え混ぜ合わせ、乳化させる。

• パンナコッタ

牛乳 125g
生クリーム 75g
グラニュー糖 20g
ゼラチン 2g

1. 鍋に牛乳、グラニュー糖を加え温める。
2. 1が沸騰したら火を止め、ふやかしておいたゼラチンを加える。
3. 2を茶こしで濾す。
4. 3を氷水で冷やし粗熱がとれたら生クリームを加える。



• リンゴスープ

リンゴ 1個
炭酸水 or シードル 適量
レモン汁 適量
ハチミツ 適量
青リンゴシロップ(あれば) 適量

1. リンゴは皮をむき、種、芯を取り除き細かくカットしておく。
2. リンゴとその他の食材をお好みの分量で加え、ミキサーにかける。

• 仕上げ

エディブルフラワー各種 適量
ピスタチオ 適量

1. 器にガナッシュを適量流し、冷蔵庫で冷やし固める。
2. ガナッシュが固まればパンナコッタを器に流し入れ、冷やし固める。
3. 食べる直前にリンゴスープを作り器に流し、色とりどりのエディブルフラワーとピスタチオをセンス良く飾り仕上げて完成。



Edible flowers and wine: a bouquet of similarities

香りを愉しむという共通点をもつ、花とワインの嗜み方

香りを愉しむ花とワイン



花の香りと表現されるワイン

赤ワインはバラやスミレ、白ワインは百合や菊という風に、ワインの香りを花の香りに例えることは多い。例えば、バローロやバルバレスコなどのヨーロッパ地方の上質な赤ワインなら「バラやスミレのニュアンスがある」と表現する。また、葡萄本来の香りをアロマ、ワイン熟成中に生まれる香りをブーケと花を連想させる言葉を使うことも。

食卓を彩る花とワインの選び方

料理に合わせるワインを選ぶ時の方法のひとつに、料理とワインの共通点を探すことがある。例えば、スパイスの効いたエスニックや中華に合わせるワインなら、同じようにスパイシーなニュアンスのあるシラーを選ぶと良い。これと同じように、ディナーの食卓に花を飾る時は、料理と花の共通点を探してみるのはいかがだろうか。



ワインの香りについて

ワインの香りと料理の相性

嗅覚と味覚はつながっているので、ワインの香りも考えて料理と合わせるのが良い。大濱店長のお気に入りの組み合わせは、赤ワインのバルバレスコと豚の角煮。適度な酸味と渋みが豚の旨みと相性が良い。また、八角やシナモンなど少しスパイスを効かせると、バルバレスコにもハーブ系の香りがあるので、さらに合いやすくなる。

ワインの香りの愉しみ方

ワイングラスにはさまざまな形がある。例えば、冷えると香りは閉じるので、冷やして飲む白ワインには小ぶりのグラスを選んで香りをグラスの中に凝縮する。赤ワインのように香りに広がりがあるものは大ぶりのグラスが良い。ワインの香りは、空気に触れるとどんどん変化して香味成分が立ってくるので、最後の方がより愉しめる。



日本古来の香りを愉しむ和製ハーブとマルシェで出会う

Umekiki木曜マルシェの出店農家ポニーの里ファームとDEAN & DELUCAの吉川料理長が対談。奈良県高市郡高取町に古くから伝わる食材「大和当帰葉」を持つ、セロリのような癖のある香りを生かしたおいしい調理法について語った。



ポニーの里ファーム
大和当帰葉

特徴

奈良県を代表する薬草でセリ科の多年生植物。セロリのような強い香りを持つ。食材として流通しない根は漢方薬などに使われ、手足の冷えなどに薬効があるそう。生葉はサラダやパスタのソースにして食べられている。

旬の時期

4~10月末まで収穫。とくに春の生葉はやわらかく、夏になるとコシが出てくるという。硬い葉は乾燥させて粉末状にした加工品として販売。奈良盆地の南端に位置する中山間地域で一日の寒暖差がある農地で育てている。



DEAN & DELUCA 料理長
吉川 道太郎氏

マルシェ食材をどうおいしく調理するか愉しみにしている吉川料理長。大和当帰葉は普段のハーブと違い日本らしい香りが良かったという。

ポニーの里ファーム
藤野 泰典氏

生葉だけでなく当帰葉入りハーブソルトや大和当帰葉を粉末にした加工品も。肉や白身魚のソテー、オリーブオイルとあわせてドレッシングにいかが。

奈良県高市郡高取町の大和当帰葉をDEAN & DELUCA吉川シェフがmekiki!

藤野:推古天皇が612年に「薬獵(くすりがり)」をしたと日本書紀に記載されるなど、高取町と薬の関係は歴史的背景が深い。そんな薬草栽培が途絶えつつある中で、伝統ある食材を残していく育て始めました。

吉川:フェンネル(ウイキョウ)のようでもあり、薬膳のようでもある独特の香り。コクのある味わいで複雑な面白さがある食材。まさに和製ハーブですね。イタリアンやフレンチとも相性が良いですよ。

藤野:生葉はサラダやパスタのソースにしています。特に天ぷらはおすすめですね。この味わいにやみつきになると塩おにぎりに大和当帰葉を巻いて食べる人もいますよ。

吉川:当店でよく使っているロディジャーノチーズやトマトとの相性も抜群だと思う。イタリアと日本の伝統的な食材が組み合せられたら良いでしょうね。個人的には熟成感のある豚肉と合わせることをおすすめしたいですね。

LET'S EAT シェフが作った大和当帰葉メニュー!



サーモンフリットと当帰葉タルタルのサンド

当帰葉パケット(左)

¥1,296 ランチのみ 売り切れ次第終了

11/28(月)~12/4(日) 11:00~15:30まで提供
発酵前に練り込んだ当帰葉パケットと当帰葉タルタルでサーモンと野菜をたっぷり召し上がり。

雪室熟成豚ロースの当帰葉が香る 香草パン粉焼 ローズソルト(右)

¥1,728 ランチのみ 売り切れ次第終了

12/5(月)~12/11(日) 11:00~15:30まで提供
赤身の旨みと脂身の甘みのバランスが良い熟成肉を当帰葉入りのパン粉で爽やかに仕上げた。

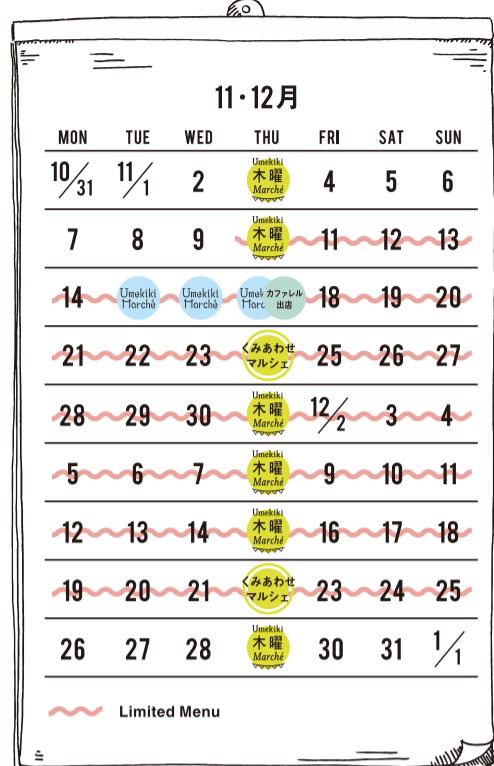
ボニーの里ファーム出店予定

11/24(木) 12:30~19:00

Umekiki木曜マルシェ特別版 くみあわせマルシェ 「和製ハーブと○○○」

くみあわせマルシェは、毎月最終木曜日に実施されている、マルシェ農家さんとグランフロント大阪のシェフによるコラボレーション企画。今号のフリーペーパーのテーマである「エディブルフラワー」にちなみ、ポニーの里ファーム(奈良県高市郡高取町)の和製ハーブ「大和当帰葉」を食材に、DEAN & DELUCAのシェフが考案したメニューを試食できる。ぜひハーブを調理する技を学ぼう。

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

季節の食材を
かしこくmekiki!

Umekiki
木曜
Marché

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



11/24(木) **Umekiki木曜マルシェ特別版 くみあわせマルシェ**
12:30~19:00 「和製ハーブと○○○」

香りの食材を
mekiki!

くみあわせマルシェは、毎月最終の木曜日に実施されているマルシェ農家さんとグランフロント大阪のシェフによるコラボレーションマルシェ。今号のフリーペーパーのテーマである香り高い「エディブルフラワー」にちなみ、同じく香りを愉しむ和製ハーブである、ボニーの里ファーム（奈良県高市郡高取町）の「大和当帰葉」を食材に、DEAN & DELUCAの吉川料理長が考案した限定メニューを、マルシェにて試食ができる!マルシェで、珍しい食材とその調理法を学び、香りを愉しむ食卓を作ろう。



日時：11/24(木)12:30~19:00 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) ※予約不要・入場無料
※12月22日(木)のくみあわせマルシェのテーマは「クリスマスと○○○」で開催予定。詳細が決定次第、Umekiki公式WEBサイトにてお知らせいたします。

11/10(木)
12/25(日) **Limited Menu**

美しい花を食べ比べて愉しむ46日間 うめきた広場地下1階・1階、南館1階・7階・8階、北館1階の全27店舗にて

グランフロント大阪の27店舗のシェフが、色とりどりのエディブルフラワーを、華やかな一皿に生まれ変わらせる。前菜からメイン、デザート、ドリンクなど、あらゆるシーンで食材としての花を愉しむ限定メニューの数々。大切な人と過ごすクリスマスシーズンにぴったりな美しい一皿を愛でながら、その魅力を学び、おいしく味わう46日間。

シェフの技を
mekiki!



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.4

うめきた広場にて

うめきた広場に、関西を中心に全国からこだわりの食材を育てる農家さんが大集合!JR大阪駅直結のうめきた広場が市場になる3日間。シェ夫が考案するマルシェ野菜を使った料理やドリンクが味わえるキッチンカーも登場!目指すのは農家やシェ夫と名前で呼び合えるマルシェ。

11/15(火)・16(水)・17(木)
12:00~19:00 ※時間は変更する場合がございます

農家&シェフの
こだわりをmekiki!



11/16(水) エディブルフラワー農家・よしむら農園が
11/17(木) 高知からやってくる!

P5で紹介している、今号のテーマ「食べる花・エディブルフラワー」を育てる吉村夫妻。愛情をたっぷりかけて育てた花とともに、大阪にやってくる!自身で手間暇かけて作り上げた花塩なども販売予定。普段なかなか手にはいらない珍しい食材がずらりと並ぶ、貴重な機会。よしむら農園、マルシェ初出店の2日間をお見逃しなく!



11/17(木) イタリアトリノ発祥の老舗チョコレートブランド・Caffarel出店。
12:00~19:00 チョコレートとスパークリングワインを愉しむイベントを開催!

スパークリングワインと一緒にカファレルの代名詞であるジャンドウーヤを愉しむ「チョコラティーボ」を開催!チョコラティーボとは、ディナーの前に軽食とお酒を愉しむイタリアの慣習アペリティーボをチョコレートで愉しむイベントのこと。赤保シェフの限定フードも発売予定!また1日3回限定で、巨大ジャンドウーヤの切り出しの食べ放題を開催予定!

※詳細はUmekiki公式WEBサイトにて



イベントの応募はこちら
Umekiki公式サイト umekiki.jp 内
イベント応募フォーム
umekiki.jp/contact/

EVENT REPORT

7/8(金)
9/6(火) **EVENT & FOOD FAIR REPORT**
— おいしい夏を演出する、バーベキューを目利き —

夏の代名詞とも言えるバーベキュー。そのルーツは、先人たちが生み出した知恵の集大成であった。バーベキューについて学ぶだけでなく、その調理方法をうまく取り入れたシェ夫による料理がずらりと集まったフェアを開催した。その他、シェ夫とともに農地で収穫体験をしてからその野菜でバーベキューを愉しむ農地ツアーや料理教室、マルシェイベントなどバーベキューをさまざまな角度から目利きする、夏にもってこいの期間となった。

① 夏をおいしくする、バーベキューを目利きすると題し発刊されたUmekikiフリーペーパーVOL.12
②～⑤ グリル料理や鉄板料理など29店舗のシェ夫が料理を考案。38日間だけ食べられる限定料理が披露された ⑥～⑧ 8月11日の祝日(山の日)に大阪府泉南市の農場で収穫体験&BBQを行なうアーチを開催 ⑨～⑩ グリル料理フルコース体験や焼肉のいろはを学ぶ教室なども開催された

EVENT REPORT PHOTO 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)



COVER FLOWER : 株式会社maro / Bonnie Tone

2016年11月1日 第13号 発行