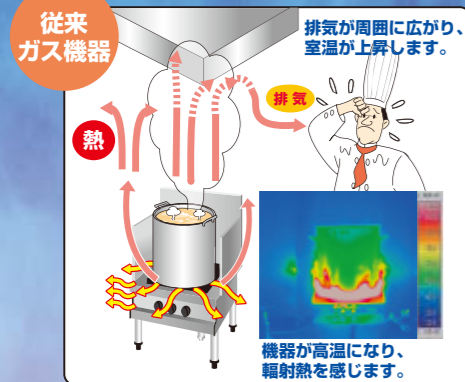


すずちゅう
「涼厨®」が厨房に
“涼しさ”を提供します。



換気&空調は変更なしで、
厨房機器のみ「涼厨®」に入換えると…

- Point 1 作業者周囲の「室温」が大幅削減
- Point 2 作業者への「輻射熱」は感じません
- Point 3 夏場でも25℃以下の環境が実現



すずちゅう
涼厨® (涼しい厨房) コンセプト

従来、「ガス厨房＝暑い」と思われていた
が、排熱を集中排気し、機器からの放熱を
大幅に軽減することで、触っても熱くない、
涼しいガス厨房機器が続々登場しています。
既築のガス機器を「涼厨®」に入れ替えるだけ
でグッと涼しい厨房に生まれ変わります。



商標「涼厨®」「涼」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

2010年9月22日発行
発行：タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03 (5498) 7111
編集：株式会社メディア・ミル

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信
CURRENT

[カレントニュース]

No. 25

特集
「ごだわり」と「挑戦」で
人を呼ぶ、地域の繁盛店に学ぶ
誰もマネできないことをやれ!

味覚逍遥・ふるさとの味探し
〈長崎の食探訪〉

“おいしい不思議”
長崎のオリジナル料理

Information
tanico's「食文化創造企業紹介」
Vol.01 西部ガス株式会社様

大手都市ガス・西部ガスが「食文化スタジオ」を開設!
「食文化スタジオ」は、
食を守り、食を創造する、情報発信基地です

誰もマネできないことをやれ!

“こだわり”と“挑戦”で 人を呼ぶ、地域の繁盛 店に学ぶ

“こだわりの店” “こだわりのある料理人” “こだわりの食材” …。
いつからだろうか、食の世界で“こだわり”という言葉が重宝されるようになったのは。
でも、意外なことに、広辞苑で“こだわり”と索くと、「些細なことにとらわれる。拘泥する」という、
少々ネガティブな意味にも捉われかねない意味も含まれていることが分かる。
時には「変わった人」と見られても、ブレない自分自身の軸を持つ人。
他人から見れば些細なことかもしれないが、そこに大きな価値を見出し、やり続けることができる人。
人を呼ぶ繁盛店には、この独自の“こだわり”を持った『挑戦者』が必ず存在する。
今号の特集は、地域において圧倒的な存在感、信頼感を得ている繁盛店を訪ね、ビジネスを成功へと導いた
“こだわり”と“挑戦”について聞き、学びたい。



全てにおいて最高を目指したというKOJIMA

『 Teppen 』へのこだわりが 名店「KOJIMA」をつくった

「ピラミッドのテッペン、そこだけを目指してここまでやってきました—」

福岡にある老舗フレンチ「KOJIMA」(旧「KOJIMA-TEI」)のオーナー・小島孔典(よしのり)シェフは、独立し店を構えたとき、最高のフレンチ料理を作り続けること、つまり、「テッペン」を目指すことを心に誓ったという。

「独立したのは26歳の時。夢は大きく、理想も高かったけれど、お客さんはまったくきてくれませんでした(笑)。もっと安い食材を使って、誰でもが食べられる大衆店にしなければダメなのか…。開店からしてそんな想いも頭をよぎりましたが、やっぱり妥協したくなかった。自分のやる店はやっぱり『テッペン』を目指さなければ意味が無い、と歯を食いしばって挑戦し続けました」

開店期に辛い時期はあったものの、その後「KOJIMA-TEI」は、福岡のフレンチシーンを牽引する繁盛店として確固たる地位を築いた。まさに、テッペンを目指すという“こだわり”が今日の成功を実現させたのだ。

「KOJIMA」には、メニューはない。厳密に言えばメニューはあるが、そこには細かなメニューは記さず、金額による、おまかせのコースがあるだけだ。ただ、それは決してシェフの独りよがりではない。その証拠に、「KOJIMA」では、客からの予約を受けた時点で、嗜好を聞き、それを念頭に置きながら、その日に市場で仕入れた最高の食材をメインに据えた料理を作るのが小島流なのだ。

「4人一組のお客さまが、まったく別の料理を食べた

い、と希望される時もあります。もちろん、それにもキッチンと応えますよ。でも、言われたままの料理は提供しない。嗜好は考慮に入れた上で、それ以上の満足、驚きを提供するのが私たちの仕事ですから」(小島シェフ)

「いつも違う店に来ているようで、飽きることがない」。常連客の中には、その日ごとに大きくメニューを変えてしまう「KOJIMA」の料理をそう評する人がいる。そして、小島シェフはその言葉を最大の賛辞と喜んでいる。

人によっては、社用で連日のように来店する方もいる。そんな人にとって、いくら「KOJIMA」の料理とはいえ、毎回同じコースを食べるのは退屈だろう。「同じコースを作ることはしない」というのも小島シェフの“こだわり”の一つだが、全ての“こだわり”が独りよがりではなく、お客さまのために、という方向であることに感服させられる。

福岡の食シーンを憂い、 若手料理人たちに技と志を伝える—

「KOJIMA」の成功は、小島シェフの決してブレることのない“こだわり”とチャレンジスピリットがその原動力であることに異論を挟む余地はない。だが、今日の成功を小島シェフ自身は、決して個人的なこだわりが導いたものではないと否定する。

「いい先輩がいたこと。いいスタッフ、いいお客さまがいたからこそ、こだわりを持ち続けてやってこれたんです。今もそうですよ」

料理人としての技術のみならず、経営者としても貴



KOJIMAオーナーシェフ・小島孔典氏

重なる示唆を与えてくれた先輩料理人がいて、さらに、小島シェフのこだわり、夢に賛同して、一緒に汗を流してくれた店のスタッフや周囲の人々の助けがあってこそ、未だに Teppan を目指して仕事ができていると言うのだ。

そして、そんな想いを今度は、後輩たちに返す時期



Shop Data

フランス料理 KOJIMA

福岡県福岡市中央区浄水通2-14
 Tel / 092-531-2230
 HP / <http://www.kojima-tei.com/>
 営 / ランチ
 11:30 ~ 14:30 (os.13:00)
 火 ~ 土曜日
 11:30 ~ 16:00 (os.14:30)
 第2, 第4日曜日
 ディナー (※完全予約制)
 18:00 ~ 22:00 (os.20:30)
 火 ~ 土曜日
 休 / 月曜日、第1, 第3日曜日
 第2, 第4日曜日のディナー

でもタニコー!

「KOJIMA」ほか、「食文化スタジオ」の厨房設備をタニコーが担当

食文化の発信基地として誕生した「西部ガス・食文化スタジオ」は、1階がライブラリー／コミュニティスペース、2階にフランス料理「KOJIMA」、3階にメインスタジオを備えるが、各フロアにある厨房設備は、全てタニコーが担当している。

古くからタニコーの厨房機器を愛用する小島シェフは、「『KOJIMA』の厨房はもちろん、スタジオの厨房機器もタニコー製品で揃えていただいたので、非常に使いやすいですね。調理講座を受講している皆さんからもとても好評ですよ」と、タニコーが担当した食文化スタジオの厨房設備に太鼓判を押す。



KOJIMAの厨房



1Fライブラリー／コミュニティスペースにもタニコーのシステムキッチンが置かれる



多くの講座が行われるメインスタジオ

にきていると小島シェフは考えている。

2010年3月に、大手都市ガス・西部ガス（福岡県）が、福岡の閑静な住宅街中央区浄水通りに「西部ガス・食文化スタジオ」（以下、スタジオ）をオープンさせた。料理教室や食に関するセミナーなど、早くも食文化の発信基地として機能しているスタジオだが、その核テナントには、「KOJIMA」が入っているのだ。

「西部ガスさんからスタジオ開設のお話をいただいて、是非参加させてもらいたいと思いました。スタジオでは、後進の料理人たちがプロを目指す料理人のタマゴに向けてのプログラムも開催するとのことでしたから、そこで講師を務めることで、今まで私を育ててくれた福岡の料理界に少しでもご恩返しができると思ったんです」（小島シェフ）

フレンチの王道を一心に進む中で、最近小島シェフがとみに感じていたのは、プロの技量の低下、安易にフレンチ風の手法を入れただけの「なんちゃってフレンチ」が生まれては消え、消えてはまた出てくるという、福岡の食シーンの寂しさだったという。

「昔は、最低10年は修行しないとフレンチは覚えられないと言われてきましたが、今は2、3年やっただけで店を出してしまう。そうした技術も志も低い店は当然長くは続きません。そういう現状を見て、やはりちゃんと技術を教えて、料理というものに真摯に向かい合うため教育の場の必要性を感じていたので、スタジオは、まさに私のそうした思いを実現する格好の場所でした」（小島シェフ）

20数年も店を開いてきた中洲を離れることは、小島シェフにとって大きな決断であっただろうが、それよりも、福岡の料理界への感謝と恩返しを考え、店を移した決断には頭が下がる。

現在、スタジオでは、月に4回の料理講座（プロ向け2回、一般向け2回）を担当する小島シェフ。プロの受講者は、フレンチはもちろん、和洋中伊と、幅広いジ



洗練されたデザインが印象的な食文化スタジオ

ャンルの若手料理人たちが小島シェフの技を学びに集まってくる。中には、教えられた料理を早速自店でメニュー化し、売上を伸ばしているすっかりした生徒もいるのだとか。

「時には時間がオーバーして、自分の店の仕込みにも影響しそうなこともあります（笑）、やはり、若い人を教えるのは楽しいですよ。そして、生徒たちのいい目標になるためにも、『KOJIMA』もさらにTeppanを目指す店にしたいと思いますしね」と、小島シェフ。

シェフの卓越した技術はもちろん、成功を修めた現在もさらに高みを目指すその“こだわり”の姿に、これからも多くの受講者が影響を受けるであろう。

「焼きたてパン」にこだわり、オープン以来快進撃を続ける繁盛店

「只今、パンが焼きあがりました〜！」

焼きたてのパンを抱えたコック服のスタッフが、パン工房から店頭へと元気よく飛び出してくる。

2010年3月のオープン以来、連日の大盛況で大きな注目を集めている「石窯パン工房ドロシー」では、日に幾度となく繰り返される光景だ。

「店のコンセプトは、いつ来ても焼きたてのパンが買えること。私も含めて、スタッフは一日中粉にまみれて、パンを焼き続けていますが（笑）、お客様の笑顔を見ると元気が出てきますね」

店長の古谷芳久さんの言葉どおりに、ドロシーには、一日中焼き立てのパンが店に溢れている。もちろんそれを可能にしているのは、下関市内はもとより、市外、県外からも大挙してやってくるという客である。

香ばしいパンの焼ける香りが漂うドロシー新下関店には、イートインのベーカリーカフェもあり、無料



休むまもなくパンを作るスタッフ



焼きたてパンの香りが充滿するドロシー

でサービスされるコーヒーをお供に、購入したばかりのパンを頬張る客も多い。

「いつ来ても焼きたてがあるのは嬉しいですよ。スタッフの方にも元気があって、店に活気があります。あと楽しみにしているのは、新作のパンです。だから、何度来ても飽きません」

家族で週に2、3度は来店し、ベーカリーカフェとキッズスペースを利用するというあるファミリー客は、ドロシーの魅力についてこう語ってくれた。

確かに、店内所狭しと並べられたパンは、その種類、バリエーションも豊富。客は、焼きたてパンという大きな価値に加えて、サプライズや選ぶ楽しさも感じている。

さらに、香ばしいパンの香りに包まれ、元気なスタッフによって演出された店は、そこに身を置くだけで自然と元気になってしまう、パワースポットのような



ドロシー・古谷店長



円柱状の石蓋が象徴的なドロシーの外観

Shop Data

石窯パン工房ドロシー・新下関店

山口県下関市秋根西町1-9-14
Tel / 083-263-6686
HP / http://www.dorothy-bakery.com
営 / 7:00 ~ 19:00
休 / 火曜

でもタニコー!

“焼きたてパンのドロシー”を支える、使いやすいタフなタニコーのオープン

ドロシーの象徴とも言える石窯は、小澤社長自らがスペインに買い付けに行き、スペイン人の職人を呼び寄せ設置させたという、まさにこだわりの釜。

特徴は、ドアの開閉行っても炉内の温度にほとんど変化がない保温性で、早く、美味しく焼き上げることができるという。

「石窯でしか焼けないパンがあると同時に、石窯では焼きにくいパンもあります。100種類以上もあるパンの中には、繊細な温度管理が必要なパンも多いので、そうしたパンを作るときには、使いやすいタフなタニコーさんのオープンやフライヤーなどは欠かせません」(ドロシー・古谷店長)

大繁盛店ドロシーの焼きたてパンは、スペイン伝統の技術とタニコー製オープンが支えている。



使いやすいタフなタニコーの高評価を得るオープンのオープン



カレーパンは、ドロシーの人気定番。日に50回以上は出来たてが提供される

効果があるのだろう。

また、新作パンは、集客のポイントとしてだけでなく、店のスタッフにとってもモチベーションを高める高材料となっているようだ。

「新しいパンのアイデアは、経験やポジションに関係なく、スタッフの誰もが提案することができます。それが実際に商品化されて、たくさん売れたりすると最高に嬉しいですね。今、定番になっているパンの中にも、新作として店に出て、評判になったものも少なくないんです」

と、ドロシーの若手スタッフは目を輝かせる。

知名度抜群の雑貨店「オズ」のブランド力を最大限に生かした新たな挑戦

石窯パン工房ドロシーは、2008年に益田店(島根県益田市)にオープンしたのが1号店。この新下関店が2店舗目となる。実は、この2店舗を運営しているのは、山口、島根、福岡の3県で雑貨店13店舗を展開する株式会社小澤(本社・下関市)だ。地域の有力企業とはいえ、もともとは飲食とは無縁の企業が、なぜパン屋を出店することになったのだろうか?

株式会社小澤の小澤敦志社長が新規事業としてまず着目したのは、雑貨店オズのお客に付いている客にアピールする商材を探すことだったという。

同社の主力店「ギフトギャラリー・オズ」は、感度の高い山口市民なら知らない人はいないという、ブランド力を持つ有名雑貨店。その店のブランド力を生かし、さらに、店のコアターゲットである女性客にアピールし、さらに消費頻度が高い商材を模索した結果、たどり着いたのが「焼きたてパン」だったというわけだ。

実際、ドロシーの成功は、「ギフトギャラリー・オズ」と無縁ではなく、新下関店のあった場所は、オズの店舗があった場所で、地域の客からは、「あのオズが今度はパン屋さんをはじめらしい」と、開店前から大きな話題になっていたという。

同社は、大きな三角屋根が象徴的なドロシー新下関店と同じ屋根の下に、「食と自然」をテーマにしたVane's Market新下関店を同時に開業している。

この店は、オズお得意のセンスのいい雑貨などに加えて、新鮮な野菜や果物や酒、輸入菓子なども販売する、オズの新業態だ。ドロシーでパンを購入した客の

中には、そのままVane's Marketへと足を運ぶ人、また、その逆も頻繁に見受けられる。小澤社長の目論見どおり、この2店の客層は合致していることが伺える光景だ。

「どうしたらお客様に喜んでもらえるか、をいつも考えているのが小澤社長。私たちも、それを日々考えています」(ドロシー・古谷店長)

店の規模に対して、ちょっと大きすぎるのでは、と思える駐車場(約40台分)は常に混雑し、毎週末には2~3千人もの集客を誇るドロシー。

同社では、パン工房&雑貨店のコラボ・新下関店の成功を受けて、今後も雑貨店にパン工房を併設する計画を持っているという。常に客のニーズを探り、挑戦し続ける、株式会社小澤のこだわりと挑戦の経営から今後も目が離せない。



ドロシーに併設されたVane's Marketでは、おしゃれな雑貨や新鮮な野菜などを販売する

大評判! 確かな技術と郷土愛が誕生させた「龍馬伝説カレー」



「龍馬伝説カレー」(600円)は、有限会社さかもとが経営する、長崎県庁内のレストラン「シェ・デジマ」(ショップデータは、P9)でも、食べることができる。

その名も「龍馬伝説カレー」が評判となっている。製造・発売するのは、長崎市役所地下1階のレストラン「ル・シェフ」などを経営する、有限会社さかもと(本社・長崎市)。

このカレーの考案者である「ル・シェフ」のオーナーシェフ・坂本

大河ドラマ(NHK)が、地域おこしの強力な助っ人となって久しい。今年は、福山雅治主演の『龍馬伝』ということで、出身地の高知県をはじめ、龍馬ゆかりの場所が、観光スポットとして注目を集めているが、龍馬が日本最初の商社「亀山社中」を率いて活躍した長崎もそんな場所の一つだ。長崎県も市内をはじめ、龍馬の足跡をたどる観光ガイドを作るなど、官民一体となって集客に力を入れている。

そんな中で、龍馬にちなんだコンセプトカレー、その名も「龍馬伝説カレー」が評判となっている。製造・発売するのは、長崎市役所地下1階のレストラン「ル・シェフ」などを経営する、有限会社さかもと(本社・長崎市)。

洋司は、「現代の名工」など、数々の賞の受賞経験を持つ、長崎洋食会の重鎮。「地域のために少しでも貢献できれば…」と、このカレーを企画したという。

「龍馬伝説カレー」のベースとなったのは、幕末当時、亀山社中近くに実在し、龍馬も通ったであろうと言われる西洋料理店「良林亭」(後の自由亭)のカレー。辛さを抑えたマイルドなカレーには、大きな角切りの長崎産豚肉も入り、食べ応えも十分。歴史的文献に記されたレシピに加えて、隠し味にコーヒー・ビール・チーズ等を入れコクを出したという坂本シェフこだわりの仕上がりがだ。

「龍馬伝説カレー」は、観光客用のおみやげとしてだけでなく、インターネット販売でもカレー好きの間で非常に高い評価を得ている。龍馬ブームに乗った一過性の企画商品とは一線を画す、本格カレーは、確かな技術を持った「現代の名工」坂本シェフの郷土愛とこだわりが生み出した長崎の新たな名物になるだろう。



現代の名工・坂本洋司氏入魂の「龍馬伝説カレー」(500円)



長崎県庁内にある県庁レストラン「シェ・デジマ」



食の交差点

長崎のオリジナル料理

長崎でしか食べられないこの味!

200年以上も続いた鎖国時代、唯一外国への門戸が開かれていた長崎。古い洋館や石畳、暮末の志士たちが残した足跡、極彩色の中華街など、国際色豊かな観光名所が点在し、今も旅人を魅了します。もろちん、食に関しても、『卓袱料理』に代表されるように、様々な国の食文化を吸収した、おいしい不思議、を感じる名物がズラリ。パラエニに富んだ、長崎でしか食べられない長崎オリジナルを存分に楽しめよう。



長崎の食探訪



どこでも食べられる! 長崎市民のソウルフード

ちゃんぽん



坂本洋一シェフ(シェ・デジマ)

ちなみに、「ちゃんぽん」というこのユーモラスな響きの言葉は、福建の言葉で「ご飯を食べる」という意味の「吃飯(シャポン又はセツポン)」が、有力な語源の一つとされています。

長崎では、専門店、中華料理店のほか、街の食堂でも、必ず「ちゃんぽん」があります。長崎県庁内にある人気レストラン「シェ・デジマ」にも、ズラリと並ぶ洋食メニューの中に、堂々と「ちゃんぽん」の文字が…

「長崎の人は、ちゃんぽんを食べないと

夜も日も明けられない人が多いので、ちゃんぽんはメニューから外せませんね(笑) (シェ・デジマ/坂本洋一シェフ)

SHOP DATA

シェ・デジマ

長崎県長崎市江戸町2-13 (長崎県庁B1)

095 (829) 3836

10:00 ~ 17:00

土日祝日



ちゃんぽん

《味覚逍遙スーパーバイザーの独り言》

人気の洋食レストランにも「ちゃんぽん」が…

長崎では、専門店、中華料理店のほか、街の食堂でも、必ず「ちゃんぽん」があります。長崎県庁内にある人気レストラン「シェ・デジマ」にも、ズラリと並ぶ洋食メニュー



の中に、堂々と「ちゃんぽん」の文字が…

本場長崎のちゃんぽんは、全国チェーンの店の味に慣れている人が食べると、その濃厚さにきっと驚くはず。もたもた食べているとスープの表面が油で固まってしまって、箸が動かない、なんて超ヘビーな店も中にはあります(笑)。でも、そんなにこってりしていても、意外にあっさり食べられてしまうのは、キャベツなどのシャキシャキ野菜が山盛りのっているからなのでしょう。



人気の洋食ランチ

スーパーバイザー



釜脇 博幸さん (タニコー九州事業部 営業)

長崎名物と言えば、やっぱりちゃんぽん。私もちゃんぽんは大好きで、日常的によく食べます。今では、全国チェーンのちゃんぽん専門店もでき、日本全国で食べることができるので、もしかすると長崎で食べなくても…、と考える方もいるかもしれませんが、長崎に来た時には、是非とも本場のちゃんぽんを食べてみてください。

長崎グルメは「ちゃんぽん」の他にもたくさんありますが、忘れてはならないのが新鮮な魚です。中でも、長崎五島灘に生息する瀬付きアジ「ごんあじ」は最高です! 名前の由来は、お腹のところが黄金色に輝いているので、黄金(おうごん)の「ごん」として「ごんあじ」と言います。

「ごんあじ」の特徴は、体脂肪が多くて、口に入れると脂がじんわりしみ出てくること。身もコリコリと歯ごたえがあって病みつきになります。でも、気をつけて頂きたいのは、長崎の醤油がちょっと甘めなこと。「甘い醤油で刺身はキツイよ」という方は、マイ醤油持参で美味しく「ごんあじ」を食べてみてください。ちなみに私は、甘めの長崎醤油が大好きです(笑)。





謎多き長崎グルメの“裏王者”

トルコライス

日本全国津々浦々まで知れ渡る、長崎グルメの王者が「ちゃんぽん」なら、その認知度こそ低いものの、長崎市民に圧倒的な支持を得ている“裏王者”とも言えるメニューが「トルコライス」です。

「トルコライス」とはどんな食べ物なのか？一言で言ってしまうと、カレーピラフとトンカツ（デミグラスソースかけ）とスパゲッティを一つの皿に盛った料理です。そのルックスは、お世辞にも洗練されたとは言いがたいですが、“大人のお子様ランチ”といった趣の楽しさと、一皿で3度美味しいお得感が長崎市民のハートをギュッと握って離しません。

「トルコライス」は、長崎の洋食店や喫茶店などの定番メニューとして、確固たる地位を築いていますが、やはり気になるのはそのネーミングでしょう。

普通に考えれば、トルコ共和国の料理なの？ということになりますが、「トルコライス」は生まれも育ちも長崎という生い立ち。考えてみれば、豚肉を禁忌とするイスラムの国・トルコの人々が、トンカツを食べるはずありません。

ネーミングの起源には諸説ありますが、一番有力とされるのが、トルコ料理の米料理「ピラウ」を参考に「トルコ風ライス」として

誕生した、というもの。本家の「ピラウ」には、トンカツはもちろんスパゲティものっていないので、やはり、長崎オリジナルには間違いありません。



ブランドニューレストラン Brand-New Restaurant

スーパーバイザーの入れ込み!

女性シェフの作る、はじめてなのになぜか懐かしい
フランス・アルザス地方の家庭料理



2010年4月、長崎唯一の繁華街「浜の町」に程近い油屋町にオープンしたフレンチレストラン「Les Vosges (レヴォージュ)」。フレンチと聞くと、敷居が高い、値段も高い…と気後れしてしまう人もいますが、このお店に限っては全くそんな心配は要りません。それどころか、店に一步足を踏み入ると、何ともあたたかな、アットホームな雰囲気が漂う居心地のいいレストランなのです。

オーナーシェフの原口順子さんは東京、大阪、フランスと修行を続けてきて、故郷の長崎で店を出そうと決めたとき、肩肘張らずに楽しめる店、居心地のいい店にしたいと考えたそうです。

「一人でも、グループでも、おいしい料理とおいしいワインを気軽に楽しめる店が目標でした。なので、内装も太い木の張りを天井に入れたり、温かさを感じる壁の色やインテリアを使うなど、居心地の良さにこだわりました」(原口シェフ)

レヴォージュの料理は、ドイツとの国境近くアルザス地方の料理ということで、いわゆるフレンチとはイメージが違います。私の一番好きなメニュー「鴨のもも肉のコンフィー・カスレ風」などは、豪快に鍋のままテーブルに運ばれてきます(笑)。

また、原口シェフは、アルザス伝統の料理だけではなく、長崎の地の食材を積極的に使った料理にもチャレンジしています。「長崎

産のあさりとおおさ(海藻)で作るリゾット」などは、料理やワインをたっぷりいただいた後でも、スルッと胃に収まってしまう優しい一品。

子供の頃から何度となく食べてきたあさりやおおさが、こんなにおいしい料理になるなんて…と感激してしまいます。

レヴォージュの料理の特徴は、アルザスの伝統的な料理でも、長崎の地の物を使ったオリジナル料理でも、共通して、はじめて食べたはずなのに、どこか懐かしさがある、あたたかさを感じる料理であること。それはきっと、原口シェフのやさしい人柄と無縁ではないと私は思います。



柔らかな鴨肉と煮込んだ豆の相性が抜群。「鴨のもも肉のコンフィー・カスレ風」(2200円)。



原口シェフ

SHOP DATA	
Les Vosges (レヴォージュ)	
📍	長崎県長崎市油屋町2-37 2F
☎	095 (895) 8050
🕒	12:00 ~ 14:30 (ランチ) 14:00 ~ 17:00 (ティータイム) 18:00 ~ 24:00 (ディナー)
📅	水曜



これぞ国際港・長崎の真骨頂

卓袱料理

長崎を代表する郷土料理である卓袱料理は、別名を和華蘭料理といい、様々な外国の食文化を吸収して生まれた、国際港・長崎ならではの料理です。

「結婚式やお祝い事の席など、長崎の宴会には卓袱は欠かせません。特に、結婚式

は、県外からも列席されるお客さまが多いので、長崎の郷土料理である卓袱を選ばれるカップルが多いんですよ。こう語るのは、オランダ坂の入口にある、老舗ホテル・ニュータングの総支配人兼総料理長を務める野林健二シェフ。



「卓袱は、和洋中全ての要素が入っている、まさに長崎の食文化を表現したような多彩な料理です。私も本職はフレンチですが、長崎出身の料理人として、やはりこの卓袱には特別な思い入れがありますね」(野林シェフ)

朱塗りの円形テーブル(このテーブルを卓袱と呼ぶ)に、大皿で数人分の料理を盛る卓袱料理。膳は、「お膳」と呼ば



野林健二 総料理長(ホテル・ニュータング)

れる吸い物で始まります。お膳とは、その名の通り、魚(鯛)の身とヒレの入ったお吸い物。客一人に魚一尾を使って贅沢にもてなしているという意味が込められているのです。

料理は、刺身盛り合わせ、天ぷら、肉や野菜の煮物などが定番。中でも、東坡煮と呼ばれる豚の角煮は、卓袱料理には欠かせない一品とされています。

《味覚逍遥スーパーバイザーの独り言》

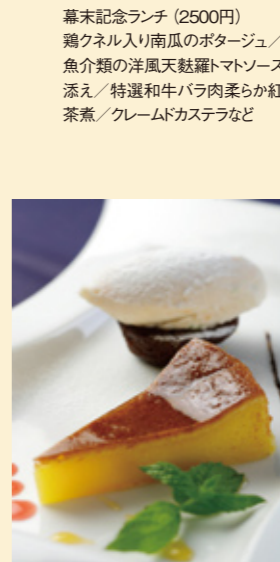
オススメ! 老舗ホテルの幕末記念ランチ&屋上ビアガーデン

ホテル・ニュータングの総料理長・野林シェフは、長崎屈指のフレンチシェフでありながら、卓袱料理など、和食にも中華にも通じている、まさに長崎の食の鉄人です。

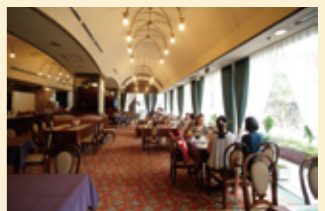
ホテル内のレストラン・シーボルトでは、もちろんシェフの本職である本格的フレンチコースが楽しめます。地元長崎の食材を中心に、四季折々に旬の食材を使うのが野林流。私も、記念日などにはよく利用させていただいています。

大河ドラマ「龍馬伝」で長崎も盛り上がっていますが、ホテル・ニュータングでは、龍馬の好物や、幕末の人々が食べていたものをイメージした料理コース「幕末記念ランチ」(2500円)も提供しています。これは、新しい「長崎の料理」としてもオススメのメニューです。

そしてもう一つ、ホテル・ニュータングのオススメと言えば、夏のビアガーデン。港の見える屋上を開放して、野林シェフの料理が食べ放題という夢のような企画もあります。特に、目の前の港で打ち上がる花火大会の日の席は、プラチナチケット(予約制)としても有名です。



幕末記念ランチ(2500円)
鶏ケネル入り南瓜のポターージュ/
魚介類の洋風天麩羅トマトソース
添え/特選和牛バラ肉柔らか紅
茶煮/クリームドカステラなど



レストラン・シーボルト

長崎県長崎市常盤町2-24
(ホテル・ニュータング1F)
095 (827) 6121
営業時間 7:00 ~ 10:00
11:30 ~ 14:30 (O.S.)
17:00 ~ 20:45 (O.S.)

休 日 無休

大手都市ガス・西部ガスが「食文化スタジオ」を開設！

tanico's「食文化創造企業紹介」
Vol.01 西部ガス株式会社様

「食文化スタジオ」は、 食を守り、食を創造する、 情報発信基地です

平成22年3月、福岡市中央区に華々しく誕生した「食文化スタジオ」は、大手都市ガスの西部ガス(株)(本社・福岡市博多区)が、「食文化の発信基地に―」、という熱い思いを込めた注目の施設。

タニコーが厨房製作で参加させていただいた料理スタジオでは、プロの料理人達が指導する「プロ養成料理講座」から、料理初心者を対象としたクッキングセミナーまで、さまざまなコンテンツが用意され、まさに、食文化の発信基地として機能しています。今回は、共に企業ポリシーの中核に「食の創造」を持つ、西部ガスとタニコーの両社長に、「食文化スタジオ」開設の経緯、そして、食文化の継承、創造について語っていただきました。



谷口 秀一
タニコー株式会社 代表取締役社長

タニコー(株)谷口秀一社長(以下、谷口)◎ 「食文化スタジオ」の開設から約半年が過ぎました。そもそも西部ガスさんがこうした独創的なスタジオをお作りになった目的をお聞かせください。

西部ガス(株)田中優次社長(以下、田中)◎ 西部ガスは、「クリーンエネルギー供給事業」「省エネ・環境ソリューション事業」、そして、「くらしパー

トナー事業」という3つの事業領域を持っています。

今回、「食文化スタジオ」を設立した目的も、こうした事業を展開する上で、当社がお届けする都市ガスについてもっと深く知っていただきたい、身近に感じていただきたい、というものでした。

ご承知のように、現在、エネルギー間の競争が増えています。そのなかで、ガスのある快適な暮らしを提案するためには、やはり、お客さまと直接触れ合える施設、そして、情報を発信できる場が必要であると考えました。(右図参照)

好評いただいている「プロ養成料理講座」や「栄養士会クッキングセミナー」なども「食文化の発信基地に―」という「食

文化スタジオ」の思いをそのまま反映させた当社独自のコンテンツなのです。

谷口◎当社も業務用厨房機器の総合メーカーという立場から、「新しい食文化の創造」に寄与することを使命としていますので、西部ガスさんがそうした熱い思い、高い理想を掲げた「食文化スタジオ」の設立に参加させていただけたことはとても光栄に思います。

田中◎こちらこそ、「食文化スタジオ」設立にあたっては、タニコーさんでなければここまで満足いくものにはならなかったと思います。1階のライブラリー/コミュニティスペースのアイランドキッチン、2階のフレンチ料理「KOJIMA」さんの厨房、そして、料理講座などを行う3階のメインスタジオと、全てタニコーさんにおまかせしましたが、それぞれのフロアで最高の仕事をさせていただきました。

タニコーさんとの出会いは、西部ガスが古くからお付き合いさせていただき、「食文化スタジオ」の設立時にも核テナントとして出店をお願いした、フレンチ料理「KOJIMA」の小島シェフのご紹介でした。

谷口◎小島シェフは日本を代表するフレンチシェフの一人ですが、ずっと当社の製品をお使いくださっている大切なお客さまです。今回も博多中洲から「食文化スタジオ」へと店を移られる際にも、厨房のプロデュースを全面的に任せていただいたわけです。その小島シェフのご紹介で田中社長ともお話をする機会を得て、「食文化スタジオ」への熱い思いをお聞きし、感銘を受けて、これは是非とも他の施設についても当

3つの事業領域

暮らしパートナー事業
「住」「食」「健康」などの分野で、常にお客さまの期待を上回る商品やサービスをお届けし、お客さまの「もっとも身近な存在」であることを目指します。

省エネ・環境ソリューション事業
業界最高水準の省エネ・環境技術を提供し、地域社会の省エネ・環境ソリューションに取り組んでまいります。

クリーンエネルギー事業
お客さまに最適なクリーンエネルギーを「安定的かつ安全」にお届けしてまいります。



田中 優次
西部ガス株式会社 代表取締役社長

社にご用命いただきたいと思ったわけです。

田中◎谷口社長とお話をして感激したのは、厨房機器を店に納入するまでが仕事ではなくて、その機器を使って料理人の方にベストな仕事してもらって、食べに来たお客さまを喜ばせて、という、店の成功、繁盛までがタニコーの仕事だとおっしゃったことです。

実は、私も西部ガスは「ガスを売るだけが商売じゃない」と、時々社員たちには話をしています。ガスを使って、生活を豊にしたり、店を繁盛させたり、また、広く社会に貢献する。そこまでをきちんと見据えなくてはならないと。

小島シェフ、そして、スタジオを設計してくださったデザイナーという、私の信頼する人々がタニコーさんを強く推薦してくださったこともありましたが、最後は、企業ポリシーの部分で通じ合うものがあったからこそ、今回タニコーさんに全面的にお願いすることにいたしました。

谷口◎田中社長の理想通りに、早くも「食文化スタジオ」は「食文化の発信基地」として機能しはじめているようですね。

田中◎おかげさまで、スタジオ開設と同時に、多くの人々に施設を利用いただいています。なかでも、小島シェフにも講師をお願いしている「プロ養成料理講座」は反響も大きく、さまざまなジャンルのプロの料理人や、プロを目指す料理人の卵たちが腕を磨いてくれています。

谷口◎小島シェフほどの有名シェフに、教を請うというの



はなかなかできることではありませんから、人気になるのも当然ですね。「プロ養成料理講座」は本当に革新的なコンテンツだと思います。

田中◎メインスタジオのキッチンも、実践的な機器が全て揃っていますし、さすがプロ用厨房設備で培った高い技術をお持ちだなと感服しました。調理環境の面でも、天井換気システムを採用したことで、マンツーマンでもグループでも様々なレイアウトが可能で、講師や参加者の方々からもとても好評ですよ。

谷口◎お褒めいただきありがとうございます。是非、プロの料理人の方にはタニコー製品の良さをメインスタジオで体感していただき、独立をされる際には、引き続き当社の製品を使っていただければと…(笑)。

革新的と言え、もう一つ、栄養士の方が行っているセミナーや料理教室も大きな反響を呼んでいるようですね。

田中◎これから少子高齢化がどんどん進んでいくと予測される中で、単に美食を追求するだけでなく、食育や高齢者の方々に向けた「食」の重要性がますます高まると考えています。

当社は、以前から、栄養学の研究で知られる中村学園大学さんと提携を結んで、食育や新しいメニュー提案などを行ってききましたが、このスタジオでも、これから多くの需要が見込まれる保健食、治療食などのメニュー提案、調理講習も積極的に行っています。

谷口◎それはとても素晴らしい講座ですし、大きな社会貢献でもありますね。料理に関する技術伝承、創造だけでなく、栄養士さんや栄養学の学校とも連携して、食と健康などについても力を入れているところは、「食文化スタジオ」の大きな特徴で、まさに「食文化の発信基地」になっているわけですね。

田中◎話は変わりますが、フレンチ料理「KOJIMA」の厨房作りではかなりご苦労があったとお聞きしています。

谷口◎苦労ということではないのですが、納品間近になって、デザイナーの先生にダメ出しをされて、作り直しをしたということがあります。小島シェフが渡仏されていたために、厨



厨房のデザインを担当なさったデザイナーの先生に最終チェックをしていただいたところ、機器に付いていた取手が小さすぎると指摘を受けました

詳しくお話を聞くと、小島シェフは大柄で手も大きいから、この大きさでは操作しにくいと言うのです。

田中◎小島さんの手の大きさに合わせて取手を作り直せと。なかなか厳しい注文ですね。

谷口◎実は、最初は私もそう思いました。その取手はステンレスの削り出しの特注品で、取手を変えるということは、それを取り付ける部分もすべてやり直さなければならないわけです(笑)。

でも、よく考えてみるとそのデザイナーの先生は、見栄えのいい厨房をデザインするだけでなく、シェフの取手を持った時の感覚までも頭に入れて、最高の仕事を妥協なくやろうとしていたわけです。

これは、絶対に応えなければならないと思いました。工場の社員も、やり直しの指示を聞いて一瞬顔が曇りましたが(笑)、そのデザイナーさんの説明を聞いて、そこまで考えて仕事をしているのか、と、感激していたようでした。

ですから、「KOJIMA」さんの厨房を作らせていただいたことで、タニコーは多くのことを学びましたし、レベルアップできたこと心から感謝しています。

田中◎とてもいい話ですね。そうした真摯な対応をしたことで、小島シェフもデザイナーさんも、またタニコーさんに信頼を置くようになることでしょう。

ところで、谷口社長は「食文化スタジオ」の構想と一緒に



練っている際にはまだ専務でいらして、その後、社長に就任されたわけですが、社長になられていかがですか？

谷口◎考えることややっていることに関しては全く変わりのないことも多いのですが、やはり最後に決断しなければならぬ、自分の後に誰もいないという重圧はひしひしと感じています。また、自分の決断が多くの社員の生活を担っているのだということも強く思いますね。

田中◎そうですね。それはトップになってみないとなかなか分からない重圧です。ただ、社長業の先輩としてお話をさせていただくと、社長というのは決断する際に今まで以上に多くの人の声を聞いて、正しい決断をしなければならないのですが、時には、周囲があまり賛成してくれないことでも、自分を信じて決断をしなければならないこともあります。実は、この「食文化スタジオ」もそうした決断をして作ったものです(笑)。

谷口◎そうでしたか。確かに、スタジオ設立の目的、理念は誰もが納得するところでしょうが、大きなコストもかかりますし、失敗した際のリスクを考える人がいることも理解できます。田中社長がその逆風を突破できたのはなぜですか？

田中◎やはり、冒頭でもお話したように、私は、「ガスを売るだけが商売じゃない」と考えるからです。企業ですから、もちろん利益を追求します。でもそれが一番ではない。主婦の方、料理人の方、私たちのエネルギーを使っていただけるすべてのお客さまに喜んでいただくという気持ちがなければ、長く存続できる会社にはなりえないわけです。

都市ガスの主原料である天然ガスの優れた環境性・供給性、そして、炎の大切さといったものを広く理解してもらわなければ、激化するエネルギー間の競争は勝ち抜けません。また、社会に必要とされる、社会に貢献できる企業でなければ、いざれ淘汰されてしまうのです。

ある時、以前仕事をいただいたお客さまから久しぶりに電話がありました。「家の電気温水器が壊れたんだけど、田中さん何とかできる？」と。ガス屋に電気温水器を直せと？と、一瞬思いましたが(笑)、私はその電話がとても嬉しかったんです。

谷口◎困った時に、最初に浮かんだ顔が田中社長だったと言うことですね。それは信頼ですね。

田中◎そうです。信頼されている、頼りにされているということが何よりも嬉しくて、すぐに修理の手配をしました。私は会社もそうでなければならないと思っています。

谷口◎私も全くそのとおりだと思います。先日も、新しい店を出すお客さまから、店を作る過程で、厨房に充てられる予算が足りなくなりそうだというご相談を受けました。通常であれば、当初予定していた機器を再考して価格を抑えるという方向に考えるのですが、その時、ちょうどお客さまに全面改装するレストランがあり、そこで使っていたテーブルと椅

子を譲り受けることで、大きな経費カットができると考えて、営業マンが提案して、予定通りの厨房機器を納品することができたのです。

椅子の張り替えなども当社で手配しましたが、これも立派なタニコーの仕事だと私は考えています。

田中◎そのとおりですね。お客さまに喜んでもらうことを一番考えれば、絶対に信頼していただける会社にすることができる。私もそう信じています。

タニコーさんには、「食文化スタジオ」はもちろん、様々な場面でご協力いただくつもりでおります。今後とも、よろしくお願いたします。

谷口◎こちらこそ、長いお付き合いをさせていただきたいと思っております。当社も西部ガスさんと同じく、新しい食文化を創造するという高い志を持ち、永遠の挑戦者として、邁進してまいりますので、今後ともご指導のほど何卒よろしく

お願いいたします。

本日は本当にありがとうございました。



食文化スタジオ

Introduction



1階：ライブラリー／コミュニティスペース



2階：フレンチ料理「KOJIMA」



3階：メインスタジオ

DATA

- ・食文化スタジオ
福岡市中央区浄水通2-14
(お問合せ先)
- ・西部ガス 食文化スタジオ
TEL 092-535-2505

■主な活動内容

① 講座・セミナーの実施

栄養士、学校給食関係者、料理人などの食のオピニオンリーダーや食育など食に関して興味をお持ちの方々などを対象とする講座・セミナーの開催。
食のオピニオンリーダーに向けた講座・セミナー。
食育・治療食・食生活改善など食を見直す講座・セミナー。

ハイレベルな食の追求や食の伝統や文化を学ぶ講座・セミナー。

食に関するイベントなどの実施。

※講座・セミナースペースには、調理の実演・実技が可能な可動式調理台を12台装備。

② メニュー開発

料理人、栄養士等と連携し、治療食・生活習慣病対策の料理メニューや調理法・子供たちの食育メニューなどの開発。
生活習慣病などの予防食や治療食のメニュー開発。
社員・学校給食向けなどの健康食のメニュー開発。

③ 情報発信

食文化スタジオにおける「講座・セミナー」の開催や「メニュー開発」の成果などの情報を、ホームページや生活情報誌「&」などを通じて発信。



<http://www.syokubunka-studio.jp/>