



フランスから信州ブランドを世界へ発信！

食を通じてNAGANOの魅力を伝えるイベントを開催します

信州ブランドの価値を訴求し、長野県ファンの裾野を広げるため、長野県出身シェフ等のキーパーソンによる協力のもと、フランス・パリ及びパリ近郊でイベントを開催します。

第1弾 長野県産味噌を使用した「味噌ショコラ」の試食販売

(第7回 Impérial Chocolat & Gastronomie)

期間 11月9日(土)から11月11日(月)まで

(店舗での販売は11月中1か月間)

会場 パティスリー&ショコラトリー Frédéric Cassel 本店

(71 rue Grande, 77300 Fontainebleau)

イベント内容

分子ガストロノミー研究(*)のパイオニアであるラファエル・オモン氏と、世界的パティシエ・ショコラティエであるフレデリック・カッセル氏のコラボレーションによる、長野県産味噌を使用したチョコレートの試食販売を行います。

※企画概要及び各キーパーソンについては別紙1をご覧ください。

*調理による食品の変化を分子レベルで解明し、経験に基づいて伝えられてきた料理の技やコツを科学的に説明する研究分野



第2弾 長野県出身シェフ特別ディナー “NAGANO SOIRÉE”

期日 11月18日(月)

会場 Restaurant CALICE

(5 rue de Bazeilles, 75005 Paris)

イベント内容

2023年12月から2024年3月にかけて、パリ在住の長野県出身シェフの協力を得て、長野県産品を使用した特別メニューを各シェフのレストランで順次ご提供する「NAGANO WEEK」を開催。今回、3名のシェフが一同に会し、一夜限りの特別なひと時を演出します。

※企画概要及び各シェフについては別紙2及び別紙3をご覧ください。



取材及び情報提供について

現地から動画・写真等の提供に対応可能です。取材希望の方は、担当までご連絡ください。



(問合せ先)

担当 営業局メディア・ブランド発信担当
山浦、南

電話 026-235-7249(直通)

E-mail eigyo@pref.nagano.lg.jp

長野県産味噌を使用した「味噌ショコラ」の試食販売について

営業局

■企画概要

フランス人にとって身近な食材であるショコラを通して、長野県の発酵食の魅力を発信します。長野県産味噌の活用方法をPRするにあたり、フレデリック・カッセル氏がラファエル・オモン氏から味噌の分析結果のアドバイスを受けながら、特別レシピを開発しました。Frédéric Cassel 本店で1か月間販売するほか、11月9日から11日までフォンテーヌブロー城で開催される、第7回「Impérial Chocolat & Gastronomie」において、試食販売を行います。また、10日14時(現地時間)から、信州味噌に関するカンファレンスを開催します。味噌についての2人の対談により、長野県を代表する食品である味噌のPRをメディアや一般に向けて行います。

■ご協力いただくキーパーソンについて

Frédéric Cassel 氏



深い森に囲まれたパリ郊外の古都フォンテーヌブローに本店を構えるパティスリーFrédéric Cassel オーナーパティシエ・ショコラティエ。フランス菓子職人のトップとしてフランス製菓界をけん引しているカッセル氏のこだわり抜いた素材と伝統が紡ぎ出す繊細なパティスリーは、長年世界を魅了している。世界の名だたるパティシエで構成される「デセール協会」の名誉会長であり、2016年には、フランス経済財務産業省が伝統工芸を伝承する優れた企業に送る「EPV(無形文化財企業)」の称号を授与された。国家最優秀職人章(M.O.F.: Meilleur ouvrier de France)も持つフランスを代表するスター菓子職人。欧州を中心に5店舗を展開しており、2015年、日本初となる店舗を銀座三越にオープン。

Raphael Haumont 氏



©Christophe Peus pour upsacly

フレンチ・フード・イノベーションセンター(FFIC)教授。オルセー分子化学材料研究所(パリ南大学)教授。物理科学者であり、2050年の「未来を見据えた未来のキッチン」をテーマにした分子ガストロノミー研究の第一人者。ミシュランシェフ等の有名シェフとのコラボレーションでは、素材そのものの旨味を引き出し、食材を廃棄しない「エコロジーで幸せな食卓」を提言。テレビのコメンテーター・講師としても活動し、食に関する著書も多数。2023年10月に来県し、長野県内各地でわさび、みそ、寒天を分析。その結果を受け、同年11月には、パリのチョコレート専門店Les Trois Chocolats において、みそとわさびを使用したチョコレートの特別レシピを開発・販売。フランスにおける長野県のプロモーションをけん引。

ウェブサイト:

<https://www.frederic-cassel.jp/>
Instagram : @fredericcassel_official
@fredericcassel_japon



@FREDERICCASSEL_OFFICIEL

Instagram :

@raphaelhaumont_official



@RAPHAELHAUMONT_OFFICIEL

「NAGANO SOIRÉE(長野ソワレ)」について

営業局

■企画概要

パリで活躍する長野県出身シェフ3名が一堂に会し、長野県産食材を使った特別メニューに長野県の日本酒を合わせ、マリアージュの会を一般とメディアの皆さまに楽しんでいただきます。使用する長野県産品は約30種類にのぼり、全てのコースメニューに使用されています。普段はフランス食材によるフランス料理を提供するシェフたちが、故郷の長野県産品と奏でる特別なハーモニー。フランスの皆さんを長野県産品の新たな魅力の発見へと誘います。

■ご協力いただく長野県出身シェフについて

大草 真 氏 (信濃町出身)

TOWA (75 Rue Crozatier 75012 Paris)



クラシックフレンチ(子羊のナヴァラン、鴨胸肉のピティヴィエなど)をベースに、日本の食材や新しい素材を取り入れたオリジナリティのある料理は、グルメな常連客やフランスの名だたるシェフも認める実力。ミシュランガイドにも掲載される人気店。

ウェブサイト:
<https://www.towarestaurantparis.fr/ja/>
Instagram :@towa_restaurant



@TOWA_RESTAURANT

山岸 啓介 氏 (東御市出身)

Étude (14 rue du Bouquet de Longchamp 75116 Paris)



パリ16区の高級住宅街に店舗を構える。レストラン名の「エチュード」は、偉大な音楽家であるフレデリック・ショパンの有名な練習曲から借用。ショパンのように、完璧なハーモニーを求める探求心によって育まれた創造性がメニューにも表現されている。ミシュランガイドにも掲載される人気店。

ウェブサイト:
<https://restaurant-etude.fr/>
Instagram: @restaurant.etude.paris



@RESTAURANT_ETUDE_PARIS

竹田 和真 氏 (白馬村出身)

narro (72, rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris)

CALICE (5 Rue de Bazeilles, 75005 Paris)



素材の味わいを最大限に引き出し、エシカルな料理を実現するフレンチレストラン。魚は絶滅が危惧される種は使わない、食材廃棄を減らすなど工夫し、「食べる人も働く人も心地よく」がコンセプト。SNS活動も積極的で、メディアやガイドブックにも掲載されることが多いため、地元のフランス人や各国の観光客で常に賑わう。会場となるレストラン「CALICE」を2024年1月にオープン。

ウェブサイト:
<https://www.restaurantnarro.fr/ja/>
Instagram :@narro_restaurant



@CHIKUDA_KAZUMA

実施会場

Restaurant CALICEについて

2024年1月オープン。パリのラテン地区にあり、トップクラスの料理と100種類以上のワインが楽しめるフレンチレストラン。ランチは姉妹店「narro」と「Baillotte」の美食精神を受け継いだグルメな料理、ディナーはワインを嗜みながら小皿料理をシェアして楽しむことができる。「広々としたオープンキッチンとカウンター、広い屋根付きテラスの気品ある空間で、おもてなしの心あふれる温かいサービスが受けられる」と、またたく間に人気店に。



■長野県出身シェフによる長野県産品を使用した特別メニュー

提供メニュー(予定) ※写真はイメージです

◎アミューズ

- なめことお米のほうば巻き (山岸シェフ)
- イノシシのリエット 山椒風味 (大草シェフ)
- 蕎麦粉のガレット 野沢菜 生わさびクリーム (竹田シェフ)
- *ペアリング:日本酒スパークリング (遠藤酒造場)

◎前菜

- 信州牛のカネロニ仕立て 甘酒としょうゆ豆ソース (山岸シェフ)
- 戸隠そば、こぶみかん、茗荷、柑橘風味だし (全員)
- *ペアリング:Kinmon (杉の森酒造)

◎魚

- 本日のお魚、野生のきのこ、信州味噌のサバイヨンソース、蕎麦の実のポップコーン、りんごのピューレ (竹田シェフ)
- *ペアリング:金紋錦 (大信州酒造)

◎肉

- イベリコ豚のグリエ、茄子のタルティーヌ、コンテチーズ、アプリコットジャムと柚子胡椒のコンディマン (大草シェフ)
- *ペアリング:朝紋り (遠藤酒造場)

◎お口なおし

- シードルのグラニテ (竹田シェフ&赤澤シェフパティシエール / Calice)

◎デザート

- モンブラン “栗鹿の子”、ゆず (竹田シェフ&赤澤シェフパティシエール / Calice)
- *ペアリング:古酒 (仙譲酒造)

◎小菓子 (竹田シェフ&赤澤シェフパティシエール / Calice)



大草シェフからひと言:

今回、全てのコース料理に地元長野県の食材を使った「長野ソフレ」がパリで初開催されますが、このような機会は長くフランスに住んでいても初めてのことで、とてもワクワクしています。長野県食材のキーワードでもある「発酵食品」を中心に、幼い頃からわたし自身が食べてきた身近な食材がフランスでどのように受け入れられ、そして両国の食文化にどのような影響や科学変化をおこせるのかがとても楽しみです。

山岸シェフからひと言:

長野ソフレに携わることによって、今まで知らなかった長野県食材がこんなにも沢山あることに驚きました。さらに、県内でこんなにも多くの生産者さんが長野県の食を支えていらっしゃることも知り、今後のPR次第ではまだまだ可能性のある県であることを誇りに思います。輸入・輸出規制や時期的な食材もあり、希望する長野県食材を全て使用することは難しいですが、当日は料理を通じた長野県の魅力を多くの方に感じてもらえたら嬉しいです。

竹田シェフからひと言:

今まで知らなかった、そして試したことのない長野県産の食材をパリで使えることにシェフとして喜びを感じています。そして、パリで活躍する同郷の先輩シェフ達と共に料理を作れる貴重な機会をいただいたことに感謝しています。当日は、多くの皆さまに食を通して「長野」を感じていただきつつ、わたし自身も、長野食材をふんだんに使ったフランス料理がフランス人にどのように感じてもらえるのかを楽しみにしています。