

FOIRE DE NAGANO (フォワール・ドウ・ナガノ) 第1～3弾について

営業局

■企画概要

パリで活躍する長野県出身のフレンチシェフが自ら現地に流通する長野県産品の中から食材をセレクト。その食材を知り抜いているからこそ生まれたレシピにより引き出された長野県産品の新たな魅力をご堪能いただける特別メニューをご提供致します。

	実施店舗・住所	期間	オーナーシェフ
第1弾	TOWA 75 Rue Crozatier, 75012 Paris	12/6(水)～20(水)	大草 真 (信濃町出身)
第2弾	Narro 72, rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris	12/20(水)～30(土)	竹田 和真 (白馬村出身)
第3弾	Étude 14 rue du Bouquet de Longchamp 75116 Paris	1/22(月)～2/3(土)	山岸 啓介 (東御市出身)
第4弾	Le Petit Keller 13 Rue Keller, 75011 Paris	2/28(水)～3/8(金)	遠藤 カホリ (軽井沢町出身)

■第1弾～第3弾の概要について

【第1弾】TOWA 大草 真シェフ(信濃町出身)による長野特別メニュー

使用した食材:長野県産わさび・味噌

Grignoter(おつまみ)やEntrée(前菜)の食材やソースとして使用(計3品)

提供メニュー写真:



パニス 信州味噌と柚子の
アイオリソース添え



豚足のクロquette わさび風味の
タルタルソース添え



炙りホタテ 菊芋のフリット、コーンラビ
のマリネ、パースニップのピューレ
わさび添え

大草シェフからひと言:

TOWAのお客様は、日本文化を好きだったり、「フレンチにどんなエッセンスを加えてくれるのだろう?」と楽しみにお越しくださる方も多く、日本の調味料を使う際にはフランス人のお客様が美味しいと思う使い方を工夫し、反応を伺っています。そして、今回は私が長野県出身で慣れ親しんでいる食材だからこそその味の組み立てを考える必要もありましたし、お客様がより美味しいと感じていただけるポイントだと考えました。

前菜のホタテは、生わさびとの相性がとても良く、お客様にも大変喜んでいただきました。また、Grignoter(おつまみ)で使用した「味噌味」「わさび味」のソースは大変好評で、寒い季節の限定商品として継続してご提供していきたいと考えています。



【第2弾】 narro 竹田 和真 シェフ(白馬村出身)による長野特別メニュー

使用した食材:長野県産わさび・味噌・柚子七味

和牛と冬野菜プレートのコンディモン(合わせ調味料)として使用

提供メニュー写真:



和牛と冬野菜プレート



使用した食材例

竹田シェフから一言:

和牛の3種の部位のデギュスタシオンに合わせても負けない個性的なコンディモンを作りたいと思い考案しました。合わせ調味料として、擦りたての生わさびをを使うとともに、味噌や柚子七味を合わせたら、お客様により美味しく召し上がっていただきつつ、楽しい食卓をご提供できるのではと考えた一皿です。48€と高価で豪華なお皿にしましたが、非常に多くのお客様に興味を持っていただけました。

「和牛と長野食材をどのような組み合わせでバランスを取り、味わい深い料理にしていけるか？」など、お客様に喜んでもらうため真剣に考え、長野食材と向き合う良い機会となりました。



【第3弾】 Étude 山岸シェフによる長野特別メニュー

使用した食材:長野県産味噌・そば粉

提供メニュー写真:



イベリコ豚肩ロース ロゼソース
※ソースに長野県の味噌を使用



蕎麦粉のワッフル
(半熟卵、生ハム、ミモレットチーズ)

山岸シェフから一言:

慣れ親しんだ故郷の食材と、私自身のお気に入りの食材コラボレーションをテーマに取り組みました。自身の故郷である「長野県の食材」ということを意識しながら料理を考えたのは、私にとっては初めての経験でしたが、以前からのメニューでも長野県食材に似たものを使用していましたので、違和感なく料理構成ができました。

お客様もみな、「とても美味しかった！」と大変喜ばれており、マイナスな感想は一切なく、私自身も長野県食材の可能性を感じました。

