

FOIRE DE NAGANO (フォワール・ドゥ・ナガノ) 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	2024年2月下旬~3月上旬 ※調整中	遠藤 カホリ (軽井沢町出身)

■ご協力いただく長野県出身シェフについて

※他のシェフとのコラボも調整中です



大草 真 氏(信濃町出身)

TOWA

伝統あるフランス料理の継承を目的とする「エスコフィエ協会」の真の弟子！と謳われる大草シェフが率いるフレンチレストラン。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、オリジナリティのある料理を目指している。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://www.towarestaurantparis.fr/ja/>
Instagram :@towa_restaurant



竹田 和真 氏(白馬村出身)

narro

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。

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



山岸 啓介 氏(東御市出身)

Étude

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



遠藤 カホリ 氏(軽井沢町出身)

Le Petit Keller

パリ11区に位置するレストラン。素材にとことんこだわり心と身体に優しい、日々の健康を縁の下から支えるような料理を提供する。フランスで「BENTO」の言葉と文化を定着させた立役者。R4年はそば、寒天、味噌、凍り豆腐などを使用した長野特別メニュー提供にご協力。

ウェブサイト:<https://lepetitkeller.com/>
Instagram :@lepetitkeller

■第1弾:TOWA 大草シェフ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、コーラルビ
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か?」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、それこそが、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 竹田シェフ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

竹田シェフからひと言:

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(合わせ調味料)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使いうとともに、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たほか、「美味しくコスト的にも全く高くない!」との意見もいただき、安心しました。

「実際に、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つつ、味わい深い料理にしていけるか?」など、長野食材を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。