

「NAGANO SOIRÉE(長野ソフレ)」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



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



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



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 (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、当日は料理を通し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け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。