

余市町食材×レストラン・トエダ オンラインイベント 実施報告書

令和**2**年**2**月**26**日

1.全体概要

●趣旨及び目的

多様で品質が高く、国内外で高い評価を得ている余市町食材において、今後の新たな販路開拓やシェフ&バイヤーとの関係構築を狙い、主に首都圏で活躍されるシェフ&バイヤー向けに、新たな食材の活用の切り口の提案を行いながら、今後の販路開拓に通じる食材のプレゼンテーションとその後のフォローアップを行いました。

●業務概要

①余市食材フェア&オンライン商談会

オンラインイベント(10月27日実施)を行い、今後の継続的な取引に繋げていく

②シェフ&バイヤーとの継続的な取引の促進

・上記のフォローアップと季節に応じて今後の食材活用のヒアリング等

●実施概要

昨今のコロナ禍の影響や余市町生産者へのリスク軽減を踏まえ、従来の対面式での実施ではなく、対面は必要最低限に留めた上でより多くのシェフ&バイヤーとの関係構築を図ることのできるよう実施。

(1) 事前視察

視察日程:9月14日(月)~9月15日(火)、

2日間の行程で7箇所の生産地を訪問。

(有限会社カワイ、リタワイナリー、砂川果樹園、新岡商店、中井観光農園、カネキタ北島農園、平川ワイナリー)



(2)オンラインイベントの実施

余市町食材の可能性を幅広くシェフ&バイヤーに伝えられるトップレベルの技術や知見、センスを持つシェフとして、“料理界のオリンピック”とも呼ばれる世界最高峰のフレンチ・コンクール「ボキューズ・ドール」の今年の日本代表である戸枝忠孝シェフ(軽井沢「レストラン・トエダ」)を起用。参加者はオンライン参加として、開催しました。

参加者には事前に食材サンプルを送り、各自試作・試食をしていただくと共に、会場では調理のデモンストレーションを行い、余市食材の特徴と戸枝シェフの得意とする調理法やレシピ・ドレッセ(盛り付け)等を活かし、これまでにない新たな切り口を紹介しました。

●協力シェフ

戸枝忠孝

(Restaurant TOEDA)

滋賀県大津市出身。

滋賀県内の料理専門学校を卒業後、滋賀や東京のレストランでキャリアをスタート。

21歳のときに渡仏、「ジョルジュ・ブラン」「ジャンポール・ジュネ」等、地方のミシュランの名店を中心に研鑽を積む。帰国後は、東京「サンス・エ・サブール(ひらまつグループ)」で部門シェフに就任。

2007年に軽井沢で開業する「ドメイヌ・ミクニ」の初代料理長就任を契機に軽井沢に移住。

2011年に軽井沢にて「Restauranttoeda」をオープンする。2017年に初めてボキューズドール国際料理大会国内予選に挑戦し2位を獲得。

2019年、再びボキューズドール国際料理コンクールに挑戦し国内優勝を果たす。

2020年、ボキューズドール国際料理コンクール日本代表に決定、

2021年6月仏リヨンで開催予定の世界大会に日本代表として出場予定

●日時

2020年10月27日(火)14:00受付開始/14:30開始~17:00終了

●会場:

「レストラン・トエダ」(長野県北佐久郡軽井沢町大字長倉187フ-1)

米しなの鉄道「中軽井沢」駅より車で5分

●主催:北海道余市町

●当日のプログラム

14:00オンライン受付開始

14:30開会(司会:菊池博文/H3 FOOD DESIGN)

1445シエブ紹介(戸枝忠孝「レストラートエダ」)

15:30戸枝シェフによるデモンストレーション

16:30参加者の声(生産者とのやりとり)

17:00閉会



(2)オンラインイベントの実施

●ご紹介したメニュー(戸枝シェフ)

○サーモンのスーパドポワソン

・新岡商店の鮭



○ムール貝と麦豚のセート風、ジャガイモのニョッキと共に

・余市ムール

・北島農場の麦豚

・カワイのトマトジュース



○麦豚とプラムのパテアンクルート

・北島農場の麦豚

・中井観光農園のプルーン



○サーモンのミキュイ、イクラのノイリー酒のソース、ネギの香り

・新岡商店の鮭、いくら



○麦豚モモ肉のロティ、林檎とナッツ、シードルのソース、香草の香り

・北島農園の麦豚

・中井観光農園のりんごとシードル



(2) オンラインイベントの実施

●参加者(シェフ&バイヤー):計12名

- ・梅原陣之輔(八雲茶寮/総料理長)
- ・杉本充(石見銀山生活文化研究所・郡言堂グループ/料理長・フードコンサルタント)
- ・篠原啓治(軽井沢「レストランメリ・メロ」シェフ/オーナー)
- ・池田昌章(無彩庵池田/オーナーシェフ)
- ・小林愛美(株式会社プリオウエディングスG&N執行役員/総料理長/料飲部マネジメント責任者)
- ・川副藍(シュヴァル・ド・ヒョータン/オーナーシェフ)
- ・破島仁(エネコ東京/料理長)
- ・田口朋浩(パークハイアット東京/資材部マネージャー)
- ・渡辺万里(料理研究家、「スペイン料理文化アカデミー」「美食リゾート軽井沢」主宰)
- ・猪口由美(フードライター/バイヤー(個人消費者向け))
- ・西村元伸(ACE HOTEL京都/料理長)
- ・鳥由比(ACE HOTEL京都/マーケティングコミュニケーションズディレクター)
- ・特別参加1名(地元・軽井沢の食通・樫山氏)



●ご参加いただいた生産者

有限会社力ネキタ北島農場取締役北島正樹さま

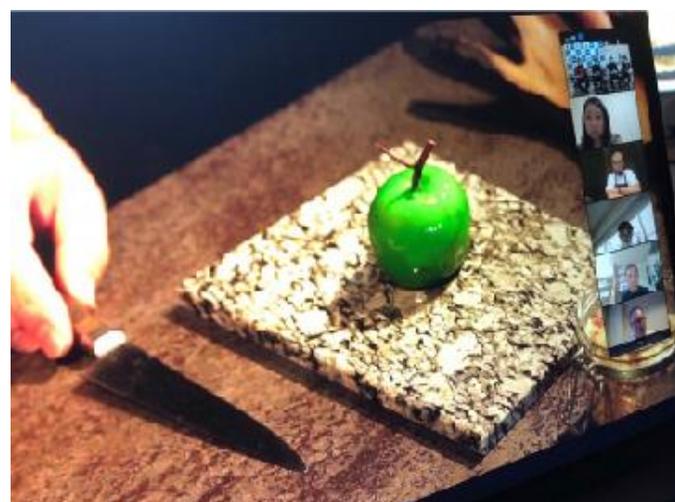
有限会社一鱗(いちろうこ)新岡商店専務取締役新岡崇さま

有限会社カワイ代表取締役川台秀一さま

2.実施モニター



2.実施モニター



3.参加者の感想

参加者の7割が余市町を未訪問であったが、イベント参加の満足度は90%、実施後100%の方が余市の食材について今後活用したいという高評価となった。

事前に食材サンプルをお送りし、また生産者も参加して生の声を聞けたことが高評価になったことと、また単なる食材のプロモーションではなく、戸枝シェフのデモンストレーションを通じ、新たなレシピの提案やインスピレーションを提供したことも満足度につながったと考える。

伝統的なフランス料理を余市町の旬の食材で再現した「豚肉のモモ肉のロティ」が最も印象に残ったという評価であった。

各食材について、品質の高さ・背景のストーリー・生産者の熱意などを挙げる声が多く、現状仕入れルートがないことからコーディネート希望する声も多々聞かれた

また多忙なシェフにとって、生産地の情報をキュレーションして伝えることは大変有望で効果的ということがあらためてわかった。

- ・豚肉のロティがとても美味しそうだった。
- ・季節ごとの食材&生産者さんのリストや情報があるとありがたい。
- ・山陰とは全く違う豊かな食材、コロナが落ち着いたらぜひ現地へ行きたい。
- ・鮭は皮と皮の間が美味しいと感じた。普段の発信先が一般消費者向けなのでスライスしたものなどあれば嬉しい。
- ・大変勉強になった。美しい料理に素晴らしい食材。特に新潟さんのいくらについて、今年はシーズンが終わったためまた来年期待している。余市は名前だけは知っていたのに食材は知らなかったので良い機会になった。
- ・銀杏のナッツのソースなどでコクを出しても存在感を出せる鮭でした。豚肉についても身質が細かく和食にも使いやすい。郷土料理や地元でどういう風に食べられてこられたかなど地元の風土とリンクした提案をしたい。ぜひ地元のツアーにも参加したい。
- ・生産者さんからそれぞれのこだわりが聞けてよかった。長野の食材との共通点を感じた。