

報道関係各位

Trend Report

和とフレンチの饗宴。

日本酒とのマリアージュがパリの美食家を魅了。

パリ「マンダリンオリエンタルホテル」で開催された、佐々木浩氏とティエリー・マルクス氏による
コラボレーション美食会「京都の秋・パリの秋・二人の秋」をレポート



門上武司食研究所

Trend Report

和とフレンチの饗宴。

日本酒とのマリアージュがパリの美食家を魅了。

パリ「マンダリンオリエンタルホテル」で開催された、佐々木浩氏とティエリー・マルクス氏による
コラボレーション美食会「京都の秋・パリの秋・二人の秋」をレポート

門上武司食研究所
フードコラムニスト 門上武司

2013年12月に「和食;日本の伝統的な食文化」(以下「和食」と省略)がユネスコ無形文化遺産に登録され、1年
が経った。

国内では和食を再評価する動きが活発化している。縮小傾向にあった和風だし市場は、売上前年比4%と伸
長(出典:日本食糧新聞2014年8月11日掲載/メーカー出荷額ベース・当紙推定値)。百貨店でのお節料理や
お歳暮にも、和食の充実が図られ好調のようだ。また、料理人や食品メーカーが主導し、学校給食や離乳食への
和食の採用が進む。

海外では、和食料理店の数が約5万5000店と急増(出典:2013年外務省調べ・農林水産省推計)。ブームを背
景に日本酒の需要も急拡大し、2013年の輸出額は10年前の2.7倍になるという(出典:2013年国税庁統計)。宝ホ
ールディングス株式会社では日本酒の売上が前年比9.6%伸びたと発表した(出典:宝ホールディングス株式会
社2014年9月中間連結決算)。

いま「和食」と「日本酒」に世界中の料理人や美食家たちの熱い視線が注がれている。

今回ご紹介するパリの美食会も、その象徴のひとつ。ユネスコ無形文化遺産「フランスの美食術」を持つ国で、
和食とフレンチを融合した芸術性の高い料理と、日本酒のマリアージュを楽しむ催しが行われた。

ともにミシュランガイド2つ星の料理人、京都「祇園さゝ木」の佐々木浩氏と、パリ「マンダリンオリエンタルホテル」
のメインレストラン「シュール・ムジュール」のティエリー・マルクス氏。彼らがコラボレーションした料理コースを楽し
める美食会に同行した。

また、料理に合わせてサーブされるのは、宝酒造株式会社「松竹梅白壁蔵」の日本酒。佐々木氏とは以前から
親交があり、今回の美食会にあわせて「松竹梅白壁蔵『澁』スパークリング清酒」や「松竹梅白壁蔵(生酛(きもと)
純米)」をはじめ、多彩な味わいの銘柄を提供した。

佐々木氏はマンダリンオリエンタルホテルのシェフソムリエとともに、それぞれの料理の魅力を際立たせる日本
酒を丁寧に選んだ。和食とフランス料理の饗宴、さらにそれらの素晴らしい料理を際立たせる日本酒とのマリアー
ジュがもたらす感動の声をレポートしていく。

コラボレーション美食会「京都の秋・パリの秋・二人の秋」開催概要

- 名称:コラボレーション美食会「京都の秋・パリの秋・二人の秋」
- 日時:2014年10月21日・22日(21日:ディナー、22日:ランチ・ディナー)
- 会場:マンダリンオリエンタルホテル・レストラン「シュール・ムジュール」(パリ)
- 主催:マンダリンオリエンタルホテル
- 内容:○ 京都「祇園さゝ木」の佐々木浩氏と、パリ「シュール・ムジュール」のティエリー・マルクス氏による、
コラボレーション料理コースを提供した。
○ シェフがお料理とのマリアージュを楽しめる日本酒を選択。
宝酒造株式会社「松竹梅白壁蔵」から4種類の日本酒を提供した。

コラボレーション美食会 レポート

パリでの2つ星コラボレーションに日本酒が躍る

ユネスコ無形文化遺産登録から1年、ますます世界中から注目される「和食」は、その活躍の場を広げ、さらなる挑戦によってその可能性を広げている。その象徴とも言うべきイベントが、美食の街パリで催された。

京都で最も予約が取れないお店といわれる「祇園さゝ木」の佐々木浩氏、パリ的高级ショッピング街サントノレ通りにある高級ホテル「マンダリンオリエンタルホテル」のレストラン「シュール・ムジュール」のティエリー・マルクス氏。ともに2つ星レストランの料理人による、コラボレーション料理を楽しめる美食会である。

2014年10月21日に・22日の2日間でディナー2回、ランチ1回の実施に、用意された各40席、合計120席は、瞬く間に完売。パリの美食家たちの注目の高さがうかがえた。

料理にあわせてサーブされる日本酒は全て、佐々木氏と以前から親交のある、宝酒造株式会社の「松竹梅白壁蔵」を採用。「松竹梅白壁蔵『霽』スパークリング清酒」をはじめ、料理に合わせて「松竹梅白壁蔵〈大吟醸〉無濾過原酒」「松竹梅白壁蔵〈生酛(きもと)純米〉」「松竹梅白壁蔵『三谷藤夫』〈山麩純米〉」の4種類の日本酒が用意された。



アミューズ

霽に合わせて/日本酒でマリネしたトマトと、ハム、チーズ



前菜1

吹き寄せ/鴨コース、サバのスモーク、白豆のかきあげ、えびせんべい、いちじくのみぞれがけ

ふたりの料理人の出会い

きっかけは今年2月。場所はパリ・マンダリンオリエンタルホテルのレストラン「シュール・ムジュール」だった。白に統一された空間に、シェフのcock coatをイメージした壁面デザインが印象的なレストランだ。

パリを旅行中の佐々木氏はこのレストランのシェフ、ティエリー・マルクス氏に、かねてより強い興味を持っており、ここに立ち寄ることを決めていた。

このマルクス氏。ロブション、タイユヴァン、ルドワイヤンといった名だたる高級フレンチレストランで研鑽を積んだ後、さまざまなレストランにシェフとして招かれ、星をもたらしてきた「星請負人」という異名をもつ。ここ「シュール・ムジュール」にも、オープン後わずか半年で2つ星をもたらした。

マルクス氏が奏でる料理に感動した佐々木氏は、そこでマルクス氏と会話し、大いに盛り上がる。佐々木氏が「ここで料理がしたい」と話せば、「秋に二人でやろう」とマルクス氏。多様なアイデアで京料理の制約を抜け続ける料理人 佐々木氏と、クリエイティブな料理スタイルでフランス美食界における否古典的なシェフといわれるマルクス氏。共感し合う、ふたりの料理人の結論は驚くほど速かった。

まず6月に、マンダリンオリエンタルホテル主催で、フランス人ジャーナリスト向けに、二人のコラボレーションランチを振る舞うイベントを開催した。結果は大好評、料理に合わせてサーブした日本酒(宝酒造株式会社の「松竹梅白壁蔵」)の反応も良く、手ごたえは上々であった。

この成果をさらにブラッシュアップさせるべく、その後もお互いのレストランへ足を運び、交流を深めながら、当日の献立作りなど直前まで綿密な打ち合わせを続けた。

料理と日本酒のマリアージュに感動の声

美食会当日、佐々木氏の女将さんとお嬢さんの二人が、着物姿でお客様をお迎えした。雰囲気から楽しんでいただくのが和食の魅力のひとつ。美食家の期待を高める心遣いである。

今回のコースのキーワードは「秋」。日・仏の秋の魅力を同時に楽しんで頂くのが狙いだ。佐々木氏がつくる料理は「京都の秋」をテーマに、マルクス氏は「パリの秋」をテーマに、そして二人の合作する料理には「二人の秋」という名を付け、和とフレンチの芸術的な饗宴を実現した。

まず、テーブルに運ばれたのは「霽に合わせて」という名の「アミューズ」。これにあわせて、「松竹梅白壁蔵『霽』スパークリング清酒」がサーブされた。ハムやチーズ、日本酒でマリネした小さなトマトとの相性は見事と評判だ。「フレッシュ感がすごく面白い」「酒のスパークリングにはびっくりした」と新しいスタイルの日本酒に感動があった。

続いて「前菜」。ひと品目は、秋風で吹き寄せられた落ち葉を表現した「吹き寄せ〜鴨ロース、サバのスモーク、白豆のかきあげ、えびせんべい、いちじくのゴマ酢がけ〜」。さまざまな秋の味覚を包み込む日本酒には、まろやかな味わいの「松竹梅白壁蔵(生酛(きもと)純米)」を合わせた。「秋の味覚のピュアな味わいを楽しめた」と好評だ。

次に運ばれたのは、マルクス氏の「前菜〜帆立貝 みかん、ジュレ・ア・ラ・ミニユッツ」だ。オレンジの粉末を衣にしてフライした帆立料理には、フレッシュでフルーティな吟醸香が鼻を抜ける「松竹梅白壁蔵(大吟醸)無濾過原酒」がサーブされた。「オレンジの酸味や帆立の甘みに寄り添っている」と、さわやかさを際立たせるマリアージュも大好評のようだ。



前菜2
帆立貝 みかん、ジュレ・ア・ラ・ミニユッツ

前菜3
二人の秋/イワシのマリネと手長エビのあぶり
赤ピーマンとほおずきのソース、日本酒シャーベット添え

そして、今回の目玉のひとつである3皿目の「前菜」。約9か月前にこの地で意気投合した、まさに息の合ったコラボレーションメニュー「二人の秋:イワシのマリネと手長エビのあぶり、赤ピーマンとほおずきのソース、日本酒シャーベット添え」が運ばれた。マルクス氏がつくるソースに、佐々木氏が表面を軽くあぶった手長海老と、マリネしたイワシを添え、さらに「松竹梅特選大吟醸」の酸味と甘みを生かしたシャーベットソースをかけて仕上げた逸品だ。

和とフレンチの芸術的な饗宴は、すべてが素材をサポートするための演出。真摯に秋の趣に向きあう2人の料理人の食材への想いが重なった瞬間だ。この至極の逸品の為に用意されたお酒は、日本酒「松竹梅白壁蔵(大吟醸)無濾過原酒」をベースに、フルーツを加えたカクテル。「素材の味わいをストレートに感じさせてくれる」と、日本酒がまた上手く素材を際立たせたといえよう。

前菜3皿に続いては、オマール海老の「椀物～白味噌のオマール海老、リュタバガの含め煮」、そして「魚料理」として、「天然鰻 炭焼き カaramelソース 黒ゴマソース」が用意された。とくに、皮はパリッと香ばしく、身はふんわりとした「天然鰻の炭火焼」には、「松竹梅白壁蔵『三谷藤夫』(山廃吟醸)」が合わせられ、「まるやかで鰻の濃さと見事に合う」と、パリの美食家たちからも高い評価を獲得した。

更に、満を持して供されたメインディッシュの「肉料理」は「パリ風すき焼き」だ。濃厚な霜降り牛肉を甘辛いタレで焼き、食べやすくロールし、まるやかな黄身酢を添えた。濃厚な味わいを凝縮したこの肉料理には、ピュアな風味の「松竹梅白壁蔵(生酛(きもと)純米)」があわせられた。「フルーツを思わせる酒。牛肉の料理にぴったりだ」と、料理と日本酒がそれぞれ単体ではなく、合わせることで引き立て合う、まさにマリアージュへの感動の声が多く寄せられた。

その後も、「ご飯もの」として「ちらし寿司」、佐々木氏・マルクス氏それぞれがつくる「デザート」へと続き、美食家たちの感動の声は最後まで途絶えることなく、大盛況のうちに、美食会は終了した。



椀物
白味噌のオマール海老、リュタバガの含め煮



魚料理
天然鰻 炭焼き カaramelソース 黒ゴマソース

今回の料理の仕込みは、現地で2日前から始めた。佐々木氏のために、マルクス氏は休日のレストランを開放、当日を最高のパフォーマンスで迎えるための最終調整である。

佐々木氏が苦心したのは「鰻」。ヨーロッパと日本の鰻は、その大きさ、身の固さが全く異なる。満足のいくイメージに近づけるため、前日まで試行錯誤を繰り返した。開いた鰻を細かく骨切りし、皮目にも包丁を入れた。それを1時間半蒸したうえで、表面を炭火でカリッと焼き上げた。日本の鰻では考えられない時間をかけた作業だ。現地スタッフは「あの鰻がこの状態になるのですか。すごい、驚きです」と驚嘆。美食会でも、「これまで食べたどんな和食よりも、ワンランクもツーランクも上だ」と、はじめて食べる食感に感激の声があがった。

一品一品、魂が込められた素晴らしい料理に、日本酒を丁寧に合わせ、舌の肥えたパリの美食家たちを魅了できたことは、和食と日本酒のさらなる拡がりにとって、大きなプラスになるだろう。



肉料理
パリのすき焼き／霜降りの牛肉のタレ焼き、黄身酢添え こんじやく、たまねぎ、白菜、キノコ



プロフェッショナルが日本酒の拡がりに期待

今回佐々木氏とともに、料理にあう日本酒を丁寧に選んでくれたのは「シュール・ムジュール」のシェフソムリエ、ダヴィット・ピロ氏。2002年にフランス最優秀ソムリエの称号を獲得し、世界最優秀ソムリエコンクールにもフランス代表として出場する彼が、日本酒への期待の高さを語ってくれた。

「僕達ソムリエは、もっと日本酒を勉強し、どの料理にどの味わいの日本酒が合うかを知るべきだ。そうすれば日本酒はもっと愛され、さらに伸びる」。

ティエリー・マルクス氏は「和食や日本酒のレベルの高さ、日本の最高の文化をフランス人に伝えることができた」と美食会の感想を述べた。日本酒とのマリアージュについては、「日本酒は和食だけでなく、いろいろな国の料理にも合わせられる懐の深さがある。今回もフレンチに合う美味しい酒を紹介できたことを、感謝したい」と語り、「相性の合う組み合わせをもっと伝えていくことで、日本酒の世界はさらに広がってゆくはず」と期待を込めた。

印象的だったのは、一般客の反応はもちろん、マルクス氏をはじめ、シェフソムリエやスタッフなどのプロフェッショナルが、日本酒と料理の相性について、大きな期待を語ってくれたことだ。

美食の都パリにおいて、日本酒市場がさらに拡大するポイントは、日本酒単体の魅力訴求だけではなく、料理とのマリアージュによって、その奥深さ、拡がりを伝えていくことだと感じた。

門上武司食研究所 門上武司

門上武司(フードコラムニスト)

大阪外国語大学露西亜語学科中退。料理雑誌『あまから手帖』の編集顧問を務めるかたわら、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして活動



●本件に関するお問い合わせ先

門上武司食研究所(株式会社ジオード内) 担当:藤木

〒541-0046 大阪市中央区平野 3-3-11 アーバネックス淀屋橋 1106 Tel.06-6226-8586 Fax.06-6227-8167

株式会社電通パブリックリレーションズ 関西支社 担当:松本・高藤

〒530-0003 大阪市北区堂島 2-3-5 Tel.06-6342-3368 Fax.06-6342-3377

ご参考…コラボレーション美食会 献立

- アミューズ 滯にあわせて／日本酒でマリネしたトマトと、ハム、チーズ
料理人:佐々木浩氏
(松竹梅白壁蔵『滯』スパークリング清酒)
- 前菜1 吹き寄せ／鴨ロース、サバのスモーク、白豆のかきあげ、えびせんべい、いちじくのゴマ酢がけ
料理人:佐々木浩氏
(松竹梅白壁蔵〈大吟醸〉無濾過原酒)
- 前菜2 帆立貝 みかん、ジュレ・ア・ラ・ミニユッツ／帆立にオレンジの粉末を衣にしてフライにした
料理人:ティエリー・マルクス氏
(松竹梅白壁蔵〈大吟醸〉無濾過原酒)
- 前菜3 二人の秋／イワシのマリネと手長エビのあぶり 赤ピーマンとほおずきのソース、日本酒シャーベット添え
料理人:佐々木浩氏、ティエリー・マルクス氏
(松竹梅白壁蔵〈大吟醸〉無濾過原酒(カクテル))
- 椀物 白味噌のオマール海老、リュタバガの含め煮
料理人:佐々木浩氏
- 魚料理 天然鰻 炭焼き カラメルソース 黒ゴマソース
料理人:佐々木浩氏
(松竹梅白壁蔵『三谷藤夫』〈山麩吟醸〉)
- 肉料理 パリのすき焼き／霜降りの牛肉のタレ焼き、黄身酢添え こんにゃく、たまねぎ、白菜、キノコ
料理人:佐々木浩氏
(松竹梅白壁蔵〈生酛(きもと)純米〉)
- ご飯 ちらし寿司／魚貝のちらし寿司
料理人:佐々木浩氏
※下段写真左から1番目
- デザート1 甘い宝石／小豆と抹茶のムースとフルーツ
料理人:佐々木浩氏
※下段写真左から2番目
- デザート2 マロングラッセ
料理人:ティエリー・マルクス氏
※下段写真左から3番目
- デザート3 秋のささやき／アーモンドチョコレートに芥子の実をまぶしてどんぐり風に
ジャガイモでつくったイチョウと、落雁の松葉を添えて
料理人:佐々木浩氏
※下段写真一番右

