

料理通信

The
Cuisine
Magazine
*

EATING WITH CREATIVITY

開業資金、レシピ…
「小さくて強い店」
16の事例を大公開!

11

NOVEMBER 2009
980YEN

「小さくて強い店」
はどう作るの? vol.2

総額250万円で作った連日満席の店
99%セルフリノベの店 / 週3日、2時間でパンが売り切れる房総の店……

【第2特集】「今年のチーズはハード系で行こう！」

Savannah

text by Kuniko Yasutake
photograph by Savannah Bee Company
安武邦子:在ポストン

用途別プレミアム・ブレンドで、ハチミツがもっと楽しく!

色、香り、風味、様々なハチミツ。花のイメージを頼りに買い求めることが多いが、料理や食事のシーンに合わせて選べたら。そんな要望に応えるべく、サヴァナ・ビー・カンパニーから3つの新商品が登場した。養蜂のプロがそれぞれの用途に最適な種を厳選、ブレンドしたものだ。アパラチア山脈南端のジョージア州は、世界に誇る高級ハチミツを生み出すレアな花々が育つ土地。配合は企業秘密だが、全米のグルメ達に人気の看板プレミアム商品「トゥーペロ」「サワーウッド」などが基調という。「チーズハニー」は軽やかな風味。塩気の効いたハード系やブルーチーズと相性がよく、製菓用砂糖の代わりに「グリルハニー」はパンの効いた味わいが特徴で、肉や魚のマリネに使えば焼き色がきれいに仕上がる。「ティーハニー」は繊細なお茶の香りを引き立たせ、コーヒー、レモネードや、モヒートなどのカクテルに最適。これらの商品をきっかけにハチミツの使い方がぐっと広がりそうだ。



◎Savannah Bee Company
P.O. BOX 10914 Savannah, GA 31412
www.savannahbee.com

*1ドル=約90円(2009年9月現在)

London

text by
Yuka Hasegawa
長谷川ゆか:在ロンドン

英国で最も注目されている、実力派女性シェフ

英国を代表する数少ない女性シェフ、アンジェラ・ハートネットが、今ロンドンのレストランシーンを席巻している。7月に、大手業界誌「ケータラー&ホテルキーパー」主催、英国レストラン業界で最も権威のあるベスト・シェフ賞を獲得。1984年の賞の創立以来、初の女性ベスト・シェフが誕生したことで大きな話題となった。続く8月、一般の人々の投票によって選ばれる人気レストランガイド「ハーデイズ・ロンドン・レストラン」でも、彼女がオーナー・シェフを務める「ムラノ」がベスト・新レストラン賞に輝いた。英国屈指の三ツ星シェフ、ゴードン・ラムゼイの愛弟子として名を馳せるアンジェラが、昨年の夏にオープンしたモダンイタリアン・レストラン「ムラノ」は、早々にミシュラン二ツ星を獲得している。「1日18時間労働というシェフの仕事はかなりハード。私も男性並みに長時間働けるということを証明するまで長い時間がかかった」とはアンジェラの弁。もう「女性」という形容詞は必要なさそう。



◎Murano
20 Queen Street, London, W1J 5PR
☎+44-(0)20-7592-1222
12:00~14:30、18:30~22:30 日曜休 www.gordonramsay.com/murano/

*1ポンド=約146円(2009年9月現在)

UNITED STATE OF AMERICA (U.S.A.)

UNITED KINGDOM
BELGIUM
FRANCE
ITALY
SPAIN

Barcelona

text & photograph by
Makiko Hata
葉真紀子:在バルセロナ

今「予約が必要な店」は、家庭料理の店。

バルセロナでは今、ミシュラン星付きシェフのセカンドラインがブーム。ホテル「マジスティック」内の「ドロールマ」のシェフ、フェルミ・ブジ氏が手がける「ベティ・コミテ」もその1つ。今年初めにオープンして以来、不景気の昨今、数少ない「予約が必要」な店だ。人気の理由の1つは価格。有名シェフの料理2皿とデザート、ドリンク込みで1人50ユーロ以下であること。2つ目は町の中心に立地すること。3つ目はオープンキッチンでカウンター、テラス、喫煙席も配するモダンで広々とした空間であること。そして最大の理由は、バルセロナ近郊の伝統料理を提供することだ。コンセプトは家族や親戚を招待して母親が腕を振るって作る、ちょっと賢い家庭料理。ここ20年で共働き家庭が増え、家族で食事をする機会も激減した今、中年以降には懐かしい味、若い世代には新しい味として伝統料理が好まれているのだ。さらに同店は午後1時から深夜1時までという異例の営業時間。早い時間に夕食を摂りたい旅行者にも人気だ。



◎Petit Comite
Passatge de la Concepció 13 08008 Barcelona
☎+34-935-500-620
13:00~翌1:00 12月25日、31日休 www.petitcomite.cat

*1ユーロ=約133円(2009年9月現在)

Paris

text by
Yukino Kano
加納雪乃:在パリ

奇才P.コンティシーニによる伝統菓子

9月1日、パリ7区リュ・ド・バック93番地に、ただならぬ人だかりが発生した。人だかりの中心は、フィリップ・コンティシーニ。20年来、フランスのパティスリー界をゆすぶりに続けている奇才パティシエで、今大流行しているヴェリーヌや、パティスリーのデセール化を提唱した強本人だ。その彼が、自らの名前を冠した初めての店をオープン。高級リゾートホテルを運営するメゾン・ド・レーヴがプロデュースしている。基本のテーマは「伝統菓子」。パリ・プレスト、タルト・タタン、サントノレ、ミルフィユ(日曜限定!)などの懐かしいお菓子を、見た目も味も、コンティシーニ風に解釈したもの12種揃う。加えて、イチゴのタルトなどの季節菓子、ブリオッシュやクイニアマン、マドレーヌなどの焼き菓子も並ぶ。今後、コンティシーニの天才ぶりが発揮されるクリエイション菓子も登場する予定。巨匠パティシエの久々の舞台への復帰とあって、注目度は120%。初日から、夕方には売り切れ御免の日々が続いている。



◎La Pâtisserie des Rêves par Philippe Conticini
93 rue du Bac 75007 Paris
☎+33.(0)1.42.84.00.82
10:00~20:30(日曜は8:00~14:00) 月曜休

*1ユーロ=約133円(2009年9月現在)