

2007年5月17日

報道関係各位

JFLA グループメンバー企業「アルカン」&「イメックス」主催、JFLA 後援
勝又登と井上旭の“夢の饗宴 Vol.2”
箱根「オーベルジュ・オーミラドー」にて開催

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社(本社:香川県小豆郡/代表取締役社長:小林武司、以下 JFLA)の事業子会社である株式会社アルカン(本社:東京都中央区/代表取締役社長:野田智彦)と株式会社イメックス(本社:長崎県長崎市/代表取締役社長:渡辺顕一郎)は、2007年4月14日(土)に箱根「オーベルジュ・オーミラドー」にて、フランスの美学や文化を日本に根付かせようと、共通のロマンを追い続ける“二人のノボル”、「オーベルジュ・オーミラドー」オーナー・シェフ 勝又登氏と、「シェ・イノ」オーナー・シェフ井上旭氏による饗宴の続編、『美しい感性の時間 Vol.2 FROM NOBORU KATSUMATA x NOBORU INOUE LIMITED DINNER on April 14』を開催いたしました。



限定 100 名様の本ディナーは、日本のフレンチのすばらしさを訴求することを目的とした、フランス料理界トップシェフのコラボレーション企画第 2 弾です。昨年 11 月 23 日に開催した『美しい感性の時間 Vol.1』に引き続き、勝又登氏と井上旭氏がシェフを務め、今回はその舞台を、前回の東京・京橋「シェ・イノ」から、神奈川県・箱根の芦ノ湖湖畔「オーベルジュ・オーミラドー」に移しました。

箱根の山にうららかな春光が差す夕暮れの中、芦ノ湖を臨んでたたずむ「オーベルジュ・オーミラドー」の芝生が広がるガーデンにて、小田原産梅を使用した特製アペリティフメゾンのウェルカムドリンクでゲストを迎えました。乾杯のご発声により会は晴れやかに幕開けとなり、サプライズ企画として、『ボランジェ スペシャル・キュヴェ』のマグナムボトルにてヨーロッパ伝統のお祝いの儀式“シャンパンサーベル”が行われました。

その後、レストランへと場所を移し、勝又氏のご友人であるテノール歌手の近藤辰俊氏による、“オーソレミーオ”など数々のすばらしい歌が披露され、会場をより一層華やかに演出しました。終始ピアノの生演奏が流れる中、ゲストの料理に感動する声や歓談の声が響きわたり、紳士・淑女の優雅で贅沢な時間が流れました。

このスペシャル・ディナーを彩った食材は、イメックスのラングスティーヌや春先に獲れる大ヒラメ、また、アルカンのトリュフやフォグラなど最上質の高級食材のほか、仔羊や旬を迎えていたホワイトアスパラガスなど様々。その他、地元の新鮮な食材もふんだんに取り入れられた、季節感あふれる勝又氏のメニュー5品、正統派フレンチの流れを汲み究極にソースを迫及した井上氏のメニュー4品が、ゲストを大いに楽しませました。そしてこれらの料理には、「オーベルジュ・オーミラドー」の勝又オーナー自らとメートル・ド・テルである山西氏により、特別にセレクトされたアルカンのワインが合わせられました。

今回は“オーベルジュ”(auberge とはフランス語で『レストラン付きの小さな宿屋、旅籠』)を舞台としたことで、ゲストの多くが、すばらしい料理とワインを召し上がったあと、身も心もゆったりと満ち足りたまま、その余韻を楽しみつつ、「オーベルジュ・オーミラドー」での一夜を過ごしました。

日本におけるフランス料理界の最先端を走り続けてきた二人だからこそ、なしえたこの饗宴は、前回同様に二人の豊かな感性が響き合うことで、「料理は言うまでもなく、すばらしいもの」であると深く感じさせてくれるものでした。同時に次回開催も発表されています(時期・場所は未定)。

<シェフのご紹介>

勝又 登(かつまた のぼる)

1946年静岡生まれ。69年に渡欧し、オランダ、パリ、ニースで研鑽を積む。帰国後の73年、「ビストロ・ド・ラ・シテ」を西麻布にオープン。1970年代におけるビストロブームを巻き起こす。78年に2軒目の「レストラン・オー・シザール」(六本木)でヌーヴェル・キュイジーヌを展開、86年に箱根の芦ノ湖を望む高台に日本初の宿泊施設付フランス料理店「オーベルジュ・オーミラドー」を開店。さらに97年「パピヨン・ミラドー」を、2004年春には「コロニアル・ミラドー」を併設。東京のフレンチ界をリードし続け、クラシックからヌーベル、そしてビストロ料理まで、様々なスタイルでフレンチの楽しみ方を提案しながらも、地場素材の魅力を最大限に引き出す技法と演出で、遠来の客をもてなしている。

井上 旭(いのうえ のぼる)

1945年鳥取生まれ。21歳で渡欧。スイス、ベルギーで修業しフランスへ。パリの「ラ・セール」を経て、ロアンヌの「トロワグロ」へ。ここでトロワグロ兄弟に、フランス料理の命ともいえるソースのテクニックを学んだことが、今日、井上氏の料理の魅力すべてを表している。その後、当時パリにおける一流の社交場「マキシム」を経て72年帰国。銀座「レカン」料理長、79年「ドウ・ロアンヌ」オーナー・シェフを務め、84年「シェ・イノ」をオープン。クラシックからヌーヴェル・キュイジーヌ、そしてさらにキュイジーヌ・モデルヌへと進化を遂げるフレンチ界の中で、先駆者としてつねに注目を集めながら、「レストランには感動があること」を信念として、上質なフレンチを提供し続けている。

【イベント概要】

タイトル：『美しい感性の時間 Vol.2 FROM NOBORU KATSUMATA× NOBORU INOUE LIMITED DINNER on April 14』

日 時：2007年4月14日(土) 受付 17:30 ~ / 開演 18:00 ~

場 所：オーベルジュ・オーミラドー (神奈川県足柄下郡箱根町湖尻 159-15)

定 員：限定 100 名様

料 金：【ディナー&宿泊】 お一人様 55,000 円 (朝食付き)
 【ディナーのみ】 お一人様 43,000 円
 フランス料理フルコース、お飲物、税金、サービス料込み・食後酒別途

メニュー内容：

Soupe de champignons truffée

シャンピニオンのスープ、トリュフの香り (シェフ井上)

Amuse-bouche à la mode HAKONE

アミューズ-ブッシュ 箱根山 (シェフ勝又)

フォアグラとピンテージポルトのアスピック、天成シャモ鳥のプチシュー詰め
 芦ノ湖ますのリエットと野菜のフライ、ふきのとうソヴァージュのクロケット

Une grosse asperge blanche landaise rôtie dans sa pâte de sel Sauce émulsionnée au Sauternes

ランド産ホワイトアスパラガスの岩塩パート包みローストソーテルヌのエムルションのソースで (シェフ勝又)

Fleur de courgette farcie, gelée au Pastis, et langoustine

花ズッキーニのファルス、パステイスのジュレがけ、ラングスティーヌ添え (シェフ井上)

Turbot confit aux herbes printanières accompagné d'une crème d'anchois maison

長崎イメックス直送大平目のコンフィ、グリーンハーブのソースと
 軽い自家製アンチョビクリームとともに (シェフ勝又)

Noisette d'agneau en croûte “ Maria Callas ”
仔羊のパイ包み “ マリアカラス ” (シェフ井上)

Fromages fermiers de France
フランス農家産 チーズ各種

Rouleau de printemps au chocolat et shiso Coulis de fruit de la passion et mangue
チョコレート春巻き紫蘇入りとパッションフルーツとマンゴのソース (シェフ井上)

Parfait tricolore MIKADO
パルフェ トリコロール “ ミカド ” (シェフ勝又)

Café
カフェ

Petits fours et mignardises
プティフルとミニアルディーズ (シェフ勝又)

ワインメニュー：

BOLLINGER Special Cuvée ボランジェ スペシャル・キュヴェ

生産地呼称：AOC シャンパーニュ

タイプ：発泡

ブドウ品種：ピノ・ノワール...60%、シャルドネ...25%、ピノ・ムニエ...15%

特徴：使用されるブドウの約 80%が、グランクリュとプルミエクリュ畑のもので、タンク、またはオーク樽で一次発酵を行い、カーヴで最低でも 3 年間熟成させます。つねに安定した品質を維持するために、コルク栓をしたマグナムボトルで 5~10 年間熟成させた、リザーヴワインが 5~10%加えられています。

Blanc de Lynch-Bages 2004 Jean-Michel Cazes ブラン・ド・ランシュ・バージュ 2004

生産地呼称：AOC ボルドー

タイプ：白

ブドウ品種：ソーヴィニオン・ブラン 45%、セミヨン 40%、ミュスカデル 15%

特徴：樽熟によるバニラのニュアンスが強く、完熟した果実の香りに満ちています。複雑な余韻とマイルドな味わいが上質のワインであることを感じさせます。

Château Pichon-Longueville Baron 97 シャトー・ピション・ロングヴィル・バロン 1997

生産地呼称：AOC ポイヤック

タイプ：赤

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン 70%、メルロー 25%、カベルネ・フラン 5%

特徴：非常に濃い色調をしており、豊富なエキス分による濃縮された香りと、新樽熟成によるバニラのアロマがあります。タンニンが果実味に溶け込んだモダンなスタイルで、力強さの中にエレガントな酸が感じられます。

主催：株式会社アルカン / 株式会社イメックス
後援：ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社
協力：オーベルジュ・オーミラドー / シェ・イノ

株式会社アルカンについて

株式会社アルカンは1980年の創業以来、約25年余りにわたって、フランス料理等の食材をヨーロッパより輸入し、全国の有名ホテル・レストラン等へ供給する専門商社としてスタートしました。この分野では草分け的存在とされており、現在の取扱商品は、ホテル・レストラン向け業務用食材のみならず、製菓用材料、百貨店・スペシャリティストア向けのグロッサリー食品や、ワインなどの酒類等、多彩な商品群となっています。

<アルカンサイト URL : <http://www.arcane-jp.com/>>

株式会社イメックスについて

株式会社イメックスは、最高品質の水産食材を、全国のトップクラスのホテル・レストランに供給しています。独自のブリック商品のノウハウも含め、同様チャネルに対して、各種高級食材提供を行っている当社グループ企業、株式会社アルカンとのコラボレーションにより、ハイクオリティな西洋料理食材市場などに対する、JFLA グループの新たな事業戦略展開において期待されています。

<イメックスサイト URL : <http://www.e-imex.co.jp/>>

ジャパン・フード&リカー・アライアンスグループ (JFLA グループ) について

JFLA グループは、純粋持株会社である「ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社」のもと、食品・酒類製造、高級食材・酒類輸入、外食事業、研究・開発機関、ならびに販売会社等の機能を有した16社のメンバー企業が集合する、新しい形の食品関連企業グループです。当社グループは、風土に根ざした伝統的な食文化を継承しながら、ますます多様化するお客様のニーズに応える商品ならびにサービスをお届けすることで、健康で豊かな食生活に貢献してまいります。

<JFLA サイト URL : <http://www.j-fla.com/>>

【主なJFLA グループメンバー企業】

食品・酒類製造...マルキン忠勇株式会社 / 盛田株式会社 / 株式会社高橋弥次右衛門商店 /
加賀屋醤油株式会社 / 株式会社ハイビース / 聖酒造株式会社
食品・酒類輸入...株式会社アルカン 水産食材加工・販売...株式会社イメックス
外食事業...モリタフードサービス株式会社 研究・開発機関...マルキンバイオ株式会社
販売会社...ジャパン・フード&リカー・アライアンス食品販売株式会社
ジャパン・フード&リカー・アライアンス酒類販売株式会社

.....

<報道機関のお問合せ先>

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社
管理本部 広報・IR 部
tel:03-5614-6671 fax:03-3660-1421