

＊しずおか美食旅＊

ガストロノミーのすゝめ



- ふじのくにマエストロシェフ
- 株式会社なすび 和食統括料理長

すぐろ ふみひろ
勝呂 文洋さん

かくや べっしょ
覚弥別墅

静岡市葵区七間町1-15 ☎054(255)3388 FAX 054(255)3386

和の心で静岡の味を創出

「京都の水と京野菜で作る日本料理が京料理。だから静岡の水・食材を使った和食は静岡料理なんです。食材豊富な静岡。四季を通じてさまざまな旬を楽しめるのがこの地域の魅力です」そう語る勝呂さんは、「静岡の食文化の創造と発信」を哲学とするなすびグループの和食部門を束ねる料理長。勝呂さん統括の下、駿河湾の魚介に地酒、鮮度抜群の地場野菜を吟味し、調味料もできる限り県産を使うなど、こだわり抜いた一皿でもてなす。

今年はグループ各店で徳川家康公にちなんだメニューをそろえています。観光や地域の歴史文化を絡めた料理で、静岡をもっと元気にしたいです。

その土地の気候風土が生んだ食材、習慣、伝統、歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れる「ガストロノミーツーリズム」。今回は、勝呂文洋さん(静岡市葵区)に食材や料理への思いを伺いました。

自慢の逸品



富士山サーモンの
スティックブロッコリー巻き

※覚弥別墅のみ。要事前予約

ひと塩して昆布で締めた富士山サーモンで、旬のスティックブロッコリーを巻き、春野菜と黄身酢を添えた美しい一皿。清らかな水で育つ富士山サーモンは淡水魚特有の臭みがなく、肉質がしっかりとしていて上品な味わい。



使用した食材



柿島養鱒 富士山サーモン
(函南町/通年)