

★しずおか美食旅★

今月は中面で掲載!

## ガストロノミーのすゝめ



●ふじのくにマエストロシェフ

ふる ばし のり  
古橋 義徳さん

レストラン食楽工房 浜松市北区細江町気賀2551-203 ☎053(522)5312 ㊟053(522)5313

### みんなを笑顔にする優しい料理

遠州灘に浜名湖、平野、取り巻く山々…。食材に恵まれた環境で、地域食材をふんだんに使用したフルコースでおもてなし。店内はバリアフリーで、食べる方の状態に合わせて誰もが味も見た目も変わらず楽しめる料理を提供。その料理に感動したリピーターが全国から数多く訪れる。「料理でみんなを笑顔に」がモットーの古橋さん。自慢のシチューは肉が柔らかく高齢者でも食べやすい。その優しい味わいに、思わず笑顔がこぼれてしまう。

今まで障害者施設で定期的に料理を振る舞い、県内の学校で食育をしてきました。笑顔は料理の一品。食を通して人生を楽しんでもらいたいです。

今月は、古橋義徳さん(浜松市北区)に食材や料理への思いを伺いました。

### 自慢の逸品



トロトロビーフシチュー

県産の牛肉を野菜や赤ワインなどで漬け込んだ後、6日間も煮込んで作るビーフシチュー。煮込みの途中ではままつ洋菜セルリーなどを加えて味を引き立たせる。箸で切れるほどトロトロになった肉、遠州野菜、自家製デミグラスソースのうま味が三位一体となり口に広がる。



使用した食材



はままつ洋菜セルリー  
(浜松市、浜西市/11月中旬～5月下旬)