

「美味しい山梨を創るプロジェクト」

丸の内シェフズクラブ meets 山梨県シェフ

事業報告書



事業概要

事業名：「美味しい山梨を創るプロジェクト」

期間：平成23年9月12日～平成23年11月7日

事業内容：東京「丸の内・シェフズクラブ」に参加しているシェフ5名と山梨県内で活動する地元シェフ11名による食材発掘と活用等の調査事業を行い、丸の内シェフズクラブと県内シェフと共同で新しい山梨メニューの研究と開発調査を行い、県内食材の活用促進を目的とします。

- 活動：1. 丸の内・山梨県シェフ合同での県内食材調査ツアーを実施
山梨県内を県内から募集された地元シェフとともに生産地を巡り、美味しい山梨をつくるプロジェクトにおけるメニュー作りのため生産者と直接会話をを行い、食材の持つ可能性について調査研究を行った。(9月12日、10月21日)
2. 探索した食材を丸の内・山梨県シェフ合同で新メニュー開発作業を実施
食材の発掘調査であきらかになった食材を活用した新メニューを丸の内シェフズクラブのメンバーが考案し、提案されたメニューについて意見交換を行い実際に地元シェフとグループごとに分かれ試作研究を行った
3. 開発した新メニューの試食調査・報告会「イートアカデミー」を実施
開発したメニューをシェフズクラブのシェフと県内シェフが合同で開発したメニューを試作し、関係者に報告と試食を行い、アンケートに答えていただいた

主催：山梨県商工会連合会 協力：三菱地所、丸の内シェフズクラブ

美味しい山梨をつくる全国展開プロジェクトスケジュール								
内容別	方法・内容	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
①食材探しツアーの実施	丸の内シェフズクラブのメンバーが求める県内食材の発見 ○食のマッチングフェア視察 ●生産者交流、生産地を巡る食材ツアーの実施		メンバーの選定、実施体制の確定 7/6 マッチングフェア視察 (1名)		9/12 食材ツアー (5人) 10/21 食材ツアー (5人)			
②県産食材を活用したメニューの提案と県内シェフとの交流	食材探しツアーにより発見した食材を活用し、丸の内シェフズクラブと県内シェフとの連携による新しい山梨メニューを研究開発する。 ○シェフズクラブメンバーと県内シェフとの交流・意見交換の場の提供		担当いただける丸の内シェフへ依頼	丸の内シェフへ参加募集	10/20 31日 交流会 (山梨県) 活用研究	東京・山梨のお店にて山梨メニューを展開 11/28～12月11日		
③山梨の新メニュー発表試食調査会	山梨県の豊かな食材を活用した丸の内シェフズクラブのシェフと県内料理人とがコラボし、山梨らしさ、ストーリー、季節感あるメニューづくりを提案。				イートアカデミー開催	11/7 生産者・シェフ・料理人		

参加シェフ 丸の内シェフズクラブ 5氏

ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン

ドミニク コルビ (シェフ)

パリ生まれ。1991年トゥールダルジャン パリ本店副料理長に就任。94年来日、トゥールダルジャン東京でエグゼクティブシェフ、ホテルニューオータニ大阪 サクラ総料理長を務める。03年銀座 ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン エグゼクティブ・ディレクターに就任、08年にはフランス・センスに Le Miyabiをオープン。

アンティカ オステリア デル ポンテ

ステファノ ダル モーロ (総料理長)

ベネチアサミットで料理を作ったイタリアンシェフの巨匠エトーレ・アルツェッタ氏の下で修行後、パリのレストラン・カルパッチョの総料理長アンジェロ・パラクッキー氏に師事。ダル・ペスカトーレなどの三ツ星に輝く数々の名店で経験を積み、クラシックかつモダンなイタリアンの世界を築き現在に至る。

イル ギオットーネ

笹島 保弘 (オーナーシェフ)

関西のイタリアンで修業後、ラトゥール、ラヴィータ宝ヶ池のシェフを経て、イル・パツパラルドへ。2005年「京都発信のイタリアン」を目指し、丸の内にオーナーシェフとしてイル ギオットーネを開店。07年イタリアで開催された料理サミット「イデンティタ・ゴローゼ」に日本人として初参加。現在、TV・雑誌などのメディアでも活躍中。

銀座寿司幸本店

杉山 衛 (主人)

1885年創業の歴史を持つ銀座寿司幸本店 四代目主人。江戸・東京スタイルにこだわった仕事を続けている。18歳で料理の道に入り、昼は大学、夜は店で働き始める。28歳で支店を任せられ、33歳で本店の主人となる。近年はワインの導入等、飲み物と寿司のマリアージュについて研究するなど、常に新しい試みにもチャレンジしている。

四川豆花飯荘

遠藤 浄 (料理長)

長野の豊富な食材にふれながら育つ。82年に揚子江に入社、88年獅子淋、92年翠園などで修行を積み、94年翠鳳料理長を任せられる。98年謝朋殿に入社、各店の料理長を経験し上海料理を極めた後07年シンガポールの名店四川豆花飯荘 東京店の開業にともない料理長に就任。四川料理の本質と伝統を守りながら、新感覚の四川料理を追求。

丸の内シェフズクラブとは

三菱地所のコーディネーションで2009年2月に発足した、丸の内エリアに店舗を構えるレストランのシェフたちを中心に食に関する提案・発信を行うプロジェクト。新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組む。"食"に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、様々なジャンルのシェフが参加。



参加シェフ 山梨県シェフ 11氏

店名	四川菜館	お食事処大豊	
ジャンル	中国料理	和食	
氏名	藤原 順一	羽田 豊	
参加理由	新しい料理研究の為に。	地元の食材を使って新しいメニューの開発をお客様に提供する為に参加しました。	
店名	GEN ティンカーベル	田舎カフェ orchard	ティーダ
ジャンル	イタリアン	カフェ&レストラン	沖縄料理
氏名	内山 重臣	小澤 一哉	高良 蔵人
参加理由	この機会を大切にステップUPにつなげたいです。	料理の幅を広げたいです。	一流シェフの方々とメニュー開発ができるチャンスなど無いので、山梨の食を共に盛り上げ、食育に関する知識をもっと高めたいと思います。
店名	レストランニューポート	さくら茶屋	さくら茶屋
ジャンル	洋食&フレンチ	フレンチ&イタリアン	フレンチ&イタリアン
氏名	小林 祐介	小林 一郎	小林 祐一
参加理由	以前から山梨の食材を取り入れた料理を試行錯誤していましたので、この企画を通して著名な料理人の方と共に連携作業を行い多くの事を学べると思い参加しました。	新しい食文化と食材、スタイルの研究の為に。	食を通じて山梨の野菜の美味しさを知ってもらい、新しい挑戦の意味で交流会に参加しました。
店名	レストラン彩	英国式喫茶食堂 STOCK POT	GEN ミラベル
ジャンル	フレンチ&イタリアン	シェフのきまぐれ料理	フレンチ
氏名	赤川 浩昭	坂倉 勉	島村 芳隆
参加理由	いろんなシェフの考え方を学ぶ為に。	地元山梨の新しい食文化の可能性を見つける為に。	勉強の為、自身のスキルアップの為、山梨県をもっと知ってもらう為。 ⁴

①丸の内・山梨県シェフ合同での県内食材調査ツアー 第1回

第1回 実施日：平成23年9月12日(月)

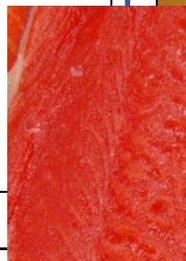
日 程：新宿駅西口より丸の内シェフ出発、中央葡萄酒にて
 山梨県シェフと合流
 中央葡萄酒(ワイン、スモモのピューレ、ベビーリーフ)
 八丁養魚場(甲斐サーモン、天空かぼちゃ、トマト、
 人参、ぶどう、果樹ペースト)
 牧丘(巨峰、ほうとう)
 小林牧場・黒富士農場(放牧鶏、放牧卵、ワインビーフ)
 ジビエ食肉加工センター(シカ肉、レタス、キャベツ、
 甲斐サーモン燻製、クレソン)

参加者：丸の内シェフズクラブ 5名
 山梨県シェフ 11名



日程・内容詳細表

丸の内シェフズクラブin山梨 食材調査事業			
日 程 表			9月12日
時間	場所	内容	食材
7:00	新宿駅	新宿駅西口 出発	
8:50~ 10:00	中央葡萄酒ワイナリー	山梨県産ワインの説明を聞きながら試飲、山梨のワインの歴史と味を確認する スモモのピューレ 八ヶ岳ベビーリーフ	ワイン22社44種類 南アルプス市商工会 スモモのピューレ ベビーリーフ
10:30 ~ 11:40	山梨市牧丘袖口2425 八丁養魚場	甲斐サーモン(虹鱒)養魚場見学 見学場所では峡東農務事務所の河野所長から峡東地区の農作物についての説明を受ける	甲斐サーモン 天空かぼちゃ トマト ぶどう (マスカットサンシャイン他) 人参 野菜 果樹ペースト
12:00 ~ 12:40	山梨市牧丘	昼食 ほうとう 巨峰の試食	巨峰 ほうとうについての歴史や食べ方等について店長より話を聞く
13:40 ~ 14:40	小林牧場 黒富士農場	敷島の直売所 甲州ワインビーフ たまご	甲州ワインビーフ、黒富士農場の放牧卵の生産地である黒富士のふもとにある牧場や農場を見学 黒富士農場では試食と見学が可能
15:50 ~ 17:30	富士河口湖町ジビエ(シカ)食肉加工施設精進湖活性化センター	町所有のジビエ(シカ)食肉加工施設を見学 施設で加工している町担当者の説明あり、試食ができます。 富士河口湖町で好評な河口湖レタス。鳴沢のキャベツ、道志村のクレソンなど郡内地区野菜、加工品各種	シカ肉 河口湖レタス 鳴沢キャベツ 甲斐サーモンの燻製 道志クレソン
20:00	新宿駅	新宿駅西口 到着	



①丸の内・山梨県シェフ合同での県内食材調査ツアー 第2回

第2回 実施日:平成23年10月21日(金)

日 程: 笛吹市より丸の内シェフ・山梨県シェフと合流で出発
 豊富道の駅(十割豆腐、十割牛乳、フジザクラポークハム
 県内野菜など)
 富士川町(ゆず、ゆず加工品、しめじ、エリンギ)
 北杜市(地元野菜、日本酒、パン)

参加者: 丸の内シェフズクラブ 4名
 山梨県シェフ 3名



日程・内容 詳細表

丸の内シェフズクラブin山梨 食材調査事業

日 程 表

10月21日

時間	場所	内容	食材
9:50~ 10:00	豊富道の駅	道の駅店長の塚田さんより商品の概況と野菜の出荷状況について説明を受ける 十割豆腐、十割豆乳、富士桜ポークハムは試食	十割豆腐 十割豆乳 フジザクラポーク フジザクラポークハム 県内野菜各種 カブ、ダイコン、豆ほか 加工品(味噌、酒ほか)
10:30 ~ 13:40	富士川町	日出づる里活性化組合の案内によりゆずの生産地を見学 ゆずの加工品を試食 加賀美シメジ園の農場を見学、見学後しめじ、エリンギを活用して加賀美シメジ園の厨房にて料理、試食	ゆず ゆず加工品 大根 しめじ エリンギ
14:30 ~ 16:00	北杜市	七賢の専務より説明を聞きながら地酒試飲 信玄餅等伝統のお菓子の試食 コーナポケットのパン試食 その他、骨董市に出展している食品を個々に試食	日本酒 信玄餅 パン

②丸の内・山梨県シェフ合同での調理

実施日：平成23年10月20日(木)31日(コルビチームのみ)

会場：ブライダルヴィレッジミラベル

参加者：丸の内シェフズクラブ5名、山梨県シェフ12名

活動：料理ジャンルチーム別に5組に分かれ、実際に厨房で調理を行いながら
県産食材を使ったメニュー調査を合同で実施。



③試食・調査会「イートアカデミー」を実施

実施日：平成23年11月7日（月）

会場：ブライダルヴィレッジミラベル

参加者：丸の内シェフズクラブ5名、山梨県シェフ11名

招待者：県内生産者、飲食事業者、マスコミ関係者他およそ100名

活動：料理ジャンルチーム別に5組に分かれて、調査したメニューの試食調査会
報告会を実施。参加者からアンケートに記入していただいた



④試食したメニュー 一覧

ドミニク コルビ・小林祐介・小林一郎・小林祐一・島村芳隆 チーム(フレンチ)

- 1、山梨のポトフ 緑のマスタードを添えて
- 2、椎茸とかぼちゃときゃべつのアンブレ
- 3、クレソンとスモークサーモン・柚のクレーム



杉山 衛・羽田豊 チーム(和食)

- 1、甲州地鶏の親子巻き
- 2、甲斐サーモンを食べ尽くす！八丁養鱒場
- 3、甲斐・穂のバラちらし寿司



ステファノ ダル モーロ・赤川浩昭・坂倉勉 チーム (イタリアン)

- 1、甲斐サーモンのコンフィ 色々なバリエーション
黒ニンニクのソースとサワークリームを添えて
- 2、信玄豚のラグーで和えた吉田の手もみうどん
- 3、ワインビーフのブラザート 明野金時と八幡芋と共に



遠藤 浄・藤原順一 チーム(中国料理)

- 1、鹿ロースと里芋の四川チリソース
- 2、サーモン・トマト・ホウレン草ゆば巻揚げ
- 3、鹿肉と地野菜の滋養蒸し煮
- 4、甲州地鶏と地野菜の蒸しスープ



笹島 保弘・内山重臣・小澤一哉・高良蔵人 チーム (イタリアン)

- 1、甲州ワインビーフほほ肉のやわらか煮込
- 2、甲斐サーモンと椎茸のほうとうパスタボッタルガ添え
- 3、甲州地鶏とねぎのリゾット富士卵添え



⑤試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

招待者アンケート: 男性52名、女性17名

「今回の取り組みについて、企画全体についてのご意見・ご感想」

- 山梨の食材を多くの方に知っていただく機会になると思う。とても良い取り組みだ。
- 料理人の着目点が面白い。
- 商工会の存在はこんなこともあるのかと思った。
- 山梨シェフの皆様が腕を振り、地元が元気になる様に大いに楽しみ。
- 同じ食材が変わった物に様変わりするのが楽しい。
- 一皿でも多くのメニューが山梨で食べられることを望みます。
- 山梨食材が県内で全国で広まって、生産者の所得向上につながって欲しいです。
- 今回開発されたメニューが定番メニューとなること期待します。
- 知られていなかった素材が今回の企画を通じて消費が拡大すればと思う。
- 面白い企画だ、毎年続けて欲しい。県内初の試みだと思う。
- 会費をとって県民へのアピールイベントとして開催してもらいたい。
- 経費に対して今後の対応をしっかりとしないといけないと思う。
- 県産食材のアピールに有効だった。
- 今回開発したメニューの普及を検討して欲しい。
- 人の輪ができることが、次の何かを生み出すと思います。
- 山梨の食材の素晴らしさを引き出してもらえる良い試みだと思う。継続を期待します。
- 甲州の食材が世界の料理に合う事が分かり嬉しかった。
- 果樹王国と思っていたが肉、牛・豚・トリ、野菜にも素晴らしい物がまだまだあった。県内出身で
ありながら改めて認識できました。
- 素材が見事に生かされ、従来味わったことのない味でした。
- これらのメニューが山梨の顔となることを期待します。

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	ドミニク コルビ・小林祐介・小林一郎・小林祐一・島村芳隆チーム(フレンチ)
料理名	1、山梨のポトフ 緑のマスタードを添えて
味	薄味だが野菜本来の旨味を感じました。スープが絶品です。マスタードを入れると味が変わりどちらも美味です。野菜の味わいが引き立つ。肉の味、野菜の味、共に面白い。上品な味、緑のマスタードはもう少し辛くてもいい。スープがとても美味しかった。信玄豚が甘くておいしい。コンソメ味とマスタード味が同時に楽しめ美味しい。
料理の発想	日常の中からの発想が凄いいと思います。ポトフは一般的だが県産の食材が豊かだ。緑のマスタードなんて発想がとても良かった。
食材の活用	家庭で使っている食材が変身しており美味しいです。贅沢すぎる気もする。肉3種がいい。野菜の甘さがしっかり出ていた。肉も野菜もそれぞれ生きている、今回の中では最も食材が活かされていると感じた。
料理名	2、椎茸とかぼちゃときゃべつのアンブレ
味	とてもクリーミーで茸とマッチしていた。野菜とスープのバランスが良い。
料理の発想	茸を甘く食べたことが無かったので新鮮だった。
食材の活用	甘みをしっかり感じられた。
料理名	3、クレソンとスモークサーモン・柚のクレーム
味	甘いサーモンとは考えもつかないですが、総合的にバランスの良い美味しい料理だと思います。
料理の発想	
食材の活用	

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	ステファノ ダル モーロ・赤川浩昭・坂倉勉 チーム(イタリアン)
料理名	1、甲斐サーモンのコンフィ 色々なバリエーション 黒ニンニクのソースとサワークリームを添えて
味	美味しい、サワークリームが少し強いかも。酸味のあるソースがサーモンの臭みを防ぎ食味に合っている感じ、サワークリームが美味しい。黒ニンニクのソースが良い。素材の旨みが凝縮されていて美味しい。美味だか脂ののりがもう一つ欲しい。塩気もそんなに強く無くサワークリームもいいバランス。サーモンの生臭さを黒ニンニクが打ち消して良い。黒ニンニクの甘みが良い。素材の味が良く出ます。サーモンに乗せたドレッシングとのバランスが良い。サワークリームとサーモンがとても合って美味しい。
料理の発想	黒ニンニクのソースが色どりの的に良い。オーソドックスだが味が深い。マリネが面白い。
食材の活用	サーモン、野菜など県産食材をバランス良く使っているように思う。県内在住ですが甲斐サーモンを知らなかった。甲斐サーモンの肉質が活かされていると思う。もう少し多様なメニューが欲しい。山梨サーモンを始めてした。野菜をもう少しふんだんに食したいです。地元食材使用にて最高。県産食材がとても上手に活用出来ていると思う。
料理名	2、信玄豚のラグーで和えた吉田の手もみうどん
味	もう少しスパイスが効いていても良いかも。イタリアの生パスタのようにモチモチしてとても美味しい。もう少し味にインパクトが欲しい。味がしみていて美味しかったです。吉田のうどんらしさが出ていてよい。ナポリタン風だったが、他の味だったらどうかな。少し甘めでしょうか。美味しい、うどんとラグーの相性がこんなに良いとは。
料理の発想	斬新！吉田うどんのコシの強さが良く合っています。おもしろいアイデア。パスタに吉田のうどんは斬新、都会でも受けると思うが。和風のイメージだが面白い。
食材の活用	吉田うどんの活用にはおどろいた。吉田うどんの使用はおもしろい。エリンギも美味しい。吉田のうどんとは凄い。添え物のキノコも味と香りが凄いいい。ダイコン、エリンギの薬味的な食べさせ方が良かった。
料理名	3、ワインビーフのブラザート 明野金時と八幡芋と共に
味	ワインビーフは柔らかく明野金時の甘さ、八幡芋の食感との味付けは美味しい。素材の味が良く出てる。非常に美味しい、ビーフの良さが出てくる。薄味で素材の味が活かされていて、とても美味しい。とろけるようなワインビーフは肉の味がしっかりしている、明野金時や八幡芋が良いアクセントで、普通のポテトより高級感がある。明野金時と香辛料の組み合わせが美味しい。上品だが少しパサパサしている。ワインの香りが美味し。食べたことがないプレゼンテーションでした。ソースがとても良かった。
料理の発想	明野金時がニョッキみたいで面白い。料理自体は珍しさは無いが添え物の明野金時や八幡芋とのハーモニーが良い。八幡芋焼いた香ばしさがおいしい。ワインビーフを金時と八幡芋と食べる発想がないのでとても面白い組み合わせでした。付け合わせの芋の食感が良かった。
食材の活用	ワインビーフの味が引き出されており、イモもシンプルに味わい深い。料理トータルなアイデアが欲しい。少し肉の臭みが出ていた。明野金時にシナモンの香りがいい。明野金時、八幡芋は一般家庭でも使用できるかも。ワインビーフがとても上手に利用出来ていたと思います。

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	笹島 保弘・内山重臣・小澤一哉・高良蔵人 チーム(イタリアン)
料理名	1、甲州ワインビーフほほ肉のやわらか煮込
味	やわらかくて、ワインが欲しくなる。ややパサパサ感がある。深味があり濃く無く最高。やわらかくてソースとのマッチングが素晴らしい。酸味が強すぎるように思います。ソースが割とさっぱりしており、肉の味が引き出されていると思います。少し味が濃く感じましたが、美味しい。
料理の発送	一般的。豆のソースとのマッチが良いです。花豆の利用にはビックリ。花豆のソースは面白い。花豆のピューレが良い。
食材の活用	県産ワインを使うことによりマリアージュが生まれて良い。花豆のソースが美味しい。ほとんど山梨産の材料でこれだけの物ができているのは素晴らしい。牛肉がたいへん柔らかくておいしいです。花豆の甘さがビーフに合うとは思わなかった。花豆のソースが綺麗。
料理名	2、甲斐サーモンと椎茸のほうとうパスタボツタルガ添え
味	ほうとうは、もうすこし柔らかくゆでた方が良い。ユズが良く合ってサツパリ味で良い。調理のバランスが良く、印象的な味わいです。サーモンの生臭さが気になる。最後にユズが香りさわやかです。ほうとうにサーモンの塩味がきいて良い味わいになっています。
料理の発送	甲斐サーモンの淡的な味にボツタルガの塩味が良かった。ほうとうをパスタとは見事。素材の贅沢感が少しづつ出ていて楽しいです。発想は素晴らしい。海がない県の期待のサーモンとほうとうのコラボが良い。子どもにも食べれそう。郷土食のほうとうが以外にもパスタとして合っていて良いと思います。
食材の活用	味のバランスが良かった。食材の組み合わせは検証が必要。ほうとうが洋食にも合うとは思っていたがやっぱり良かったです。ほうとうのもっちり感と歯ごたえがパスタ以上と思える程で大変素晴らしい。ほうとうの新しい食べ方。
料理名	3、甲州地鶏とねぎのリゾット富士卵添え
味	卵の味が中心になっている。オリーブ油の香りがやや強いきがした。薄味の中に味があり良かった。さっぱりして食べやすい味。米が柔らかすぎる。卵の黄身と一緒に食べると甘さがまして大変美味しい。
料理の発送	見た目もきれいで食欲をそそる。卵が半熟でアクセントになっている気がしました。和風的な取り合わせで美味しい。
食材の活用	甲州地鶏の味が引き立っていた。材料それぞれが引き立てあっています。県産食材による洋風親子丼。

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	遠藤 浄・藤原順一 チーム(中国料理)
料理名	1、鹿ロースと里芋の四川チリソース
味	辛さと野菜の旨味がマッチしている。鹿肉自体の味わいは少ないと思った。四川の辛みと鹿肉の甘みがミックスして不思議な味わい。鹿肉と里芋がマッチしていて良い、ほどほどの辛さでおかわりしました。牛、豚には無い肉の目のキメこまさが良い。刺激のある味だが、鹿の美味しさも出ていた。鹿肉は堅いイメージがあるが、外側のトロミも手伝って優しい感じで食べられました。バランスが良い感じでした。
料理の発想	鹿と里芋の取り合わせた理由が知りたい。中華に鹿肉を使用したこと。鹿肉使用が地産地消に合致している。
食材の活用	ウコンの味が良く出ている。クレソンがアクセントになって良かった。鹿肉の柔らかさと里芋のシャキシャキ感が良い。鹿肉は初めて食べたが非常に柔らかかった。鹿肉は通常食べないので受けると思います。
料理名	2、サーモン・トマト・ホウレン草ゆば巻揚げ
味	さっぱりしている。薄味でややもの足りない。シンプルな味わいでした。さっぱりした味。外のパリパリ感と具との食感がおもしろい。いままで食べたことがない味で新鮮だった。サーモンとトマトの酸味があっている。湯葉の食感が珍しかったです。
料理の発想	斬新でおどろきがあります。海と畑の組み合わせがすばらしい。これまで食べたことがない湯葉巻き揚げだが抵抗なく食べれた。巻いた中にたくさんの味があって楽しめます。子どもに食べさせたい程バランスの良い料理だと思います。
食材の活用	サーモンが中華の食材になるとは思わなかった。健康食材で良い。素材のひとつひとつの味が出ているでとても上手く活用されている。サーモンの大きさもちょうど良かった。甲斐サーモンの味が引き立って美味しい。揚げたしまうと湯葉の特徴が無くなる気がする。
料理名	3、鹿肉と地野菜の滋養蒸し煮
味	辛みが程良い。見た目よりは辛く無かった。深みのある味、野菜の味が口中に広がった。野菜の味がしっかりしている。辛みがちょうど良い。薄味だかしっかり四川。
料理の発送	本格四川の感じします。鹿肉を利用したところ。体に良さそう、奇をてらうことなく食べやすさが全面にでている。漢方薬の様に身体に良い様が気がする。
食材の活用	鹿肉が柔らかくて食感も良い。野菜が多く辛さを和らげているように感じた。野菜の蒸し煮と鹿肉の柔らかさが良い。根菜の歯ごたえと鹿肉の柔らかさがとても良い。鹿肉が柔らかく脂もあり美味しい。中々鹿肉は口にしないが、この様な形で味わう事が出来て良かった。言われなければ鹿肉とは分からない。鹿肉が柔らかくて素晴らしいです。
料理名	4、甲州地鶏と地野菜の蒸しスープ
味	野菜の滋味が地鶏をと良くマッチしている。見た目より塩味が強く感じた。少し濃いと感じた。思ったよりは塩味が濃かったが、大変美味しかった。さすが地鶏ですスープが美味しかったです。
料理の発想	具たくさんで今までの中華とは異なった材料・味わいです。野菜を蒸す発想がすばらしい。葡萄が入っているので酸味が増している様に思う。料理方法によって食材の良さが活かされてよう工夫されていた。味のアクセントでドライフルーツが新鮮でした。
食材の活用	地鶏の歯ごたえとスープがよく食感が良い。多くの材料のハーモニーが楽しい。地野菜の蒸し加減が良い。地鶏の美味しさがとても出ていた。地元の食材が活かされていて大変良い。葡萄がアクセントになっている。地鶏は歯ごたえが特徴ですが、噛むのに苦労するほど硬く感じたのが残念です、もう少し、柔らかくても良かったと思います。身近な食材でこれほどの物が出るのか、すごいと思います。

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	杉山 衛・藤原順一 チーム(中国料理)
料理名	1、甲州地鶏の親子巻き
味	肉の味がしっかりしていて美味しい。甲州地鶏の味が良く効いている。
料理の発想	太巻きが良い。ボリュームが有りすぎる気が。あと一回り小さいと食べやすいかも。ネーミングが甲州ワインにぴったり。
食材の活用	
料理名	2、甲斐サーモンを食べ尽くす！八丁養鱒場
味	サーモンも食べ方で味が様々に美味しかった。にがてだったサーモンを美味しく食べれた。砂糖を使っているとは思えない。バランス良い。
料理の発想	発想が新鮮！砂糖というイメージがわからない。サーモンの素材を活かした料理になっている。砂糖と玉ねぎ、おろしわさび、とても良い組み合わせです。ポン酢ジュレの酸味が食欲をそそる。
食材の活用	大いに活用していただきたい。甲斐サーモンをもっと宣伝すべき。食材の色、柔らかさを上手く活用している。山梨にきた人に自信をもって出せる食材、広まって欲しいです。甲斐サーモンの淡白な味がちょうどよい。
料理名	3、甲斐・稷のバラちらし寿司
味	一見は単純そうに見えて、非常に複雑な味わいでした。色々な食材のハーモニーが深い味をだしている。牛の味が中心で、甲斐サーモンの味が隠れていた。
料理の発想	ちらし寿司とは発想が新鮮。いちどに色々な味が楽しめる。砂糖を使用している新しい料理。甲州牛と甲斐サーモンの組み合わせがこれほど合うとは驚きです。
食材の活用	見た目がきれい、良い。

⑦

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

ドミヌク・コルビ（ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン）

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

- ①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？
「全ての食材にフレッシュさがあり、特に野菜は生での味がすばらしかった」
- ②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？
- ③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？
「ワインの質や、桃の種類の多さ」
- ④他に、どんな食材があれば良かったか？
「特になし」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

- ①交流を通じて得た成果はあったか（山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等）
「山梨で今回開発で作ったメニューをやっている」
- ②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？
「丸の内シェフズクラブの広報で取り上げて欲しい」
- ③開発したメニューの今後の展開アドバイス
「同上」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

- ①現在、継続して山梨食材を活用されているか？
「今は無し。昨年秋には桃、桃酢を使用しました」
- ②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？
「はい」
- ③期間限定でメニュー展開した際の課題等
「安定して物がはいるのか？」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

- ①食材ツアーは有効だったか？
「はい」
- ②生産者情報等不足はなかったか？
「ない」
- ③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス
- ④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？
白ワイン→misawa
赤ワイン→misawa

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

- ①同メンバーでの次の展開（ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc）への協力可能か？
「はい」
- ②どんな企画が良いか？
「前科同様」
- ③拘束日数適当か？
「はい」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

遠藤 浄(四川豆花飯荘)

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

- ①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？
「サーモン、鹿肉など新たな発見があった。野菜の旨味なども。」
- ②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？
「食材が豊富にあった為、使用しきれなかっただけです」
- ③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？
「十分に収穫がありました」
- ④他に、どんな食材があれば良かったか？
「四季を通して考えれば十分だと思う」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

- ①交流を通じて得た成果はあったか(山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等)
「山梨シェフ(藤原シェフ)との交流」
- ②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？
「情報の交換」
- ③開発したメニューの今後の展開アドバイス
「特になし」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

- ①現在、継続して山梨食材を活用されているか？
「現在は無し。今後はあると思われる」
- ②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？
「十分に有る」
- ③期間限定でメニュー展開した際の課題等
「食材の安定供給は？」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

- ①食材ツアーは有効だったか？
「有効である」
- ②生産者情報等不足はなかったか？
「ない」
- ③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス
「四季の食材の情報が必要です」
- ④山梨のワインについて、使ってみたいワインはあったか？
白ワイン→ リアンマスカットペリエA2008、シェンブルガー2007
赤ワイン→

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

- ①同メンバーでの次の展開(ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc)への協力可能か？
「参加してみたい」
- ②どんな企画が良いか？
「とくに無し」
- ③拘束日数適当か？
「十分である」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

ステファノ・ダル・モーロ(アンティカ オステリア デル ポンテ)

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？

「甲斐サーモン、とうもろこし粉など北イタリアでも良く使う食材ですが、イタリアとはまた違った風味やクセなどが面白いと思った」

②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？

「とくに無し」

③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？

「食材に関しては勿論だが、生産者や同業者との交流を通じて色々な発見があった」

④他に、どんな食材があれば良かったか？

「特になし」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

①交流を通じて得た成果はあったか(山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等)

「山梨で今回開発で作ったメニューをやっている」

②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？

「もう少しイタリア料理を理解しているコックがいるともっと色々な事が出来たと思う」

③開発したメニューの今後の展開アドバイス

「特になし」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

①現在、継続して山梨食材を活用されているか？

「甲斐サーモンを継続使用中」

②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？

「今のところ問題なし」

③期間限定でメニュー展開した際の課題等

「福島フェアの時と比べて流通は上手いいったと思う」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

①食材ツアーは有効だったか？

「これからもツアーは続けた方が良いと思います」

②生産者情報等不足はなかったか？

「ない」

③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス

④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？

白ワイン→

赤ワイン→

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

①同メンバーでの次の展開(ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc)への協力可能か？

「可能な限り協力していく方向ですが店の状況で不参加も」

②どんな企画が良いか？

「とくに無し」

③拘束日数適当か？

「短いと思う。できれば食材とワインとで日程を別にして、もっとゆっくり見て回れた方が良い」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

杉山 衛（銀座寿司幸本店）

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？

「食材が豊富で色々とイメージが湧いてきて楽しかったです。中でも甲斐サーモンが特に興味をひきました。やさしい味なので他の食材と上手く組み合わせると、どんどん力を発揮しそうです」

②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？

「私は寿司店なので野菜等はあまり使用しないので良く分かりません。果物もデザートに使用するくらいです。なのでこれも良くわかりません」

③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？

「野菜や果物の種類も大変多く、甲斐サーモンなどの様々な食材と出会い有意義だった」

④他に、どんな食材があれば良かったか？

「種類のにはまったく問題なかったと思います」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

①交流を通じて得た成果はあったか（山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等）

「地元のシェフの日頃の頑張りをととても良く感じました。地元で根付いた仕事の中で色々と工夫をしている話を聞いて良かったです。」

②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？

「せっかく交流が生まれたのですから、一度だけでは終わらせず、2回、3回と続けてみるもの良いかと思えます」

③開発したメニューの今後の展開アドバイス

「古い料理に囚われず、頭を柔らかくして少しずつ新メニューの考案を心がけて行って欲しいものです。人気メニューは10~20個のうち1個出れば良いので、とにかく色々と挑戦していく姿勢が重要だと思えます」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

①現在、継続して山梨食材を活用されているか？

「甲斐サーモンを時々使用させて頂いています」

②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？

「もちろん可能だと思います。食材のクオリティーを保って行くことが重要です」

③期間限定でメニュー展開した際の課題等

「残念ながらそんなに多くの支持を頂けなかったのも、もう少し頑張らないとダメですね。価格や宣伝の方法を考えないといけません。」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

①食材ツアーは有効だったか？

「有効だったと思います」

②生産者情報等不足はなかったか？

「問題ないと思います」

③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス

「このような活動を地道に継続していく事が重要だと思います」

④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？

白ワイン→数種類使用させて頂きました。まったく問題ないと思います。

赤ワイン→

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

①同メンバーでの次の展開（ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc）への協力可能か？

「色々な企画を立てて頂ければ、なるべく参加させていただきます」

②どんな企画が良いか？

③拘束日数適当か？

「問題ないと思います」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

笹島 保弘（イルギオットーネ）

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？

「こだわりを持って作られている生産者が多く、素材の味もしっかりしている点が魅力であった。
食材の種類が豊富な点もよかった」

②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？

「物自体は良いので、レストランへサンプル等をいただく等、試す機会を増やしていただけると、可能性が広がる」

③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？

「一連のイベントを実施することによって、生産者の繋がりが深くなると感じた」

④他に、どんな食材があれば良かったか？

「特にはなし」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

①交流を通じて得た成果はあったか(山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等)

「山梨のシェフと一緒にすることによって、地元の方々が普段どのような物を食べているのか、そのニュアンスが分かった。」

②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？

「定期的なイベントの継続。」

③開発したメニューの今後の展開アドバイス

「開発したメニューに、旬の食材を取り入れ、バリエーションを増やすと良い。」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

①現在、継続して山梨食材を活用されているか？

「活用している。(ex.きのこ、ワイン、甲州鶏等)」

②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？

「生産者毎に配送していただくのではなく、カテゴリー毎(野菜、肉等)にまとめて段ボール等で配送していただけると、送料を抑えられることもあり、継続的な取引がしやすい」

③期間限定でメニュー展開した際の課題等

「山梨食材として打ち出すと、範囲が広すぎて訴求力が弱まるように感じた。かえて、「山梨ワインフェア」等、一つか二つの食材に焦点を絞ってメニュー展開すると、お客様への認知度も高まる様に感じた」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

①食材ツアーは有効だったか？

「有効だった」

②生産者情報等不足はなかったか？

「不足無し」

③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス

「今後もフェア等を利用して認知度を上げていくと良い。

・商品化したにも関わらず、売れ行きが悪い商品があれば、異なる用途を提案したり、レシピ等を提案したりすると良いと。(ex. 柚子こしょうを、和え物として、パスタ等に絡めて使用することを提案する等)」

④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？

白ワイン→ 実際に様々なワインを使用しています。

赤ワイン→

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

①同メンバーでの次の展開(ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc)への協力可能か？

「可能です」

②どんな企画が良いか？

「山梨の食材マルシェを実施する裏で、シェフが作った山梨県食材の料理が食べられる一般向けのフェアの実施。@山梨県」

③拘束日数適当か？

「問題ないが、短い日数の中で一気に作り上げるのではなく、もう少し時間をかけて練っていける方がよい。(東京でも考案会を実施する等)」

参加シェフ



ドミニク コルビ・小林祐介・小林一郎・小林祐一・
島村芳隆チーム(フレンチ)



ステファノ ダル モーロ・赤川浩昭・
坂倉勉 チーム(イタリアン)



杉山 衛・羽田豊 チーム(和食)



遠藤 浄・藤原順一 チーム(中国料理)



笹島 保弘・内山重臣・小澤一哉・
高良蔵人 チーム(イタリアン)

