



グラマンメゾン出身のシエフによるフレンチおそぞい



写真：永谷正樹

① 写真手前から「鶏もも肉のコンフィ」(400円)、「芽キャベツと西洋ゴボウの香草オイル」(100g380円)。イトインスペースではコース料理(2,800円〜)も用意。グラスワインは250円〜と、かなりお値打ち(価格は全て税抜)。

② 常時約12種類のおそぞいが揃う。ソムリエでもあるオーナーが厳選したワインも要チェック。

CAFE & STORE ベベのおそぞい本店

住 所 名古屋市中区東 2-1-28
 ヴィアールレストリア 1B

T E L 052-938-4555

営業時間 11:00~23:00
 (イトインは22:00L.O.)

定休日 無



「2年前には守山区にセントラルキッチンを開設しました。コストを抑えるため、誰が作っても同じ味が出せるように、料理のレシピやオペレーションを確立させました」

野菜のマリネなど、どれもレストランで食べる料理とまったく遜色はなく、家族は大喜びでした。高級というイメージのあるフレンチをリーズナブルな「おそぞい」として家庭で楽しめるようにしたのは、料理界における革命的な出来事だと思います。

私 事で恐縮ですが、長男が昨年11月に19歳を迎えました。

そう話すのは、料理長の楚竜さん。大阪のグラマンメゾンでスーシェフを務めた経験を基に、長年にわたって培ってきた味、塩分濃度や糖度などを数値化させたそうです。さぞかし大変な作業だったことでしょう。

今回、撮影のために用意していただいたのは、低温でじっくりと火を入れて旨みを引き出した「鶏もも肉のコンフィ」と、バジルやアンチョビ、ニンニクを使った自家製ピストウソースで和えた「芽キャベツと西洋ゴボウの香草オイル」。いずれもセントラルキッチンで調理されたものとは思えないほどのクオリティでした。イトインスペースもありませんので、出来たての料理を豊富に揃うワインとともに楽しんでみては？

筆者Profile



フリーライター&
 カメラマン
 永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>