

75 第20回：コース料理（食材の質に高い評価）

高級レストランが数多く立地する香港の金融街セントラルにある「美食倶楽部吉田」は、東京銀座の「鮭いわ」がプロデュースする高級和食店だ。ロンドンで活躍していた吉田(よしだ)篤史(あつし)シェフをスカウトし、2013年9月から「炭火肉料理 銀座いわ」として営業していたが、2014年10月に吉田シェフの名前を冠して改装オープンした。



【香港セントラルにある高級和食店
「美食倶楽部吉田」の吉田シェフ】

「美食倶楽部吉田」は地方をテーマにしたコース料理を月替わりで提供するというコンセプトで、10月には兵庫県コースを提供している。その次の特別コースを栃木県の食材で作ってみたいというお話を頂いた。

とは言っても、香港にはまだ本県自慢の生鮮野菜や果物を輸入することができない。高級店にふさわしい提案ができるか不安ではあったが、加工食品のクオリティには自信がある。県内企業の協力をいただきながら提案することにした。

そうしてできたのが「栃木県のいいもの取り寄せメニュー」である。1千香港ドル（約1万5千円）の特別コースは、11月17日～12月22日までの約1ヶ月提供された。

荒川漁業生産組合（さくら市）の鮎甘露煮と壮関（矢板市）のれんこんチップを使った前菜に、日光ゆば製造（宇都宮市）のたぐりゆばと米山そば工業（鹿沼市）のちたけつゆを使った汁物が続く。脂の乗った中トロと寒ブリのお造りには日光ろばたづけ製造本舗（日光市）の日光東照宮献上醤油「譜代相伝」がよく合う。メインのとちぎ和牛はせいろ蒸しで供され、ステーキを追加した場合は神戸ビーフととちぎ和牛を食べ比べることができる。締めは炊きたてのなすひかりにおばねや（小山市）のごぼうの漬物とユーユーワールド（宇都宮市）の「かけるギョーザ」、東京フード（佐野市）の柚子ラーメンだ。地酒の使い方も絶妙だ。前半はすっきりした味わいの島崎酒造（那須烏山市）の大吟醸本生「吟」が、肉や魚が中心となる後半には華やかな味の外池酒造店（益子町）の「燦爛大吟醸」がよく合う。デザートは伊澤いちご園（下野市）のいちごソルベとセイボリ・ジャポン（埼玉県）の本県産とちおとめチーズケーキの組み合わせだ。栃木の地酒とステーキを追加すると2万5千円近くになるが、その価値は十分にある。

このコースは香港人にも大変好評で、約100食が出たという。吉田シェフにはメニュー構成の都合で採用にならなかったものも含め、食材の質に対し高い評価を頂いた。準備期間がない中、対応していただいた各企業のみなさまに感謝申し上げたい。

間山憲一（まやま・けんいち） 1992年県庁入庁。経営支援課、国際課などを経て日本貿易振興機構（ジェトロ）に outward。4月から現職。宇都宮市出身・46歳