

豊富なデータと最新情報で業界のリーダーをバックアップ

HOTERES

週刊 ホテルレストラン

2011 7 | 1 ¥1600



特集

ホテル・レストランの タブレット端末活用術

TOP INTERVIEW ザ・リッツ・カールトン大阪
総支配人 オリオル・モンタル氏

+
WEB
ホテル・レストラン業界人の
ポータルサイト
hoteresweb.com
ホテルスウェブ

Ohta Publications



左から小峰敏宏氏、村田眞吾氏、上柿元 勝氏、ダニエル・バケ氏、鎌田雅之氏

東日本大震災復興支援募金ディナー

～被災地の皆さまに心を込めて“頑張れ東北”

東北復興のため、ホテルやレストランではさまざまなチャリティーイベントが催されている。今回、ホテルとその顧客との絆から実現したチャリティーイベントを紹介する。

藤田観光

取材・本誌 松森純子 撮影 KOUMEI



東京・目白の椿山荘で5月17日、「東日本大震災復興支援ディナー」が開催された。

イベント当日、ホワイエの様子はいつもと少し違った。イベントレセプションでは年配の男性たちが慣れない手つきで、受付をしている。また、案内するサービスマンのユニフォームもばらばらだ。

その理由はこのイベントが、フォーシーズンズホテル椿山荘東京のスパ会員からの発案を同社の末澤和政社長が受け、グループホテル各社そして、顧客と一緒に作りあげていったチャリティーだからだ。

同ホテルでは地震直後から「復興に少しでも役に立つように募金を集めるディナー」などを工夫できないかという意見が、顧客から多数寄せられたという。そして、その思いをなんとか実現しようと、ホテルで食をテーマとしたイベントを企画。ミーティングには発案者も参加し、自身の友人である料理人にも声を掛けた。その料理人とは、「カミーユ」のオーナーシェフである上柿元勝氏、「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」の総料理長鎌田雅之氏、「ラ・ターブル・ド・コンマ」のオーナーシェフ、小峰敏宏氏である。3人はこの依頼を快諾し、ボランティアで参加。藤田観光の村田眞吾総料理長と椿山荘「カメリア」のダニエル・バケ料理長とのコラボレーションが実現することとなった。

同イベントでは、さまざまな試みが行なわれた。



前菜の「福島産マッシュルームと春野菜のマリネ」(小峰)。福島県かがみいしのマッシュルームを使用。16種類の野菜すべてそれぞれに火入れをして、マリネでさっぱりと仕上げた



あいさつをする藤田観光末澤和政社長。「今日は約400人の方々に臨席賜りました。今回のディナーが開催できることになりましたのは、スパ会員の皆さま、顧客の皆さま、関係各位の高い志があってのことです。感謝いたします」



ハワイエには東北の物産の販売コーナーも設けられた

「ホテルは顧客に育てられるもの」と言われるが、ホテルが培ってきた顧客との歴史がここにあら

なっている。
「ホテルは顧客に育てられるもの」と言われるが、ホテルが培ってきた顧客との歴史がここにあら



スープは「青森産鴨とグリエした長ネギのスープ、木の芽の香り」(鎌田)。青森でつくられたバルバリー種の鴨を使用。焼いたネギとごぼうを入れたのが、かも鍋のイメージ。あっさりしていて、非常にクリアな味わい



「岩手産短角牛の赤ワイン煮、宮城産シタケのグラタン、トリュフの香り」(上栂元)。約2時間赤ワインでゆっくり煮込んだ短角牛。ワインがしみ込み肉本来のどろんとした仕上がりに。グラタンのシタケは、宮城産。グラタンのモルネソースにはスペインのバイヨンハムとニンニクと玉葱をプラス



「銚子産すずきと岩手産新玉葱入りタブナードのミルフィユ仕立て昆布風味と鮭青森ホタテ貝のムース添、マデラ風味ソースと新緑のヴェニシェンヌ」(村田)。旬のすずきと岩手の玉葱を使ったタブナードを青森の昆布で巻いて蒸しあげた。また、旬の鮭と青森の帆立を使ってムースにしたので、ふわっとした中にカリカリとした触感となる



「青森りんごのグラスキャラメルソースと福島ストロベリーのフュテ添え」(バケ)。パニリアイスクリュームとイチゴのコンポート。カスタードのクリームは宮城の卵を使用し、サクランボは山形産



どこにも上座がないようにと、四方にステージを設けた会場。当初は、フォーシーズンズホテル椿山荘東京のボールルームを予定していたが、予想以上の反響があり、急きょ、椿山荘最大の宴会場「オリオン」へ変更

小峰敏宏 (ラ・ターブル・ド・コンマ オーナーシェフ)

1976年ブルック入社。「シチューハウス ブルック」で修業。81年神戸「アラン・シャベル」で上栂元氏に師事。86年渡仏。「ラ・グルマンディエヌ」、「ジヨルジ・プラン」、パリ「タイクヴァン」で修業。88年駒沢「ラ・ターブル・ド・コンマ」オープン。
▶「上栂元ムッシュからご連絡をいただいたので、よろこんでさせていただきます。今回は主に東北の野菜を集めてマリネにしました」

村田眞吾 (藤田観光総料理長)

1962年藤田観光に入社。料理人の道に進む。各店舗で修業研修を重ねる中、83年世界料理コンクール世界大会で「金賞」を、84年世界料理オリンピックの個人の部では、「銀メダル」を獲得。2002年にはアカデミー・キュリネール・ド・フランス日本支部メンバーに認定された。
▶「あまり報道されませんが、千葉県も被害が大きかったので、千葉県のスズキと東北の食材とのメニューを考えました。本物の料理とサービスを提供しなければ、お客さまは2代、3代と使っただけじゃありません。われわれは。本物にこだわって作り続けたいと思います」

上栂元 勝 (カミーユ オーナーシェフ)

1974年パリ「ル・デュック」、「アラン・シャベル」、「ピック」で修業し、81年から神戸「アラン・シャベル」シェフ。ハウステンボスホテルズ総料理長および総支配人を経て、2008年「カミーユ」オープン。フランス農功労章シュヴァリエ受章。
▶「私の師匠、ジャック・ピック氏、アラン・シャベル氏の教えは、フランス料理の普及、人材育成、地域社会への貢献、自然の恵みへの感謝、困った人への手助けです。いまでも私はその教えを守っていきたくと思っています。5人で東北の一日でも早い復興を願い、一生懸命作ります。今年は恩返しの日となりました。全国、ボランティアで料理を作ります」

ダニエル・バケ (椿山荘カメリア料理長)

1949年フランス・プレス地方生まれ。66年ホテル「プラザアテナ・パリ」をスタートに「ルドワイヤン」、「ル・ミューラ」を経て、72年パリ「マキシム」に勤め、シェフ・ソシエ、スーシェフを歴任。76年～84年に銀座「マキシム・ド・パリ」で総料理長、84年「ルコント」の総料理長、92年にケータリング「FDS」を設立。
▶「こちらのデザートは、青森産のりんごや福島産のいちごなど被災地の特産品をメインに使用しました。本日、多くのお客さまにご参加いただいたこと、またその結果被災地に多額の寄付ができたこと、大変うれしく思います」

鎌田雅之 (ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総料理長)

1981年神戸「アラン・シャベル」で上栂元氏に師事。91年ハウステンボスホテルズ、ホテルヨーロッパの料理長として上栂元の右腕として働く。2008年ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総料理長、副総支配人就任。
▶「神戸から来ました。復興には人の力、日本人の心がなければできないと感じます。ぜひ、一人一人が協力して復興への力へつなげればと思います」

「食は災いを乗り越えられる力を与え、人を幸せに導くことができる。食の作り手、サービスの根源に尊い理念があれば、一期一会にかかわらず、活力と希望が生まれる。」
発案者のこの言葉からスタートしたイベントに集まった参加者は約400人。当初、ホテルのボールルームで予定していたが、予想以上の反響に急きょ、椿山荘の大宴会場に変更した。
なお、当日の会費は1万8000円。このうち各5000円が日本赤十字社を通じて被災地に寄付された。また、ワイン、食材については東北のものを中心に使用しているが、その概算が約200万円、さらにハワイエでは東北の物産展も実施し、その売り上げも東北への支援とながっている。

まず、料理で使う食材やワインについては、被災地である東北のものを中心に用い、サービススタッフは、首都圏の藤田観光の社員が担当。メニューリストも手作りし、レセプションスタッフは、いつもはバック部門やセールス部門に勤務するスタッフが担当した。さらに、スパの顧客でもある大和リゾート(株)の役員も尽力で、同社からソムリエも応援に駆け付けた。少しでもコストパフォーマンスの高いものを提供し、より多く寄付ができるよう皆が知恵を絞り、協力し合ったのだ。