

誌上料理教室

札幌グランドホテルのシェフに聞く

# 西洋料理の極意



発行：札幌市調理師団体連合会

監修：札幌市西区保健福祉部健康・子ども課

---

# Menu

---

## Amuse-gueule

はじめに

## Hors-d'oeuvre

札幌グランドホテル “美味しい” 歴史のはじまり 2

## Soupe

札幌の西洋料理文化の扉を開いた “レジェンド・シェフ” 3

## Poisson

おもてなしの心を受け継ぐ “グラン・シェフ” 4

## Granite

新風を吹き込み、進化する伝統の味  
ルセットを公開します！ 5

## Viande

産地が教えてくれる素材の良さ 14

## Fromage

人も地球も健康に シェフが取組む SDGs 18

## Cafe

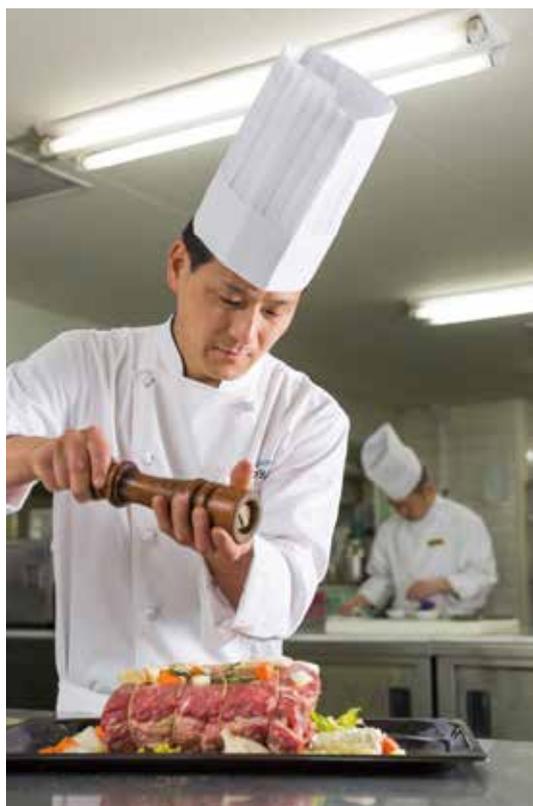
終わりに 20

## Dessert

講師紹介 21

---

レシピには書ききれない、美味しさの秘密をお伝えします



はじめに

フランス、ドイツ、イタリアなど各国で、西洋料理の技に触れ、現在、札幌グランドホテルのレストランを統括する菱沼雅人シェフ。食材やその生産者と対話することで生まれたクリエイションを料理に生かす、このワークスタイルは、幼少時に祖父がいた鶴居村で触れた大自然や、家族で過ごした時間によって生み出され、就職した「札幌グランドホテル」で育まれたものでした。

北海道初の本格的洋式ホテルとして 1934 年に創業した同ホテルは、「北の迎賓館」と呼ばれ、昭和天皇・皇后両陛下、ウィーン少年合唱団、ニューヨーク・ヤンキース、ヘレン・ケラー女史、エディンバラ公フィリップ殿下など、数々の財界人・著名人をお迎えした名門です。

本誌では、菱沼シェフから、食材や料理に向き合う姿勢を、札幌グランドホテルという伝統と歴史で彩られた“テーブル”で紹介していただきます。読者の皆様には、レストランでコース料理を召し上がる感覚で本誌のページを読み進めていただけたらと思います。

さあ、ホテルの歴史と、そこで働くシェフたちが繰り出す渾身の一皿をたっぷりとお賞味ください。Bon-appetit! (どうぞ、召し上がれ)

# 札幌グランドホテル

「美味しい」歴史のはじまり



札幌グランドホテルは、故秩父宮殿下が「将来、我が国で冬季オリンピックを開催する時が必ず来る。場所は札幌が一番いい。いまから施設を作りなさい。洋式のホテルを是非建てなさい」とおっしゃったのが始まりでした。

開業当時、同ホテルの創立趣意書には、「料理は豊富なる北海道産の材料を充分利用して、続々来遊する都人士をあっと言わせるつもりであります」と書かれています。今でいうところの地産地消を、80年以上も前から提唱し、「食によるおもてなし」を同ホテルの魅力づくりに位置づけ、腕利きのシェフや板前を揃え、北海道ならではのおいしさを追求してきました。古き伝統を磨き上げながら新しい洗練を重ねてきた料理は、今も同ホテルの魅力の一端を担っています。

# 札幌の西洋料理文化の扉を開いた

## “レジエント・シェフ”

北海道ならではのおいしさを追求するグランウドホテルの発展には、数多くの腕利きのシェフたちが貢献してきました。5代目総料理長 斉藤慶一氏は、一線を退いた後も札幌の洋食界の重鎮として、調理学校などの指導に熱心だったといわれています。

西洋料理には欠かせないデミグラスソースの作り方について「牛の骨、子牛の骨、たまねぎ、にんにく、セロリ、トマトを主原料にして色付けした後、水を入れて煮込む。とろ火で、一割くらいになるまで煮詰めるのが味の秘訣」とのこと。牛と子牛の骨を使い分ける理由については、「牛の骨、子牛の骨はゼラチン質がまるで違うので配合の割合を考慮するのがシェフの腕の見せどころ」と言います。



写真上：2003年3月、同ホテルで行われたイベントにて。

写真下：2004年9月、ダニエル・マルタン氏を招いてのイベントにて

西洋料理を単なる海外から輸入した料理ではなく、札幌の中心的食文化にまで高めることができたのは細部まで妥協を許さなかった彼らの功績といえるでしょう。

その年、「オテル・ドウ・ミクニ」の三國清三氏や、パリでシェフを務めたダニエル・マルタン氏など、国内外の名だたるグラン・シェフを招き「フェア」を開催。そのクオリティ、心意気を維持すべく、新風を常に取り入れて今の時代に合わせた味やスタイルを追求し続けています。



# おもてなしの心を受け継ぐ 「グラン・シェフ」

札幌グランドホテル伝統の「味」の礎を築いたシェフの1人である南出 武志第6代総料理長のもとで育ち、巣立ったシェフたちはそれぞれの持ち味を生かしつつ、今もなお、札幌の食を磨きあげています。そんな偉大な巨匠たちの横顔を見てみましょう。



伊藤 博之氏

小泉 哲也氏

南出 武志氏

## —シェフの横顔—

食材とじっくり対話し、その良さを活かした料理や商品の数々を生み出す現・第10代総料理長 伊藤博之氏。

その料理スタイルは、同氏のマネジメント術にも表れており、たくさんのスタッフのそれぞれの良さを見抜き、尊重しながら導き出すことで、人も食材もひとつにまとめあげて、美味しい料理、美味しいホテルを創り出している。

火入れのタイミングを熟知する第9代総料理長 小泉哲也氏が作る煮込みは、秀逸との呼び声が高い。札幌グランドホテル入社時はベルボーイから始まったという異色の経歴をもつ小泉氏。様々なお店を渡り歩くシェフが多い中、グランドホテル一筋49年。企業や自治体から講師として呼ばれることも多く、そのトーク術にも定評あり。

同ホテルのフランス料理の基礎を築き上げた第6代総料理長 南出武志氏。小泉氏曰く「非常に怖い天の上の人」。一方で、厨房に入った時には、入社したてのシェフに通りがけにさりげなくアドバイスをすることも。

料理の技術のみならず、リーダーシップ、発想力などあらゆるスキルを備え、数々の優秀なシェフを輩出した。



美味しいデミグラスソースがあれば、いつものハンバーグやミートソースなどの肉料理がぐっと美味しくなりますが、1割になるまで煮詰めるような本格的なレシピに挑戦するのはちょっと・・・と気後れする方が多いのではないのでしょうか。

ここでは、おうちでできるデミグラスソースの作り方を教えていただきました。



## フライパン1つで完成！デミグラスソースの作り方 ポイント

- ・フライパン1つでできるので・・・  
**洗い物を少なくすることができます。**
- ・手羽先を使うことで・・・  
**うまみが深まります。**
- ・市販のデミグラスソースを使うことで・・・  
**煮詰める時間を大幅に短縮することができます。**



## 材料と作り方

・市販のデミグラスソース	500 g
・赤ワイン	70 cc
・たまねぎ（角切り）	100 g
・にんじん（角切り）	40 g
・セロリ（角切り）	20 g
・トマト（角切り）	70 g
・ローリエ	1 枚
・鶏手羽先	250 g
・塩、こしょう	適量
・小麦粉	適量
・オリーブオイル	適量
・バター	適量
・水	300 cc





**1** 鶏手羽先に塩、こしょうを振り、小麦粉をまぶして多めのオリーブオイルで色よく焼き上げる。



**2** 一旦、鶏手羽先をフライパンから取り出し、鶏手羽先から出た脂で野菜を炒める。



**3** 2に赤ワインを加えた後、強火にし、アルコールを飛ばす。市販のデミグラスソースと分量の水、ローリエを加え、かき混ぜながらひと煮立ちさせる。



**4** 1の鶏手羽先を3のソースに戻し、焦げつかないように約30分、弱火で煮込む。(途中で濃度を見て、固くなってきたら、水を足す)



**5** 鶏手羽先が柔らかくなったら取り出し、ソースを目の細かなザルなどで丁寧に漉す。



**6** 5を鍋に戻し、水を足しながら、濃度を調整し、バター、塩・こしょうで味をととのえる。

### 菱沼シェフからのアドバイス

- ★鶏手羽先+デミグラスソース+蒸し野菜（ブロッコリー、にんじんなど）  
＝ 贅沢なチキンシチューに
- ★揚げたじゃが芋+ベーコン+デミグラスソース+フレンチドレッシング  
＝ 豪華版！ジャーマンポテトに

## 知っていたらプロ級？ フランス料理の基礎知識についてのクイズ

当時、まだ過酷な職業であった料理人の負担を軽減すべく、調理の合理化、近代化に努め、料理人の社会的な地位向上を果たした“近代フランス料理の神様”と呼ばれた人を右の中から選んでみましょう。

- 
- A アラン・シャペル
  - B オーギュスト・エスコフィエ
  - C ブリア・サヴァラン

答え：B オーギュスト・エスコフィエ

19～20世紀にパリ・ロンドンで活躍したシェフ。1903年にはフランス料理のバイブルともいえる「ル・ギッド・キュリネール」を刊行。その序文では「料理の質を落とすことなく、料理の簡素化を究極まで推し進めることが料理人のなすべきことである」「料理は時代とともに変わっていくべきである」と言い残しています。

ちなみに、Aのアラン・シャペルは、フランス料理における革新的な調理スタイル「ヌーベル・キュイジューヌ」の先駆的存在であったシェフの一人。Cのブリア・サヴァランは、フランスの政治家・法律家で「君が何を食べるか言ってみたまえ。君が何者であるかを言い当てよう」「国々の命運はその食事の仕方によって左右される」等と述べ、食を哲学的な観点から著したかの有名な随筆集「美味礼讃」を世に送り出した人物です。



オーギュスト・エスコフィエ氏

【(一社) 日本エスコフィエ協会より写真提供】

# インディアンチキンカレー

## Curry au Poulet

### 材料

～作りやすい材料と分量～

・鶏肉（骨付きもも肉か手羽元）	800 g	〔香辛料〕	
・たまねぎ（みじん切り）	250 g	・チリパウダー	2 g
・にんにく（みじん切り）	25 g	・クローブパウダー	2 g
・しょうが（みじん切り）	10 g	・カイエンペッパー	2 g
・トマト水煮ダイスカット	300 g	・ターメリックパウダー	5 g
・メイクイン	180 g	・ナツメグパウダー	2 g
・りんご	90 g	・パプリカパウダー	2 g
・バナナ	70 g	・山椒パウダー	2 g
・チキンコンソメパウダー	適量	・オールスパイスパウダー	適量
・シナモンスティック	0.5 本	・セージパウダー	適量
・水	700cc		
・油	適量		
・塩、こしょう	適量		

### 作り方

**1** 鶏肉はフライパンで焼き色をつけた後、水、チキンコンソメパウダーを加え、ブイヨンを取る。

（鶏肉は取り出しておく）

**2** 鍋に多めの油をひき、にんにく、しょうがを炒め、香りが出たらたまねぎを入れ、濃いブラウンになるまで炒める。香辛料を加え、カレーベースを作る。

**3** りんご、バナナはミキサーでピューレ状にし、メイクインはすりおろしておく。2のカレーベースに1のブイヨン、トマトの水煮、ピューレ状のりんごとバナナ、シナモンを加える。

**4** すりおろしたメイクインのでん粉質でとろみをつけ、30分程煮込む。1の鶏肉を戻して柔らかくなるまで煮込み、塩、こしょうで味をととのえる。



### 菱沼シェフからのアドバイス

★はちみつ、ウスターソース、フルーツチャツネなどを加えてもおいしくできます。冷蔵庫で半日以上寝かせると味が深まります。

# サーモンのリエット古典風

## Rillettes de Saumon à l'Ancienne

### 材料<5人分>

・ 鮭切り身（脂が乗りすぎていない物）		・ スモークサーモン（5mm角）	40 g
	約 130 g	・ バター	60 g
<b>【A】</b>		<b>【B】</b>	
・ 香味野菜（たまねぎ・にんじん・セロリ）		・ ヨーグルト	20 g
	各 30 g	・ マヨネーズ	20 g
・ ブーケガルニ	1 束	・ ライム汁（レモンでも可）	適量
・ 白ワイン	25cc	・ デイル（みじん切り）	適量
・ 白ワインビネガー（酢でも可）	25cc	・ 塩、こしょう	適量
・ 水	250cc		

### 作り方

**1** 香味野菜をスライスし、Aの材料をすべて鍋に入れて強火にかける。沸騰したら火を弱め、アクを取る。さらに20分ほど煮てから、漉して、鍋に戻す。

**2** 鮭の切り身を1に入れて、ゆっくりと加熱し、液体ごと冷ます。冷めたら鮭を取り出し皮、血合い、小骨を取り除きほぐしておく。

**3** 常温に置き、クリーム状にしたバターと2の鮭、スモークサーモンをつなぐように混ぜ合わせ、Bの材料を全て加える。Bを加えた後は、さっと火を通して、あまり混ぜないように注意する。

**4** バゲットに塗り、ラディッシュやハーブなどを散らす。

#### 菱沼シェフからのアドバイス

★鮭の代わりに、タラなどの白身魚を使うと、あっさりとした味わいになります。



# チキングリル ソースポリネシアン

Poulet Grillé Sauce Polynésien

## 材料<4人分>

### 【A】

・しょうゆ	180cc	・鶏もも肉	4枚
・みりん	45cc	・水	適量
・酒	45cc	・片栗粉	適量
・上白糖	65g	・付け合せ野菜	適量
・ケチャップ	40g	・バター	適量
・ごま油	5cc		
・おろしにんにく	8g		
・おろし生姜	8g		
・豆板醤	3g		
・長ねぎ（青い部分を焼いたもの）	適量		



## 作り方

- 1 Aの材料を全てしっかりと混ぜ合わせ、冷蔵庫で3~4日間、寝かせる。
- 2 Aを適量取り出し、取り出したAの2倍量の水で薄め、鶏もも肉を冷蔵庫で漬け込む。（漬け込むの液体の量は、肉全体が浸かる程度）
- 3 約1日漬けた鶏もも肉をグリルで焼き上げる。（肉を漬けた液体は捨てる）
- 4 Aを適量の水で割り、片栗粉、少量のバターを加えて、さっと火を通して、3の鶏もも肉にかける。

### 菱沼シェフからのアドバイス

★このソースは万能でステーキや炒め野菜、スペアリブやその他の肉料理、魚料理、ピラフなど幅広く使用できます。

# とうもろこしの冷製スープ

Crème de Maïs

## 材料<10人分>

・とうもろこし	5本
・たまねぎ	200g
・小麦粉	10g
・牛乳	800cc
・生クリーム（動物性）	100cc
・塩	適量
・パセリ（みじん切り）	適量



## 作り方

**1** まず、とうもろこしのブイヨンを作る。とうもろこしの皮をむき、包丁を使って、芯から粒をそぎ落とす。芯を3等分にカットし、かぶるぐらいの水と少量の塩を加え、一度、沸騰させた後、火を止めて30分置いて、香りを抽出する。できあがったとうもろこしのブイヨンは、500cc取っておく。

**2** 繊維に沿ってスライスしたたまねぎを色付かないように、じっくりと炒め1のとうもろこしの粒と小麦粉を加え、色が濃くなるまで加熱する。

**3** とうもろこしのブイヨン、牛乳を加え、沸騰したら火を止め、30分程ふたをしてあら熱を取る。

**4** 3をミキサーで滑らかになるまで混ぜる。漉して鍋に戻し、生クリームと塩で味をととのえる。

**5** 仕上げに再度、漉して冷蔵庫でしっかりと冷やす。

**6** 器に注ぎ、パセリを散らす。

### 菱沼シェフからのアドバイス

- ★とうもろこしは太めで粒がやせていないものを選びましょう。
- ★甘すぎず、適度な甘さの品種が適しています。
- ★冷めてからのとろみの調整はとうもろこしブイヨンで。

## 栄養 column ～日本料理と西洋料理、 栄養バランスがいいのは？～

ご飯を主食として、これに魚介・肉類、野菜類に発酵調味料、だしを組み合わせた日本料理は、うま味を生かすことで少ない油脂でも美味しく調理でき、栄養学的にみてバランスをとりやすい食事ですが、完璧というわけはありません。

例えば、代表的な日本料理である寿司は、魚の良質のタンパク質やビタミンだけではなく、動脈硬化の予防が期待されるDHAなど、健康維持に役立つとされる成分が多く含まれています。野菜はほとんど使われません。さらに、しょうゆを付けることによる塩分も気になるところです。一方、西洋料理は、和食と比較すると、肉や油脂を多く使用する料理が多くある一方で、キャロット・ラペや紫キャベツの酢漬け等、野菜が主体で、果物や多種多様な酢の酸味・ハーブの香りを活かした少ない塩分で作ることができる副菜もたくさんあります。つまり、「日本料理＝健康によい」と思い込むのではなく、

日本料理＝健康的と思いつくのではなく、その料理に使われている食材や調理方法を知ることが大切です。



日本料理でも西洋料理でも、その料理に使われている食材、調理方法が自分の健康にどのような影響を与えているかという知識を身につけて、実践することが健康的な食事への近道です。

また、外食の時は「ドレッシングの量を減らしてほしい」「塩を少なめに調理してほしい」など、お店の方に一言声をかけてみるのも良いでしょう。健康的な食べ方を作り手と食べ手で共有できれば、新たな美味しさが生まれるかもしれません。

参考資料 農林水産省 和食ガイドブック

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/index-54.pdf>

札幌市保健所 栄養成分表示活用ガイド 外食料理を上手に選びましょう

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/syokuiku/gaisyokuryourierabi.html>

# 産地が教えてくれる

## 素材の良さ



秋刀魚やサケ、イカなどの記録的不漁が続く、価格が高騰しています。当たり前のように食べていた魚介類が食卓から遠のいています。人間の活動が活発になるにつれて「温室効果ガス」が大気中に大量に放出され、地球全体の平均気温が急激に上がり始める「地球温暖化」が原因といわれており、食材は気候の影響をダイレクトに受け、いつ、どこで、何が収穫できるのか、旬も変わりつつあるのです。「今の時代、環境の変化を知ることなしに、料理を作ることはあり得ない」と語る菱沼シェフは頻繁に札幌近郊の産地を訪ね、生産の現場をしつかりと確かめています。また、「生産者がどのような想いで作っているのか、どんな苦勞を重ねているのかを知ること、料理のクリエイションはぐっと広がり、料理のアイデアをひねり出す原動力になる」とか。フランスでの気づき。その土地の気候にあった産物が、その土地の文化や歴史の中で生まれた調理方法で作られ、そこに暮らす人々の生活を豊かにしている。これを体現できる場所が由仁町と栗山町、石狩市にありました。



由仁町、栗山町

由栗（ゆっくり）いも

2017年に発足した「南そらちさつまいもクラブ」。地域の農業生産についての課題解決やより良い技術について考えることをねらいとした、若い世代を中心とした生産者団体です。

代表の井澤農園（栗山町）の井澤孝宏さんは、さつまいもの生産が活発な茨城県に出向き、生産方法を学び、地元で試行錯誤しながら、生産に辿り着くことができました。町の垣根を超えた取組で、さつまいもの新たな産地を目指す井澤さん。心意気、品質共に、菱沼シェフも太鼓判を押す出来栄です。



ゆっくり  
由栗いもの

## ドフィノワーズグラタン

### 材料

- ・ さつまいも（1cm ちょう切り） 400g
- ・ 牛乳 300cc
- ・ 生クリーム（動物性） 100cc
- ・ にんにく（すりおろし） 1/3 片
- ・ パセリ（みじん切り） 適量
- ・ 粉チーズ 適量
- ・ 塩・黒こしょう 適量



さつまいもは、品種によって食感が違います。ねっとり系やほくほく系など、違いを楽しんでください。北海道でさつまいもを生産する場合、本州に比べ、早めに定植し、遅い収穫をしなければなりません。土の中に埋まっている時間が長いことから、「ゆっくり」育つさつまいもであること、そして「南そらちさつまいもクラブ」は由仁町と栗山町のメンバーで構成されていることから、由栗（ゆっくり）いもと名付けられました。



**1** 鍋にさつまいも、牛乳、生クリーム、にんにくを入れて一煮立ちさせる。中火にして、コトコトと煮込む。煮詰まりそうになったら、水を加えてとろみを調整する。



**2** 牛乳、クリームの乳脂肪と、さつまいものでんぷん質により、とろみが出てくる。火力と差し水で調整する。ちょうどいいとろみになったら、塩・こしょうで味をととのえる。



**3** さつまいもに8割ほど火が入り、とろみもちょうど良くなったらグラタン皿（耐熱皿）に入れる。



**4** 粉チーズを振りかけ、180度のオーブンで約8分間、色がつくまで焼き上げる。焼き上がり後にパセリをあしらい、黒こしょうを少々振りかける。仕上げにシナモンを振ってもよく合います。

## 石狩市

### 石狩ひつじ牧場のチーズ



石狩市で「石狩ひつじ牧場」を営む山本 知史さん。高校教員を辞めた後、チーズ専門店を立ち上げました。ヨーロッパのワイン文化に感銘を受けた後、羊を輸入して牧場を作り、究極のチーズ作りに挑戦し続けています。菱沼シェフも、山本さんの作るチーズの良さを生かしたメニュー作りに試行錯誤。両者の思いがいっぱい詰まった一皿をご紹介します。



### 石狩ひつじ牧場の クアトロ・フロマッジ・ピッツァ

#### 【材料】

量、チーズの種類は全て  
お好みで

- ・ピッツァ生地  
(ご家庭では既製品でも可)
- ・フロマージュブラン  
(水切りヨーグルトでも可)
- ・ブルーチーズ
- ・トムチーズ
- ・シュレッドチーズ
- ・はちみつ
- ・黒こしょう(粗挽き)
- ・オリーブオイル

#### 【作り方】

1. ピッツァ生地にシュレッドチーズをベースに散らし、ブルーチーズとトムチーズを散らしてオーブンで焼く。

【温度の目安】市販品の生地：190度 10分  
手作りの生地：220度 6分

2. 焼き上がったら、黒こしょうとはちみつ、オリーブオイルを回しかけ、フロマージュブランを添えて完成。

#### ～ポイント～

・3種類のチーズで焼き上げてから、食べる直前にフロマージュブランを添えてフレッシュな味を楽しめます。

人も地球も健康に

シェフが取り組む

SDGs

## 西洋料理

×

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

料理の世界でも「SDGs」（19ページ「気になるWORD」参照）が目にと留まるようになりました。北海道の食料自給率は211%（生産額ベース）。食を切り口としたSDGs達成に向けた取組は、日本の食料基地としての当然の責任ともいえるのかもしれません。

菱沼シェフは、自身の目で確かめた地域の食材の良さを見極め、美味しい料理に仕上げ、札幌グランドホテルのメニューとして提供しています。おいしい！という実感と共に心を動かされた人たちは、その料理を評価し、生産者や地域の良さに目を向けはじめ、地域の経済循環が始まる。地域が活性化すると、健康や教育の問題の解決にもつながる・・・。そんな可能性を秘めています。（ゴール3・4・7・8・9・11・12・13・14・15・17）

また札幌グランドホテルでは、フェアトレード（19ページ「気になるWORD」参照）のコーヒーを提供しています。札幌の中心的なホテルのメインダイニングでフェアトレードの食材が提供されることで、より多くの市民が世界とのつながりに実感をもつことが期待できます。

レストラン文化はフランスで始まりました。レストランの語源は、ラテン語で「良好な状態にする」を意味する「Instaurio」、「再度」良い状態にする「回復する」と言う意味の「restaurio」に由来するといわれており、レストランという名の、ブイヨンスープを疲労回復剤として売った事が始まりです。「これからもレストランは、人も地球も、良い状態にする場所であってほしい」と語る菱沼シェフは次世代のおいしさの新基軸を提案し続けています。

## 気になる WORD



### SDGs

「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals、SDGs）は、2015年9月の国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際目標。持続可能な世界を実現するための17のゴール（目標）と169のターゲット（取組・手段）から構成されています。発展途上国のみならず、先進国も含めた全ての主体が取り組む普遍的なものであり、札幌市においても積極的に取り組んでいます。

### SDGs 17の目標



### フェアトレード

伝統的な手工芸品や農産物を公正な価格で取引することで、開発途上国の生産者や労働者の経済的・社会的な自立を支援する取組であり、貧困の撲滅、児童労働の根絶などを通じて、2015年に国連で採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成にも貢献するもの。

札幌市では2018年、秋元克広札幌市長がフェアトレードを支持し、普及に努める旨を公式に表明しました。2019年に国内5番目のフェアトレードタウンに認定されています。

おわりに



私が小学4年生の時だったと思います。休日に家族皆で初めて行ったレストランがありました。釧路市役所の隣にある西洋料理のレストラン『ポールスター』です。今ほど外食が普及していなかったこともあり、特別感もひとしおでした。出てきた料理を一口食べたときの感動的な美味しさ！今とは違い、家庭料理の味付けは、みそ味や醤油味が主流で、西洋料理がまだ珍しかった時代。ジューシーに焼けた鶏肉の塊に、トマトソースがかかっているその料理は、ナイフを入れると熱くなったチーズがとろりとあふれ出てきて、なんとも言えない、初めての味でした。衝撃を受け、無我夢中で食べたことを記憶しています。

その衝撃は、成長と共に「美味しい料理で、人や地域を幸せにできる時間を提供したい」という決意に変わり、札幌グランドホテルの門をくぐりました。料理人になり、後日、その料理が『鶏肉とチーズのポーピエット』であることがわかりました。あの時、無我夢中で食べた料理は私にとって確実にターニングポイントになっています。

ホテルには年間で何万人ものお客様が訪れます。結婚式の時に出了た料理をもう一度食べたい、札幌に帰って来たら必ず寄って食べる料理があるなど、時代が変わりゆく中でも、記憶に残る料理は、ついさっき食べたかのように思い出すことができる。そんな経験は誰もがすることでしょう。

ホテルには年間で何万人ものお客様が訪れます。結婚式の時に出了た料理をもう一度食べたい、札幌に帰って来たら必ず寄って食べる料理があるなど、時代が変わりゆく中でも、記憶に残る料理は、ついさっき食べたかのように思い出すことができる。そんな経験は誰もがすることでしょう。

さあ、次は、読者の皆様が記憶に残る料理を大切な人たちに作る番です。

札幌グランドホテル レストラン統括シェフ 菱沼 雅人  
札幌市西区役所保健福祉部健康・子ども課 管理栄養士

#### 参考文献

札幌グランドホテルの50年 三井観光開発株式会社 阿部 要介  
いちばんやさしい フランス料理 成美堂出版 音羽 和紀



ひしぬま まさと  
菱沼 雅人氏

【経歴】1973年、釧路市出身。1992年、札幌グランドホテルに入社。1995年から2年間ドイツへ研修留学。帰国後、メインダイニング『グランシェフ』勤務。2014年、洋食宴会調理長。2015年、研修のため、渡仏。2016年、ノーザンテラスダイナー調理長。2021年、レストラン統括シェフ（現職）

#### 【活動】

- ・全日本司厨士協会会員
- ・日本エスコフィエ協会会員
- ・アミティエグルマンド会員
- ・西洋料理専門調理師
- ・西洋料理調理技能士
- ・専門調理食育推進員
- ・札幌市食品衛生協会食品衛生指導員



#### 【受賞歴】

2000年：  
全日本司厨士協会（北海道）  
I C Cメモリアル料理コンテスト 金賞

2003年：  
フードランド北海道創作料理大賞  
最優秀賞

2006年：  
全日本司厨士協会（北海道）  
I Hチャレンジ料理コンテスト 銀賞

2006年、2008年、2010年：  
F F C Cフランス料理コンクール“メートル・キュイジニエ・ド・フランス ジャンシリンジャー杯” 3大会連続北海道代表。  
全国決勝ファイナリスト

2021年：レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ授与。他多数。





誌上料理教室

札幌グランドホテルのシェフに聞く

# 西洋料理の極意



発行元：札幌市調理師団体連合会  
〒060-0012  
札幌市中央区北 12 条西 20 丁目 2-1  
札幌市中央卸売市場水産棟 4 階  
TEL (011) 215-6125

印刷所：株式会社 正文舎  
〒003-0802  
札幌市白石区菊水 2 条 1 丁目 4-27  
TEL (011) 811-7151