

# 美人才食

ちかげの



## La ferme soleil 和知 貴士シェフ

札幌グランドホテルで14年修業した和知さん。努力とこだわりは並大抵ではありません。「ひとつのジャンルに特化した料理人ではなく、和洋中などオールジャンルの料理をおいしく作れる料理人こそが一流の料理人だ」と熱く語っていただきました。

青山景 Chikage Aoyama



14歳でCMデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスちかげを経て、現在はSTVラジオ火曜0:00-「あきことちかげのアタックヤング」、TVH土曜18:30-「旅コシ北海道」、HTB土曜9:50-「イチオシプラス」に出演中。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。

「ハヤシライス」専門店をやる!と決意してから、納得できるデミグラスソースを作るまでに5~6年かかり、ようやくお店をオープンしたそう。料理人としてのプライドを感じる絶品の数々をいただきました。

## 感動!! 魂を感じるお店、デミグラスハヤシライス専門店「La ferme soleil」

フェルムソレイユとはフランス語で「太陽農家」という意味。野菜、米、そして契約農家に感謝の思いを込めてつけた名前だという。「体に優しい」をコンセプトに、香り、見た目、食感、味、音の五感で楽しめるこだわりの料理を提供。「採れたての珍しい野菜をふんだんに盛り付けたサラダを楽しんでもらってから、コラーゲンが濃縮されたハヤシライスを提供する」「オーダーが入ってから野菜を炒める」「普通はワインを使うところを、高級な香りを楽しんでもらうためにブランデーでフランベをする」などさまざまなこだわりをしている。また、エコファーマー認定登録農家と契約をして、フェルムソレイユ専用で栽培された野菜を使用しているとのこと。さらに、牛肉や豚肉などは和知さん本人が直接仕入れているという徹底ぶりも魅力ですね!



## お店のこだわり

和知さんが小学校2年生のとき、家族で食べたデミグラスソースの味が忘れられずに料理人の道へと進んだ。札幌グランドホテルで昔からの製法で作られる料理の味はまさに今のお店原点にもなっているそうです。「ここまでこだわり抜いている人もいないだろう」と自信を持って提供するデミグラスソースは、厳選した牛肉と鶏ガラ、野菜を2日かけて煮込んで、こして、また2日煮込んで、こして、また3日煮込んで...と繰り返しようやく7日間かけて完成。さらにここから、トマトペーストなどを入れて7日間、計14日間でハヤシライスソースのでき上がり! また、さらなる工程を加え合計21日間かけて、ようやく今回いただいた「熟成黒ハヤシライスソース」が完成。この愛情のかけ方に圧巻です。

## 熟成黒ハヤシライス(ランチはサラダとスープ付き)

手作りのコンソメスープと、シャキシャキのサラダがついたランチメニュー。サラダを出してから半分ほど食べたのを見計らってハヤシライスを出すという徹底ぶり。熟成黒ハヤシライスは名の通り真っ黒。見た目からして味が濃いのでは? と思いつつひと口。いやいやとんでもない!! この日から「ハヤシライス様」と呼ばせて頂きたいと思うほど感動! 感動! 感動! 本物を頂きました。この香ばしさとまろやかな深みのある口当たりはなんとも表現に困る美味しさでした。最後まですっきりと食べられるのは野菜や素材を大切にしているからこそなのでしょう。最高のハヤシライスに出会った瞬間でした。

## 石焼き煮込みハヤシチーズハンバーグ



冬季限定の石焼きメニューは、熟成黒煮込みハヤシチーズハンバーグと今回頂いた、石焼き煮込みハヤシチーズハンバーグの2種類。ディナー時に各1日10食限定でいただけます。目に見える野菜が入っているわけではないのに、様々な野菜の味がすることに驚き! 2つ入っている牛肉100%の手ごねハンバーグは、煮込んでいるのにしっかりと歯応えもあり、肉の美味しさがハヤシソースとマッチして食べ飽きしません。これは週1回以上食べたい! 笑

## カラフルフライドポテト

ノーザンビー、シャドークイーン、インカの目覚め、メイクインの4種。アントシアニンが豊富で、エコファーマー認定登録農家の松下山さんが作るジャガイモだけを使用。種芋から見に行き、農家さんに直接顔を下げて栽培してもらったジャガイモ達です。ひと口ひと口、噛みしめていただきました。



## お米にもこだわり

エコファーマー認定登録農家から産直のお米を玄米のまま仕入れて毎日使用する分だけ精米しているので、お米がなくなったらお店を閉めてしまうこともあるのだとか。



## 特製エコサラダ

エコ畑からの贈り物。立体的に盛り付けられたサラダは色とりどりでボリューム満点! 使われている野菜の産地・名前が黒板に書かれていて、その新鮮さを表しています。冷凍庫でキンキンに冷やされた鉄板を器にしているので、最後まで冷たいまま楽しめます。体が喜ぶ味わいです。

## 旬の野菜とポークロースグリル

和知さんこだわりのジューシーなルツ産もち豚を使用。これはうまい! と一目惚れをして、即メニューに追加された逸品。脂身が甘くて美味しい! 夜にお酒のお供にも良いかも!

## これからは

もちろん様々な年代の人に来て欲しいけれど「現在のような添加物を使った料理があまりない時代を知っているお年寄りに食べてもらいたい。本物であると舌がわかってくれるでしょう。」と語ってくれました。



## ~エコファーマーは女性の味方?~

エコファーマーという言葉聞いたことありますか? エコファーマーになじみはなくても「エコ」と「ファーマー」という言葉それぞれにはなじみがありますよね? エコは環境保護をすること。ファーマーは「ファームを運営する人」つまり、農業者のこと。よって、エコファーマーとは「環境に優しい農業をしている人たち」のことなのです。ただ、「エコファーマーいつ始めるの? 今でしょ!」と思っても誰でも簡単にエコファーマーにはなれるわけではない。「天然由来の肥料の使用」、「化学肥料・農薬使用の低減」など厳しい条件に則った農業計画を各都道府県知事に提出して、認可されない「エコファーマー」として農家にはなれないのです。もしエコファーマーのマークが付いた野菜を見つけたら、それは「知事も認めた、安心して食べられる美味しい野菜」ということになるので、1度とは言わず何度でも食べてください! ちなみに、フェルムソレイユでも美味しいエコファーマーさんの野菜が楽しめます!

ちかげの美味しい話



## File.20 La ferme soleil (フェルムソレイユ)

shop info OOP

札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール山山1F  
TEL.011-644-2381  
営業時間 / 11:00~15:00 (LO14:30)、  
17:00~21:00 (LO20:30)  
定休日/月曜日

