

和の技法を取り入れたフランス料理 2018年にパリへも進出

フランス料理店を経営。2018年にはパリにも進出。フランス古典料理をベースに和の食材や農家直送の野菜、和の技法を取り入れた料理、ワイン・日本酒とのマリージュがコンセプト。オーナーシェフは、料理学校や料理学校協会の講師等の実績も踏まえ、後進の育成および料理人やパティシエ、ソムリエ等の勉強会を実施している。生産者や第6次産業の共同開発、飲食業界のIT化、厨房機器メーカーへの開発支援等、料理業界の発展と新しい形に挑戦している。

- | | | | |
|----------|---|--------|-------|
| ● 所在地 | 大阪府大阪市中央区西心斎橋1-10-3-B1 | ● 設立 | 2006年 |
| ● 電話/FAX | 06-6251-1630/06-6251-1630 | ● 資本金 | 300万円 |
| ● URL | http://lavigne2006.com/ | ● 従業員数 | 6人 |
| ● 代表者 | 代表取締役 上東 健一郎 | | |



需要獲得

日仏交流160周年にあわせ、パリへレストラン進出

日仏交流160周年となる2018年10月にパリのサン・ジェルマン・デ・プレ地区にレストラン “BOTAN de la vigne”を開業した。だしや和牛等の日本食材を取り入れたフランス料理や、日本酒普及のためのメーカーズ・ディナー、和食器や和製調理器具等の紹介と販売、料理教室の主催、日仏での人材交流等、和食文化の総合的プロモーションに尽力している。このほか、フランスの食のトレンド、現地での日本食や食材の動向の把握、人材育成にも活用している。今後は、現地市場調査に基づいて、和風弁当のテイクアウトとケータリング・サービスも展開を予定。



BOTAN de la vigne

サービス

商品力のある小規模地域生産者の国内外展開を支援

箕面の柚子や泉州の水茄子など、地域の名産品を日仏のレストランメニューに取り入れ、生産地の情報を含めてお客様にアピールする一方、お客様の反応は各生産者にフィードバックしている。パリのレストランを活用した日本の地域資源の紹介・販売に向けて、日仏のコンサルタントと提携、準備を進めている。2018年10月にはパリで開催された国際総合食品見本市で、現地ニーズやトレンド、関連業者の調査を行った。



地域の名産品を取り入れたメニュー

独自技法により日本料理の良さをパリで再現、和食文化も紹介

パリ店では日本料理に適した良質の水を当社独自の技法で精製しているほか、魚料理では「うまみ」を増す技法や、ウェットエージング（軽い一夜干し）の技法を使用。これらにより、フランス料理の中に「うまみ」に代表される日本料理の味を再現した。また、料理だけではなく、伝統工芸品を用いてその価値をお客さまに伝え、「目で食する」と言われる和食文化を実践・推奨。伝統工芸品の販売や各生産地情報の提供など、インバウンド効果につながるサービスも、レストランの枠を越えて提供している。



目で食する和食文化を実践