

Rencontre

篠原和夫

レストランカズ（福岡県）オーナーシェフ
優秀作品 「西京味噌マリネのフォアグラのテリーヌ、
和梨の瞬間コンポート、クーリ、味噌のラスク」

Q: このコンクールに参加しようと決めたいきっかけは？
またこのコンクールの魅力はどんなところですか？

日 本の食材とフォアグラの組み合わせというテーマが面白い
と思い応募しました。地方のレストランオーナーという立場
上これまでコンクールとは無縁でしたし、年齢が上なことも気
になりましたが、何事も取り組んでみるべきですね。本当に参加
してよかったと思っています。優勝できたことを光栄に思います。

Q: 応募されたレシピはどんなところから着想されましたか？

フォ アグラの西京漬けは私のレストランのスペシャリテの
ひとつでもあります。普段から私の店では四季を感じ
る料理をテーマにしていますので、秋口のフルーツ和梨を使いア
レンジしました。またここは梨の産地として有名な土地でもあり
ますし。

Q: 今回ルージュエがフォアグラをテーマに企画したフラ
ンス旅行に参加されていかがでしたか？

一番の収穫は、鴨やガチョウの生産者さんと直接出会えたこ
とです。また加工ラインの現場を生で見学するという貴重な
機会に恵まれて、フォアグラについて深く知ることができました。

私はただ素材を仕入れて料理をするのではなく、素材を作っている
人（生産者）を知って互いにリスペクトをして初めてよい料理がで
きと思っています。そういう意味でとてもよい経験となりました。

Q: ルージュエのエコール・デュ・フォアグラでの特別授
業はいかがでしたか？

校長であり、MOF シェフであるジャン＝リュック・ダンジュ
氏から学んだ古典料理（1日5品）がとても興味深く、古典
の素晴らしさを久しぶりに再認識しました。自分の料理にも少し取
り入れてみたいと思いました。また自分の仕事のアプローチは間
違っていなかったことを再認識しました。フォアグラが好きなお客
様ばかりではありませんので、これからも地元の素材と融合させて
フォアグラをさらに食べやすく、美味しく生かしてゆきたいと思
いました。

Q: フランスにいらしゃったのは久しぶりだそうです
が、何か発見はありましたか？

義 理の弟である吉武広樹がシェフを務めるパリのレストラン
SOLA の他、日本人シェフが活躍する現地のレストランを訪れ
て、フランス料理を作る日本人のレベルがとても高くなったと実感し
ました。同時に彼らが活躍する理由がわかったような気がしました。



Le chef

シェフのプロフィール

1971年5月22日生まれ 茨城県出身
渋谷「ラ・ロシェル」坂井宏行氏に師事
ニューヨークで3年間研鑽を積む
2004年 福岡・警固にて独立
2011年 福岡・浄水通に移転し「RestaurantKazu」として新生オープン 現在に至る

Le Restaurant

レストランのプロフィール

2004年 福岡 警固にて「Kazu Kitchen」オープン
2011年 福岡 浄水通りに移転し「Restaurant Kazu」として新生オープン

レストランのコンセプト

「Restaurant=レストラン」とは、ラテン語の「instaurare=良好な状態にする」という語に由来し、
「Restaurant」とは、「食べて元気を回復する」を意味します。その言葉の本来の意味を大切に、
四季折々の旬の食材、九州の豊かな食材、丹精こめて作られた有機野菜
それらの素材の持ち味を存分に生かしながらひとつひとつの食材の生産者さんの思いと共に心を込めて調理します。
たくさんの方々に「美味しい幸せ」を届けたいと願うレストランです。

