

今年の春先、株式会社 松本では数年ぶりに研修旅行が行われた。例年行われていた研修旅行では株式会社 松本の社長・松本信之氏が帰ってくる度に肥えて帰ってくるのは有名な話である。社員達も松本信之氏に負けずに食の勉強をしてきた様子である。ぜひ、話を聞いていただきたい。



松本信之社長

いな忠

1日目のお昼ご飯は、宮島の「いな忠」でアナゴめしを食べました。

広島は牡蠣だけでなく「アナゴ」も名物。牡蠣筏の海底は牡蠣が吐き出す泥がたまり泥地になります。その泥地は小魚やカニやエビなどの住処になり、

アナゴにとってはエサが豊富にある楽園になるので、アナゴが集まってくるようです。

宮島の飲食店のほとんどは「アナゴめし」か「牡蠣」で、食べ歩きではなく昼食として食べるなら、ほぼ「アナゴめし」一択になりそうな雰囲気です。なので「いな忠」にも行列ができており、席が空くまで待ちます。

アナゴの焼台が歩道側に出ており、外からアナゴを焼いている様子が見えて香りもするので、よだれを垂らしながら30分ほど並んで店内に入り食べました。

私が宮島のアナゴめしを食べて学んだ事は、ストーリーと演出がとても大事だという事です。

特に宮島のような島で観光地の場所では、リピーターは期待できません。なのでストーリー(牡蠣養殖とアナゴの関係)と演出(店頭で焼いている様子を見せる)による体験を提供する事が味よりも重要な要素である事を学びました。



松本 和真



イタリアン pero

1日目の夜はイタリア料理pero(ペロー)に行ってきました。

このお店の店主は輪島にあるアユートのお弟子さんがやっているお店です。



高翔太

メニュー

- 1品目 サヨリ、チーズ、はっさく
- 2品目 ひよこ豆とロールキャベツ
- 3品目 魚料理はカツオと菜の花
- 4品目 赤身肉のステーキ
- 5品目 菊芋のスープ
- 6品目 牡蠣と芽キャベツの Pasta
- 7品目 マカロニ Pasta
- 8品目 デザート プリンと金柑

以上8品でした。

料理はシンプルに素材にオリーブオイルをかけて食べるのが多くて食材がとても大切だと感じました。

それと食材は瀬戸内海のものが多く、金沢ではあまり見ない食材も多かったです。

お店の雰囲気もよく、素材の良さがわかる美味しいお料理でした！



リーガロイヤルホテル広島 朝食



川口 亜佑美

朝食はG7サミット会場の「リーガロイヤルホテル広島」でbuffetをいただきました。

地元の食材を使ったメニューやご当地グルメ、全50種類以上の和洋メニューがあり、1日目の朝食はシェフが目の前で焼いてくれる厚切りベーコン&オムレツを食べました。

ぷるぷるオムレツにジューシーベーコンにパンがよく合います。実際に焼いている所を見せてくれるので、味だけでなく五感で楽しみました！種類が多すぎて少食の私は食べきれないので和食は2日目に...

2日目は好きなトッピングが楽しめる「あごだし茶漬け」を食べました。牡蠣山椒、鱒いくら、穴子、ワニのユッケ風(広島の間山部ではサメの事をワニと言うそうです)などが選べます。

私は穴子といくら、広島菜の柴漬け、ぶぶあられをのせてあごだしを注ぐ...

朝から贅沢な1杯です。

美味です。

朝の胃に染み渡ります...

あとは初めて知ったチチャスヨーグルト！広島のヨーグルトなんですね！あっさりしていておいしかったです♪

朝の始めにその土地の名物を楽しく食べる事が出来てとても良い経験になりました！

次に機会があったらもうひとつのおすすめ、牡蠣醤油バター温泉玉子のせごはんが食べたいです！



日本料理 児玉



松本 英里香

2日目の夜はミシュラン広島ガイドで2つ星を獲得された「日本料理 児玉」さんへ。「目の届く範囲で、お客さんに合ったタイミングで料理を提供したい。」という気持ちから、ディナーは1日に3組限定なんだそうです。



先付には「うるい胡麻和え」が出てきました。うるい以外には香茸が入っており、社長は味が気に入ったらしくちょっとずつ食べておりました。

前菜に山の野・海の幸として「からすみ大根、菜の花の辛子和え、姫サザエ、ふきのとうの天ぷら」。

造りには「車海老、ヒラメ、サヨリ、鯖」。



椀物変りとして「大蛤の茶碗蒸し」。千葉県産の大蛤、酒蒸した物を茶碗蒸しにしてありました。大きなお皿ででてきたのですが、気づけばカラに・・・私の蛤はどこ行った??

お凌ぎに「才巻海老の握り寿司」。

次にでてきたのは、皆がザワついたお肉。これがすごかった・・・

「広島熊野榊山牛」知っていますか？口にいれると溶けました！

なんと榊山牛の融点は16.4℃！！本当に口に入れた途端脂が液状化して、旨味の凝縮したスープに変わる感覚を味わえました。お、おいしい・・・



パンフレットを頂いた
のでお声がけいただけ
ればお見せしますよ。



煮物には「春野菜の炊き合わせ(里芋オランダ、新筍、蒸し鮑、大葉百合根、こごみ)」

酢の物は「赤貝のヌタ和え」。

食事として「甘鯛の桜蒸し」。もち米を使用しているのもっちりもちで、底には桜の葉がひかれていたので季節感がありました。

水菓子に「苺、干柿、八朔」。干し柿の中には百合根が入っており、また、苺の真ん中はくり抜かれて、代わりに卵白とお砂糖を混ぜた物が入っているそうです。私は子供に奪われたため食べられませんでした。皆おいしそうに食べていました。

いまでも広島に行った時の話をする時には、見玉さんで食べたお肉の話になります。

そんな風に食べた人の思い出に残るような料理を提供するお手伝いが出来たらいいなと思った夜でした。



お好み焼き 麗ちゃん



上田 彩乃

3日目のお昼ご飯は、広島駅内1階にある有名な『お好み焼き 麗ちゃん』へ行ってきました。店内に入る前から行列でしたが、割と待たずに入店できました。

20ぐらいのメニューがあり、トッピングには広島レモン1/4カットなど石川県ではあまり見ない物もありました。

全てのお好み焼きの麺にうどんor焼きそばが選択できたので、私達営業チームはスペシャルの麺をうどんに、イカ兄弟の麺を焼きそばにチョイスして3人でシェアしました。結果、私の野生の勘でGood Jobでした。

個人的な感想ですが、お好み焼きの麺は、うどんより焼きそばの方が好きでした！

テーブルには甘口・辛口(非売品)・広島限定のオタフクお好みソースの3種類のソースが置いてあり、味変も楽しめました。

またいつものように社長は広島レモンサワーを楽しんでました。



株式会社 松本★新入社員紹介

初めまして、3月に中途採用で入社しました、
22歳、羽咋市出身、佐山永暉(サヤマエイキ)と
言います。

前職は中央卸売市場の魚屋に勤めていました。
主に、鮪、梶木、鰹の冷凍加工品の仕入れ、販売
を担当していました。

ちなみに魚は捌けません！！(笑)

学生時代は、野球と卓球をしていました。
趣味は音楽を聴く事、LIVEに行くことです。
入社までの間に大阪や愛媛に行ってきました。
これからお世話になります。
宜しくお願い致します。



はじめまして！4月に入社しました、
山田 響(やまだひびき)と申します。
2002年生まれの21歳で、星稜女子短大を卒業し新卒で松本に入社しました。
生まれも育ちも金沢ですが、あまり金沢のことは詳しくありません(笑)
趣味は釣り、カラオケ、カフェ巡り、漫画、ビリヤード…などた〜くさんあります！
周りからは変わった子だね、と言われますが、実際はそんなことないので、気軽に話しかけてもらえると嬉しいです！これから迷惑をかけることがあると思いますが、よろしくお願いします！



特別編



長い間、行きたくてたまらなかったロブションで食事を楽しむことができました。

1994年にオープンした「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」は、恵比寿に位置し、ジョエル・ロブション氏は「世界一星を持つシェフ」として知られています（確か33ヶだったはずです）。本当は2Fの「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」（三ツ星）で楽しみたかったのですが、残念ながら予約が取れませんでした。

1994年のオープン時（店名は、タイユバン・ロブション）、日本はバブル経済の崩壊後の時期でした。バブル経済は1980年代後半から1990年初頭にかけての急激な経済成長を指し、高級レストランや料理のブームを巻き起こしました。

しかし、バブル崩壊後の1990年代は経済的に厳しい時期でしたが、同時に「グルメブーム」の始まりでもありました。この時期には手頃な価格で美味しい料理を楽しむ文化が広まりました。

しかし反面、シャトーレストラン ジョエル・ロブションがオープンした1994年は、このグルメブームの中でも、高級レストランが新たな市場を開拓するための絶好の機会だったと言えるでしょう。バブル崩壊後の不況期でも、一部の富裕層に向けた高級レストランの需要は存在していました。

恵比寿ガーデンプレイスのど真ん中に位置するシャトーレストランは、フランス風洋館で輝いています。私がお前「一番のポーズ」をしている姿を想像してください。そこに立つと、東京の真ん中で別次元に放り込まれた錯覚を感じることでしよう。

ジョエル・ロブション氏は、31歳でフランスの国家最優秀職人章（MOF）の資格を取得しました。彼は最初に開店した店の名前が「ジャマン」ということでも知られています。（私が受けた試験にはこのことが出題されました。）

また、世界中に広がっているオープンキッチンのスタイルも、氏が日本の割烹や寿司屋などで得た発想を基にして始まったと言



シャトーの前にて、恥ずかしくもなく



店内にはバカラのシャンデリアが



今日のテーブル・コーディネート

われています。氏の料理は素材に忠実でありながらも単純で完璧な料理を作ることが好み、和食材も取り入れています。

”ラ・ターブル”は、その名の通り”食卓”を意味しますが、レストラン・ロブションにとって『カジュアル』を前面に押し出したコンセプトです。

にもかかわらず紫を基調とした高級感あふれる店内が素敵でダークトーンで纏められた中に鮮やかな花卉、バカラのシャンデリアが印象的です。シャトーという外観ももちろんですが、内装にも「時の経過」が良い仕事をしており、エントランスの床、トイレのドアといった細部にも建築当時の拘りとその後のメンテナンスが活きています。

設計・建設はバブル華やかりし頃であり、ガーデンプレイス全体にも言えますが、芸術には支える経済が必要だと思い知らされます。ここは、私にとっては若い頃に憧れた木之内みどりとのデートをするような緊張感を味わう場所なのです。(旦那さんが竹中直人なのが、私的にすごく悔し〜い！)

それでは料理をお楽しみください。

■ パターナッツカボチャのスープをロックフォールチーズのロワイアルに注いで

ロブションの定番料理の一つです。ロックフォールは、羊乳から作られるフランスのブルーチーズ。イギリスのスティルトン、イタリアのゴルゴンゾーラと並ぶ世界三大ブルーチーズのひとつです。

ちょっとロマンチックな言い伝えがあります。昔々、美しい女性を見かけた羊飼いの青年。持って来ていたパンやチーズを洞窟に置いたまま、羊もほったらかして、女性について行ってしまいました(なんかわかるような気がしますネ)。暫らくして青年が1人で戻ってきたところ(残念！振られたんですかね)、パンもチーズもカビだらけ。そうは言ってもお腹が空いてたまらなかった青年がそのチーズを口にしたところ、なんとも言えず美味しくて……。

ロックフォールの製造は、羊がミルクを出す冬～夏のみ。秋以降が旬のチーズだそうです。その時期に作られたロックフォールが十分な熟成を経て美味しくなるのが秋以降。という訳で、献立に「秋ロックフォール」と名前が付くこともあります。

■ ソローニュ産キャビアと甲殻類のジュレをなめらかな カリフラワーのクリームと共に

ついに出ました。これが食べたかったのです。

ジョエル・ロブションの代表的なスペシャリテをアレンジした一皿です。カリフラワーのクリームとその下にはオマール海老ジュレ、中心にはキャビアを入れてありました。

真ん中の黒く見えるのがタップリと入ったキャビアです。こんなにたっぷりキャビアを食べたのは初めてです。実にうまいキャビアでした。カリフラワーとオマール海老、キャビアとの相性が最高の一品です。



憧れのアイドルの主演の映画もありました



■ 香り高いセップ茸のフリカッセと半熟卵 イペリコ生ハムを添えて

セップ茸ってどんな茸なんだろう。と思って食べてみました。食べたことのある味だな〜、とっていたら思い出しましたよ。フランス語でセップ茸、イタリア語で「ボルチーニ」だって。私は大学でフランス語選考だったのになぜイタリア語の方が記憶にあるのか？ べつに国際友好はしていないのですが。

それはさておき、セップ茸とは、フランスの松茸とも呼ばれるくらいの高級なキノコになります！

■ 香ばしく鱗を焼き上げた甘鯛をポワローエティブとブルーブランソースで

和食でいうところの「甘鯛の松笠焼」です。実に上手にポワレしてあり、身はふんわりなのに、ウロコがサクサクで美味しい！写真でもウロコが立っているのが分かります。

和食ではウロコを付けての焼き物は、松笠焼きと若狭焼きという2種類があり、松笠焼きというのは、ウロコを立てて松ぼっくりに見立てた焼き物で、見た目はウロコが逆立った仕上がりになります。若狭焼きというのは逆で、ウロコをいかに立てないように調理するかというところがポイントと習いました。

「誰がそんなにウロコを立てろ！って言った！」なんてある親方が怒っていたのを思い出しました。

■ 和牛サーロインのポワレ ワサビ風味のサラダホウレン草と舞茸のフリットを添えて

どこの和牛かは分かりませんが、このメインのサーロインが本当に美味しかったです。

今回の研修は洋食ばかりの日程で銘柄牛も多く出てきましたが、やわらかな和牛にさっぱりわさびがとてもあっていて、レストランの格としては当たり前なことなのでしょうが、レベルが違いすぎてワザワザどこそこの銘柄牛とはうたわなくても「食べてみればわかるでしょう」とのメッセージを感じました。

■ リンゴのキャラメリゼ タヒチ産バニラのグラスと合わせ森のキノコに見立てて

リンゴをキャラメリゼして、キノコに見立てた華やかな一品で、メレンゲで出来た小さいキノコを添えた見た目も楽しい女性好みの、実に可愛い秋らしいデザートです。

■ コーヒーとミニアルディーズ

興味を持って最後まで読んでいただけたでしょうか？ロブションの料理の魅力と歴史、そして特別な空間での食事体験をお伝えしました。ぜひ、私達のホームページを訪れて、楽しい情報をご覧ください。



松本のHP

