

赤坂璃宮(銀座)が青森フェア



野坂総支配人(野辺地出身)ら尽力

東京・銀座にある広東料理の名店「赤坂璃宮」銀座店で、本県の旬の食材を駆使したコース料理を提供する初の「青森フェア」が31日まで開かれている。シャモロックやヒラメ、アヒオスといった多彩な食材の調達には野辺地町出身の総支配人・野坂裕彦さん(60)らが奔走。オーナーシェフの譚彦彬さん(71)が青森の「食」の新たな魅力を引き出した。

(藤本耕一郎)

青森フェアのメニューの一部を前にする譚オーナーシェフ(左)と野坂総支配人(右)。左は広報などを担当する弘前市出身の田辺純一郎執行役員＝東京・銀座の「赤坂璃宮」

赤坂璃宮は年に3、4回の頻度で全国各地をテーマとしたフェアを行っているが、本県は初めて。6千円のランチと1万2千円のディナーの2コースだが、単品でもさまざまなメニューを用意している。

ディナーコースはシャモロックなどを使った前菜に始まり、倉石牛の湯引き特製ゴマソース、県産天然アワビのソース煮など魅力的な料理が並ぶ。中でもフカヒレと陸奥湾のトゲクリガニの組み合わせは、今回新たに取り入れたメニューの一つ。ソイを広東風に蒸した料理も同様だという。

「青森は乾物もあるし、海鮮もあるし、野菜も豊富。メニューづくりに苦労はなかった」と譚さん。野坂さんは「自分としては、まさかこのように食材が使われるとは思わなかった。広東料理に青森がびたりとはまった感じ」と話す。

主に食材を提供するのは、深浦町の水産加工業「あお

もり海山」だが、県アンテナショップ「あおもり北彩館」東京店も協力。また、弘前市の「齋藤酒造店」の日本酒も食前酒として提供されている。

1日からのフェアでは、来店客の3分の1ほどがコ

ースを注文するなど好評。「北海道に次いでお客さまの反応が良い。『青森の食材ってこんなにおいしいのか』と言われる」と譚さんは喜ぶ。

実は譚さんの妻・真佐子さんは弘前市出身。譚さん

にとっても本県は何度も足を運んだ土地で「やりがいがあった。6月になれば新しい野菜が出てくるし、久六島(深浦町)のアワビも使ってみたい」と、さらなるメニューづくりに意欲を見せている。