

サルーチエのお話。

レストランコンサルタントの

石見元昭さんと、

サルーチエのシェフ

佐藤光さん。

お二人は、サルーチエが
オープンする前からの

お知り合い。佐藤さんが
お店を構える際、

アドバイスしてくれたのが
石見さんでした。





自分好みの

料理が味わえる、

ファインディング

スタイル。

りに。コースは無視です。

佐藤 石見さんコースですね。

石見 彼の味付けはすごく丁寧。

素材のおいしさが引き立つよう

に調整してくれるんです。

佐藤 塩の量や混ぜ方が少し違う

だけで、おいしさも変わってし

まいます。野菜の場合、間違え

ると青くさい味になる。

石見 他のお客様からおもしろ

いオーダー受けたりするよね。

「親子丼風パスタ」とか。

佐藤 あります。

石見 それでも彼は作ってくれる。

自分のオーダーがどんな料理に

変身するんだろうってワクワク

石見 「野菜を大盛りで」と。彼の
お父さんが育てた野菜は甘み
があつておいしいので、魚と一緒に
一緒にカルパッチョにしてもらいま
す。そしてお肉の料理も大盛

どんなオーダーを。

石見さんはサルーチェで、

どんなオーダーを。

できる楽しみが、サルーチェに
はありますね。

石見 「こういうものが食べた

い」という要望に応えるのが、

料理の醍醐味だと思っています。

簡単なことではないですが、や

りがいを感じますね。

石見 「ファインディング」と

いう飲食店のサービス形態があ

ります。正装して入るような最

高級のお店。サルーチェのサ

ビスは、ファインディングと

内容は同じですね。お客様の

体調が悪いと、やさしい味にし

たり。お客様の顔を見ながら

料理をつくるんですよ。

理論と想いを

かけあわせ、

一期一会の

料理をつくる。

オーダーへ応えるために、
必要なものは何でしょうか。

石見 料理の理論を知っている
ことが重要でしょうね。たとえ
ば、パスタの茹で方。日本だと
アルデンテが一般的ですよね。
茹でる時間を短くして、固めの
麺とソースを混ぜる。でも、彼
は違う方法でつくってる。



佐藤 アルデンテとは逆で、ギ
リギリまで茹でてます。そして、
麺とソースを一瞬で合わせて仕
上げる。麺が固めだと、ソース
が行き渡らなくなるので。
石見 茹でる時間でおいしさが変
わる。そのような理屈をわかっ
てつくるのが、料理なんですね。

注文に合わせて料理をするとき、
どのような心持ちですか。

佐藤 一度来られたお客様から
「前回と同じものを」とご要望
があつても、同じ料理はつくれ
ないと思います。まったく同じ
材料を手に入れるのは不可能で
すし。だからこそ、その時にし
か生まれないものがある。そう
考えると感慨深くなりますね。
料理もお客様も、一期一会の
つもりで取り組んでます。

石見 ゆくゆくは大きい店も持
たいよね。

佐藤 そうですね。仮に大きな店
を構えたとしても、お客様の
表情を見て料理できるスペース
は、必ず確保したいと思ってま
す。テーブルとは別にカウン
ターを設けたりして、お客様
とお話ししながら料理をつくる。
その想いは貫きたいですね。



渋谷ヒカリエ / 茶寮 伊勢藤次郎

農園のお話。

神奈川県の海沿い。

人と海と緑が一緒に
暮らすこの場所に、

ちいさな農園があります。

営んでいるのは、

佐藤シェフのお父さんとお母さん。

あざやかで、みずみずしい

新鮮な野菜たちは、

サルーチェの

おいしい料理になります。



いつでも見守る

想いが育てる、
新鮮で色あい
豊かな野菜たち。

野菜を育てることは、生き

ものを見てること。生きていると

加え、野菜への気配りが、育てる
うえで大切なこと。

病気になつたり、成長する速さも
まちまちだつたり。なかなか思い
どおりに育たない。さらに虫や

動物たち、雨や日照りといった
自然の影響も受ける。

「さまざまなものと関わり合い
が、作物を育てる難しいところ」
と、農園を営む佐藤ご夫妻は話す。

「理想どおりに野菜が育つ
なんて、稀なこと。だからこそ、
毎日畑へ出て野菜を見守つて
いたいんです」

チヨロつと生えた雑草はすぐ
に摘み、茎や葉に付く虫は手で
払う。収穫時期も見極めなけれ
ばいけない。そんな手間ひまは、
「小さい農園だからやりやすい」
とご夫妻。栽培知識や技術に

野菜の種類が多いほど、自分
の好みに合った味や食感を味わ
うことができる。料理をオー
ダーする、そんなサルーチエの
楽しみは、野菜へのたゆまぬま
なざしから生まれてた。





料理をつくる佐藤シェフも新鮮な野菜たちにふれるため、定期的に農園を訪れている。

「芯やひげがそのまま食べれるベビーコーンは、食べれるか食べれないかの見極めが大事。なので、実際に大きさや柔らかさをさわって確かめながら収穫しています」（佐藤シェフ）

育っている野菜を見て、香りをかいだり触れたりしていると、新たな料理のアイデアが思いつくこともあるとか。

栽培する野菜は、育てているご夫婦と、佐藤シェフとがそれ提案しながら決めている。

たとえばほおずきは、シェフの要望で栽培。みずみずしい実をデザートに添えると、甘みとさわやかさが増して逸品に。生産者

料理をつくる佐藤シェフも新鮮な野菜たちにふれるため、定期的に農園を訪れている。

「芯やひげがそのまま食べれるベビーコーンは、食べれるか食べれないかの見極めが大事。なので、実際に大きさや柔らかさをさわって確かめながら収穫しています」（佐藤シェフ）

育っている野菜を見て、香りをかいだり触れたりしていると、新たな料理のアイデアが思いつくことがあるとか。

栽培する野菜は、育てているご夫婦と、佐藤シェフとがそれ提案しながら決めている。

たとえばほおずきは、シェフの要望で栽培。みずみずしい実をデザートに添えると、甘みとさわやかさが増して逸品に。生産者

と料理人が近いことで密にコミュニケーションがはかれるので、サルーチエではこれまでも、さまざまなおいしい料理が生まれている。

農園の野菜は鮮度が落ちないよう、採った直後にそのまま車でお店へ向かう。文字どおりの产地直送だ。ご夫婦は、お店の中へ野菜を運ぶ際、食事中のお客さんとお話しすることがあるという。

「実際に育てた野菜が食べれているのを見ていると、あたりまえですが、とてもうれしい。と同時に、つくる姿勢もしぜんと引き締まります」

おいしい野菜づくりを支えて

いるのは、育てる人の心をあたためる、食べる人の笑顔なんかかもしれない。

料理をする人、
育てる人、
料理する人、
食べる人の関係。
おいしくする。

