

旬×生産地を巡る
[高知]

シェフズスペシャル

シェフ菊池恒毅が訪れた
生産地や作り手への想いを込めた
こだわりコース

ひょっこり鯨が現れそうだなあ、
と思いつつ土佐の丘から水平線を眺めました。
山里へ、海辺へ、島へ、
お訪ねすればするほど実感すること、
それは日本列島がいかに
すばらしい食材に恵まれていることか。
そして、その実りをいかに丹念に
想いをこめて人びとが生み育てていることか。
ということに尽きます。
言うまでもありませんが、
料理は食材です。
ひとつひとつに深い敬意をこめ
そこから発信されてくるものと語り合い、
高め合ってゆきたいと考えています。

代官山 ASO チェレステ 日本橋店
料理長

菊池恒毅
Koki Kikuchi



これからの食材巡礼

- 8月 鹿児島県 徳之島フェア 長寿の島から便りあり
- 9月 北海道 るもい地方フェア 世界三大波濤からの招待状
- 10月 秋田県フェア だれもが詩人になる日
- 11月 熊本県 阿蘇市フェア カルデラは食の競演
- 12月 鳥取県 湯梨浜町フェア 人の優しさがうれしい
- 2025年 1月 愛知県 常滑市フェア 陶器の里は食道楽
- 2月 鹿児島県 奄美大島フェア アマミブルーに浮かんで
- 3月 愛媛県フェア 瀬戸内海のみかん色

フェアに関する最新情報 ▶



July, 2024

太平洋に 向き合う山々

黒潮の打ち寄せる

変化に富んだ海岸線。

高知はかつお漁で有名な海の国です。

が、同時に緑深い山々の国。

力ある海、山、川で構成される風土を

ひとことで表わすなら……

そう、そのキーワードは「豪快」です。

鳴子と演舞で知られる

南国土佐の豪快な情熱、よさこい。

大きな皿にさまざまな食材を盛りつけた

豪快な宴会料理、皿鉢(さわち)料理。

人びとは開けっぴろげで裏がなく、

この世に憂さなどあるものかとばかり

豪快に銘酒を飲む。

太平洋に向き合う山々のごとき

太っ腹で心優しい人びとが

力いっぱい育てた食材たちに

陽光と黒潮と清流が沁みこんでいるのは

言うまでもありません。

シェフズスペシャルコース

前菜

蕁焼きかつお・セリ・極みえのきのサラダ仕立て
山北みかんとみょうがのレディクションクリーム
からすみのアクセント

パスタ

四万十ポークの自家製パンチェッタと
香り米のリゾット
土佐ジローの温度卵とともに

メイン

しまんとビールぎゅう
四万十麦酒牛のアロースト
宗田節香るソースとタップナード
季節の野菜を添えて

デザート

グアバとライチのタルト
無手無冠 純米吟醸酒のジュレ
ボカとココナッツのジェラート

カフェ

コーヒー or 紅茶 or
オリジナルブレンドハーブティー

高知県で出会った、生産者の方々

農業組合法人 四国デュロックファーム

毎日きめ細かく体調管理し、一般的な豚より約30日長く肥育。餌の配合や量をベストな状態に調整して、肉の旨みと甘みを作り上げた「四万十ポーク」をお届けします。



高知ケンベイ 株式会社

ポップコーンやナッツのような香りが食欲を誘う「香り米」。世界的にも高価なお米で、高知県でも希少な逸品。お料理を引き立てるアクセントとしても魅力的です。



株式会社 土佐まなべ商店

高知県産の実生(みしょう)ゆず果汁を使い、土佐枯本節や北海道の真昆布のだしに、てん菜糖・本醸造醤油・米酢で味つけた「まなべのぼん酢」。素材にこだわった極上品です。



宮進商店 株式会社

天然の上質な沖ボラの真子を、絶妙な薄塩旨味に仕上げた「本からすみ」。職人が一腹ごとに塩梅して天日干し。香ばしく銜色に仕上がったからすみの熟成した風味は絶品です。



株式会社 四国健商

「かつお」をはじめとする特産品や、高知県産の秀逸な素材を活かした加工品を開発。高知のアンテナショップ「まるごと高知」にも、多彩な土佐名物が並んでいます。



株式会社 ヤマア

太平洋に面し、黒潮がぶつかる土佐清水市は、日本有数のソウダガツオの産地。ここで水揚げし加工した「宗田節」は、コクと香りが濃厚な極上だしが出る超高級品です。



与力水産 株式会社

豊後水道と黒潮の本流が交わり、周囲の山々から清流が、海底から深層水が湧きだす肥沃な海域を持つ宿毛(すくも)市から、プロの目利きがおすすする「鮮魚」をお届けします。



有限会社 鈴木

肥育から加工販売まで一貫した「四万十麦酒牛」。ビールミールを飼料として、甘みとコクを合わせたパランスのよい肉質とさっぱりした後味が魅力の高知のブランド牛です。



株式会社 ハマヤ

“四万十の良いもの・美味しいものを、全国へ”の思いで、厳選した食材や商品を各地にご紹介するハマヤから、味と鮮度に自信のある「採れたて野菜」を直送いたします。



津野山畜産公社

四国カルストの自然に囲まれた環境の中で、ストレスなくゆったり育てられた「土佐あか牛」。甘くまるやかで旨みの多い赤身に定評があり、アミノ酸含有量も多い希少種です。



株式会社 岡宗農園

華やかな香りと甘さが特徴的な「生ライチ」。水や肥料に工夫して味を安定させ、収穫後は1玉ずつ磨きながらキズや割れの有無を確認し、美味しい生ライチを出荷します。



株式会社 無手無冠

四万十の清らかな大地で、地元農家と蔵人たちが、有機肥料で育てた契約栽培米をはじめ本物の米だけが持つ純粋な旨みを追求。丹念に手造りしたこだわりの「日本酒」です。



いちえん農場

太平洋を一望する高台の広大な敷地に無農薬栽培の果樹園があり、そこで育つ親鶏が産む「土佐ジローのたまご」。濃厚でコクのある味わいと黄身の盛り上がり特徴的です。



AKALA FRUITS

割ると中からプチプチとした食感の果肉があふれる「フィンガーライム」。美しく鮮やかな見た目と爽やかな香りも相まって、世界の料理人が注目する新たな高級食材です。



太平洋に 向き合う山々

黒潮の打ち寄せる

変化に富んだ海岸線。

高知はかつお漁で有名な海の国です。

が、同時に緑深い山々の国。

力ある海、山、川で構成される風土を

ひとことで表わすなら……

そう、そのキーワードは「豪快」です。

鳴子と演舞で知られる

南国土佐の豪快な情熱、よさこい。

大きな皿にさまざまな食材を盛りつけた

豪快な宴会料理、皿鉢(さわち)料理。

人びとは開けっぴろげで裏がなく、

この世に憂さなどあるものかとばかり

豪快に銘酒を飲む。

太平洋に向き合う山々のごとき

太っ腹で心優しい人びとが

力いっぱい育てた食材たちに

陽光と黒潮と清流が沁みこんでいるのは

言うまでもありません。

シェフズスペシャルディナーコース

小前菜

本日の小前菜

前菜

蕨焼きかつお・セリ・極みえのきのサラダ仕立て
山北みかんとみょうがのレディクションクリーム
からすみのアクセント

前菜 ※ディナーコースB・Cのみ

土佐あか牛のパストラミ
焼き茄子とフロマージュブランのエスプーマ
粒マスタードのソース

パスタ

四万十ポークの自家製パンチェッタと
香り米のリゾット
土佐ジローの温度卵とともに

魚料理 ※ディナーコースCのみ

すくも
宿毛湾直送鮮魚のヴァポーレ
にらとズッキーニのリピエノ
フィンガーライムのソース

メイン

しまんとビールぎゅう
四万十麦酒牛のアロスト
宗田節香るソースとタップナード
季節の野菜を添えて

デザート

グアバとライチのタルト
無手無冠 純米吟醸酒のジュレ
ボカとココナッツのジェラート

小菓子

カフェ

コーヒー or 紅茶 or
オリジナルブレンドハーブティー

高知県で出会った、生産者の方々

農業組合法人 四国デュロックファーム

毎日きめ細かく体調管理し、一般的な豚より約30日長く肥育。餌の配合や量をベストな状態に調整して、肉の旨みと甘みを作り上げた「四万十ポーク」をお届けします。



高知ケンベイ 株式会社

ポップコーンやナッツのような香りが食欲を誘う「香り米」。世界的にも高価なお米で、高知県でも希少な逸品。お料理を引き立てるアクセントとしても魅力的です。



株式会社 土佐まなべ商店

高知県産の実生(みしょう)ゆず果汁を使い、土佐枯本節や北海道の真昆布のだしに、てん菜糖・本醸造醤油・米酢で味つけた「まなべのぼん酢」。素材にこだわった極上品です。



宮進商店 株式会社

天然の上質な沖ボラの真子を、絶妙な薄塩旨味に仕上げた「本からすみ」。職人が一腹ごとに塩梅して天日干し。香ばしく銜色に仕上がったからすみの熟成した風味は絶品です。



株式会社 四国健商

「かつお」をはじめとする特産品や、高知県産の秀逸な素材を活かした加工品を開発。高知のアンテナショップ「まるごと高知」にも、多彩な土佐名物が並んでいます。



株式会社 ヤマア

太平洋に面し、黒潮がぶつかる土佐清水市は、日本有数のソウダガツオの産地。ここで水揚げし加工した「宗田節」は、コクと香りが濃厚な極上だしが出る超高級品です。



与力水産 株式会社

豊後水道と黒潮の本流が交わり、周囲の山々から清流が、海底から深層水が湧きだす肥沃な海域を持つ宿毛(すくも)市から、プロの目利きがおすすする「鮮魚」をお届けします。



有限会社 鈴木

肥育から加工販売まで一貫した「四万十麦酒牛」。ビールミールを飼料として、甘みとコクを合わせたフランスのよい肉質とさっぱりした後味が魅力の高知のブランド牛です。



株式会社 ハマヤ

“四万十の良いもの・美味しいものを、全国へ”の思いで、厳選した食材や商品を各地にご紹介するハマヤから、味と鮮度に自信のある「採れたて野菜」を直送いたします。



津野山畜産公社

四国カルストの自然に囲まれた環境の中で、ストレスなくゆったり育てられた「土佐あか牛」。甘くまるやかで旨みの多い赤身に定評があり、アミノ酸含有量も多い希少種です。



株式会社 岡宗農園

華やかな香りと甘さが特徴的な「生ライチ」。水や肥料に工夫して味を安定させ、収穫後は1玉ずつ磨きながらキズや割れの有無を確認し、美味しい生ライチを出荷します。



株式会社 無手無冠

四万十の清らかな大地で、地元農家と蔵人たちが、有機肥料で育てた契約栽培米をはじめ本物の米だけが持つ純粋な旨みを追求。丹念に手造りしたこだわりの「日本酒」です。



いちえん農場

太平洋を一望する高台の広大な敷地に無農薬栽培の果樹園があり、そこで育つ親鶏が産む「土佐ジローのたまご」。濃厚でコクのある味わいと黄身の盛り上がり特徴的です。



AKALA FRUITS

割ると中からプチプチとした食感の果肉があふれる「フィンガーライム」。美しく鮮やかな見た目と爽やかな香りも相まって、世界の料理人が注目する新たな高級食材です。

