



天然一本釣り鱈と切り干し大根のマリネ

紹介!! 自然栽培を 食べられる レストラン!!



木村さんのりんごスープ

「軒家レストラン『シェ・イグチ』

田神さんのカブとほうれん草

ある時、井口さんは築地の仲卸で大きなカブと葉の色の少しあせたホウレン草に出会います。しかも、その野菜は無農薬・無肥料栽培……。正直信じられなかったそうです。

「でも食べた時ピンときた。甘くて癖がない！それでいて自分を主張している野菜に驚いた。大きなカブなのにスが入っていない、むしろきめ細かくて緻密でみずみずしかった。ほうれん草も湯がいた瞬間に見事な緑色になる！すぐに田神さんに会いたくなった……」

田神さんの圃場はフカフカで温かく、思わず食べたくなるような土。とても居心地の良い、今まで感じたことのない感覚でした。田神さんのカブを放って置いたら(わざとじゃないですよ!!)花が咲いていたそうです。それぐらい力のある野菜と生産者に井口さんは Fall in Love したのでしょ。

食材に徹底的にこだわることで、
すると本物の食材が寄ってくる

衝撃的な野菜との出会いから、井口さんの食材選びも変わったそうです。一つの出会いから多くの素晴らし

しい食材や人とのつながりが出来ました。食材に情熱を持って接することで、人との出会いもどんどんつながっていく、そして気がついたら本物の食材に囲まれていたのでしょうか。

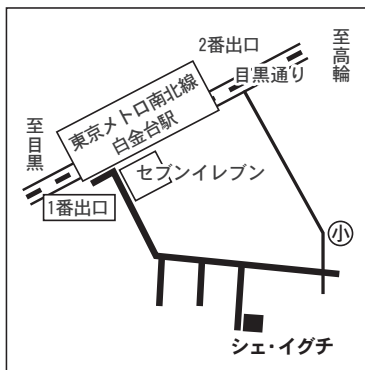
「産地直送、契約農家、生産者を知っていることを前面に出している店が多いけれど根本が違うと思う」

その生産者の想いや苦労、目に見えない部分を理解することが大切だとおっしゃられます。産地へ訪れる時、私たちでも収穫期に行きたいものですよね？ 楽しそうですしね。

でも井口さんはシーズンオフにもかかわらず何回も出向き、生産者の一年間の姿を理解します。例えば雪の中のりんご園。凍るような寒さの中での剪定作業、その姿を心に焼きつけ、その思いを一皿に表現しているのです。このお話を聞いた時、生産者を育て支えながら良い食材を提供する私たち流通も、その目に見えない部分を消費者に伝え、生産者との信頼関係を作ることの責任の深さをあらためて感じました。

消費者にも選ぶ環境が必要

「安いものにはわけがある」「高いものにもわけがある」



Chez Iguchi (シェ・イグチ)

〒108-0071 東京都港区白金台 3-4-21

03-3473-6288 03-3473-5190

地下鉄南北線白金台駅 徒歩 3分

一日昼夜一組限定の完全予約
アレルギーやベジ対応等予約時にお伝えください

20,000 円 (通常平均)
15,000 円 (宴会平均)
10,000 円 (ランチ平均)

これをハッキリ答えられることで消費者の選択肢も広がります。自信を持って語れるストーリーを持つ食材を選ぶこと。常に相手のことを想う事がプロのサービスマンなのでしょう。

「だって、一皿の食材たちにストーリーがあるなんて食べていて楽しいでしょ？」

「野菜も味が変化する、一定のレシピなんか出来ない。分量だって本当は出せないもの……」

食材の変化に合わせて料理する、井口さんのレシピありきではなく食材ありきの姿です。野菜に限らず、自然の力で生まれた食材には一定の品質の物が揃うわけではありません。その年の天候などで食材の出来不出来はあって当然。自然の摂理を理解しながら、その時々々の食材の個性に合わせて料理を作る。

今の夢は『生産者への恩返し』

井口さんは素晴らしい食材と出会い、手に取った時、生産者の顔が浮かぶそうです。

「本物の食材と生産者に感謝する。その想いを常に忘れず料理を通してお客様に伝え、生産者を応援していくことこそ自分が出来る生産者への恩返しです」

自分の人生を豊かにしてくれた生産者たちも、豊かにしてあげたいという気持ち強く感じました。

「ニンジンを一本抜いたら10本返すぐらいの気持ちかな……(笑)」

ナチュラル・ハーモニー卸事業部 滝田俊輔



Profile

一軒家レストラン『シェ・イグチ』
井口シェフ

1948年 東京都杉並区生まれ
丸の内ホテル・ホテルメトロポリタン
「ミストラル」料理長を歴任後
1999年『シェ・イグチ』独立開業



ピスタチオのクリームブリュレと無農薬コーヒー



天然一本釣りエボ鯛のソテー