店名：SIO syuji hijikuro
シオ　シュウジ　ヒジクロ
所在地：　札幌市中央区南 2 条西
23 丁目 1-1 テイストビル 1F
電話：011-676-9220
定休日：不定休

＜北海道エリアフォーカスシェフ＞

オーナーシェフ　ヒジクロ　シュウジ

土黒 修二（39 歳・北海道出身）

南仏料理に定評あり

＜経歴＞

1982 年、札幌市生まれ

2005 年、宮島学園　北海道調理師専門学校卒業

2005-2008 年、ル・バエレンタル（札幌市）

2008-2010 年、コントラスト（札幌市）

2010-2013 年、エディションコージシモムラ（東京都）

2013-2015 年、麹町エメヴィベール（東京都）

2015-2017 年、KEISUKE MATSUSHIMA（東京都）

2017 年、ドミニクブーシェ（東京都）

2017-2018 年、サントロペ（東京都）

2018 年～レストラン「SIO」（札幌市）

2021 年、新たなオーナーシェフ 土黒氏により「SIO syuji hijikuro」に生まれ変わる。

＜こだわり＞

前職でお世話になったシェフには、食材のポテンシャルの引き出し方や食材の魅力、人との関わり方、人脈の形成など、本当に勉強させて頂いた。そのシェフに教えてもらったラタトゥイユが僕にとっての一番の財産ですし、一番思い入れの強い料理です。

メディア露出：
地元の情報誌 POROCO

動画メッセージ

イベント
共通メニュー：
ラタトゥイユ

＜シェフ一押しの生産者様＞
川合ふぁーむの川合さん
https://www.facebook.com/kouhei.kawai.90
川合さんはとにかく野菜に詳しい。生産方法や保存方法など知識がとにかく凄い。どんな野菜を作りたいかが明確に自分の頭の中に出来上がっているのだと思います。その野菜を作るためにはどうしなければならないのか。野菜に対しての情熱が半端ないです。話をしていると、本当に野菜の事が好きなんだなと感じます。こんな生産者さんの野菜を本当に使いたいと、心から思わせてくれる人です。

■土黒シェフの追加資料①

＜FRW2022 への意気込み＞

突然お話を頂いて、こんな大役を自分なんかでいいのかなと思っています。

思えば北海道に帰ってきて早 4 年目。前オーナーから店を譲って頂いて 2 年目。時の過ぎるのが本当に早いです。コロナ禍の中、独立開業することが本当に不安でしたが何とか 1 年乗り切ることが出来た。コロナも 3 年目で、こんな暗い世の中を早く払拭したいという思いは皆同じだと思います。

その中でこんな大きなイベントの大役を仰せつかる事の重大さはとても荷の重さを感じますが、ピンチはチャンス。有難く引き受ける事に致しました。

今、外食産業は大きな岐路に立たされていると思います。コロナによってレストランや居酒屋、ファミリーレストランにだって行きたくても行きづらい環境になってしまった。子供連れに至ってはなおさら行きづらい。学校や福祉施設での感染の増加で行動に制限がかかることが多くなった。子供がいる家庭でも、レストランで食事したいという家庭は多いはず。うちがそうであるように同じように思う両親は多いと思うんです。

一般のお客様はもちろん、そんな子連れでも楽しめるようなレストランにしたいと思っていますし、コロナ前のような活気を取り戻せるような世の中になっていってもらいたいという思いもあるので、このような大きなイベントがその活性化に繋がっていくと信じていますし、我々レストランもその一助になれれば幸いです。

＜今年の『共通メニュー』のテーマは南フランス！シェフと南仏料理＞

ホームページやヒトサラページにもあるが、もともと提供している料理が南仏テイストの料理が基本的に多いかもしれない。ロゼワインは数種類用意している。

海外の店舗での修行経験はないが、ニースで知り合いの店を案内してもらい、ワイナリーにも連れて行ってもらったのはいい思い出。現地の空気を吸い、現地の料理を食し、文化に触れる体験は自分にとってとても刺激的だった。

＜FRW2022 のコース料理で工夫する点＞

基本的にはいつも通り。ラタトゥイユは作り続けていきたい料理のため、よりブラッシュアップして提供したい。皿数が少ないため、ボリュームには気を付けたい。

■土黒シェフの追加資料②

＜シェフ注目の和食材＞
AGRISCAPE 産の野菜、鳥、今年は豚肉、AGRISCAPE の隣の畑、かわいファームの川合さんが作る野菜

＜この和食材でどんな料理を展開したいか＞
うちのコンセプトにも通じるものがあるが、僕は『縁』を大事にしたいと思っている。だからお世話になった AGRISCAPE の食材や、隣の川合さんの野菜を中心にコースを組み立てている。

東京で働いていた時にお世話になったシェフもいっぱいいて、皆尊敬している。そんなシェフ達から学んだ技術や、知識、見識、考え方などを大切にしたいし、それは僕にとっての大切な財産。それらを基に僕のフィルターを通した料理を展開していきたい。前職で学んだラタトゥイユは一生作り続けていきたい料理。とても思い入れのある料理です。

＜この和食材を選んだ理由＞
今までお世話になった AGRISCAPE の諸先輩方が生産している野菜や家畜を、自分が使うことで恩返しになるし、今でも前のような関係性が続いている。

コロナが始まった頃、自分も AGRISCAPE の畑に毎日立ち、鳥や豚の世話を毎日してきた経験もあるから、尚更に AGRISCAPE の野菜、家畜には思い入れがあるため。

川合さんは僕が AGRISCAPE で野菜、家畜の世話をしていた時、色々野菜について教えてくれたり、考え方を示してくれた方。今でも親交は深いです。

つまり僕が使う食材は今まで僕に関わってくれた方達が生産しているものが多いです。

＜すでに取り入れている『和』の要素＞
特に強い意識は置いていないものの、ブイヨンに旨みを足したい時に魚に合わせて昆布（60℃で旨みが出る）を足して海鮮に合う旨みを引き出したりすることがある。

■土黒シェフの追加資料③

＜こだわっているポイント＞
AGRISCAPE、隣の畑のかわいファームの川合さんの食材。彼らの野菜、家畜が僕の料理の源です。納品した食材をベースに料理を組み立てることで、その時の旬を表現します。その時に収穫出来る彼らの野菜を軸にコースを考える。それありきです。

その時にとれた野菜や家畜をいかに生かすか。その時に一番美味しいと思う調理法で料理に仕立てます。時には自らも現場に行き、生産者とその時の状況も共有します。

生産者さんとしては、基本的には上京して勉強させて頂いたシェフたちへのオマージュは忘れずに、自分のフィルターを通してコースに落とし込みます。味付けや塩加減はワインに合うように。またコースのボリュームは自分が結構食べる方なので、おなか一杯になってほしいという思いからしっかりめのボリュームになるように調整しています。

メインの食材に関しては食材プレゼンとして７～9 種類程の肉をカッティングボードに乗せてプレゼンし、お客様にお選び頂いています。

＜日本ワインの提供有＞
たまに提供しているのが、山梨のシャトージュンのワインです。元々4 年ほど前、ジュングループで働いていたため、取り扱う機会があった。お世話になったし、日本のワインの可能性を感じさせてくれた。

＜子供向けイベント、次世代への取り組み＞
前職時代に子供連れの親御さん向けに料理教室を開いたことがある。

■土黒シェフの追加資料④

＜お客様へのメッセージ＞

僕は『縁』を大事にしたいと思っています。このコンセプトに通じる AGRISCAPE の食材や、隣の川合さんの野菜を中心にコースを組み立てています。東京で働いていた時にお世話になったシェフもいっぱいいて、皆尊敬している。そんなシェフ達から学んだ技術や、知識、見識、考え方などを大切にしたいし、それは僕にとっての大切な財産。それらを基に僕のフィルターを通した料理を展開していきたいですね。

.

前職で学んだラタトゥイユは一生作り続けていきたい料理。特別な思い入れがあり、今年のイベントコースでも提供予定ですのでご期待ください！

＜ランチ、ディナーそれぞれの主な客層＞

ランチ/２０～５０代女性が多い、平日は３０代位のママ友が多い。週末は２０～４０位の女性同士、またはカップル、家族連れが多いイメージ。

ディナーは平日は会社、医療関連の 30～40 代位の男性、30～40 代位の女性同士が多い。週末は家族、20～40 位のカップル、夫婦が多いイメージ。

平均客単価：ランチ 3,000 円、ディナー10,000 円

＜SDGs に関連する取り組みや今後の計画＞

AGRISCAPE、川合さんの作った野菜、家畜を使い続けることや、フードロスなど、身近で取り組めることを進めています。ただお客様の為に。会食の時間を本当に有意義な時間で、心と体を豊かに出来る空間を提供出来るように日々尽力、精進するのみです。それが巡り巡ってお客様だけでなく、自分たちにも返ってきて、結果 SDGｓにも繋がっていくと信じています。

＜関連リンク＞

店の公式サイト:https://restaurant-sio.com/

インスタ: https://www.instagram.com/restaurant_sio/