＜関東エリアフォーカスシェフ＞

オーナーシェフ　フジ　ヨシキ

藤　良樹（41 歳・茨城県出身）

店名：　レストラン　雪村庵
レストラン セッソンアン
所在地：茨城県常陸大宮市下村田 150-1
電話：0295-53-0330
定休日：月曜日・火曜日
ランチ営業は土日のみ

茨城より初選出

＜経歴＞
1980 年、茨城県生まれ。東京・恵比寿や逗子マリーナのレストランを経て、水戸「オーボンヴィヴェール」に勤務
2004 年、「雪村庵」のスーシェフを務める
2009 年、同店のシェフに
2014 年、オーナーシェフになる
2019 年～、一年弱、スペインバスク地方で修行。
現地の三ツ星「マルティンベラサテギ」、二つ星「ムガリッツ」、一つ星「アラメダ」で研修
20 年 3 月より雪村庵を再開。
茨城県主催岡倉天心フュージョンディナー出演

フレンチとは思えない
和の風情あるたたずまい

「ゴ・エ・ミヨ」2021・2022 掲載

＜こだわり　その１＞
茨城のまだ見ぬ食材を掘り下げてフレンチの技法とスペイン・バスクの食材の組み合わせ、茨城のテロワールを出せる料理を作ることに意識を込めて作っています。ゆくゆくは自分たちでガーデンを作りファームトゥキッチンを目指しています。

＜メディア露出歴＞
テレビ朝日　食彩の王国
「寒ヒラメ」メイン出演、
NHK 水戸、専門雑誌、

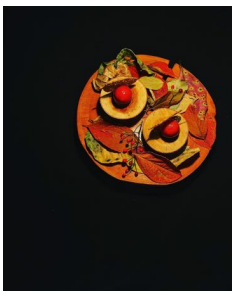
動画メッセージ

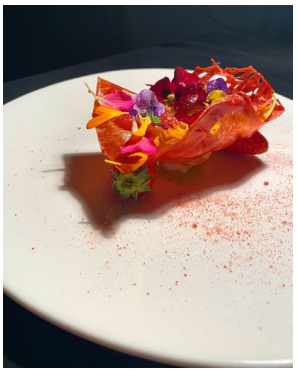
✅おひとり様 OK

＜シェフ一押しの生産者様介＞
塚原牧場の塚原社長　https://www.meishanton-ec.com/
まだまだ未熟な私たちを陰ながらいつも支えていただいております
まず自分たちが育てる梅山豚の餌を自家製で作り、そのとうもろこしも自家製で作ることに徹底していることが素晴らしい。とても免疫力が弱い梅山豚を育てることでも大変なのに、いろんな気遣いが見られて尊敬しております。そんな食材を使えることが料理人にとってはとても幸せなことです

■藤シェフの追加資料①

＜こだわり　その２：バスクで得た料理哲学＞
地元の食材を軸に、スペイン・バスクの食材や技法を取り入れて、オリジナリティのある料理を作っていきたいです。以前は、地元の食材を使うことがテロワールと思っていましたが、今は一歩踏み込み、地元の生産者さんと一緒となって美食を作り出すことだと考えています。
野菜であれば農家さんに何の種を植えて頂くか？というところから関係性が始まるように。
逆にいえば、たとえ全国から素晴らしい食材があって入手出来たとしても、私は茨城の生産者と信頼関係を築いていくことに、地方でレストランをやる意味があると思います。この教えもバスクで学んだことです





＜シェフ注目の和食材＞

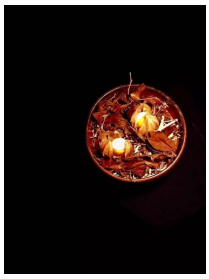
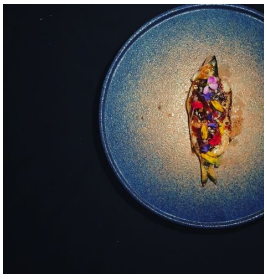
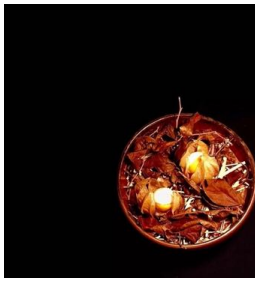
茨城県　境町塚原牧場　梅山豚
　　常陸大宮市　　天然鮎
　　大津港　　白魚
　　高萩　　フルーツホオズキ
　　久慈浜　　伊勢海老
　　みねしまファーム　ドルチェドリーム
　　常陸大宮市　　奥久慈ナス

＜上記和食材でどんな料理を展開したいか＞
天然鮎はレモンと生ハムを合わせるバスクのナヴァーラ風
白魚はトマトのエキスとビーツのスープとご一緒に
フルーツホオズキは、パッションフルーツのメレンゲとご一緒に
伊勢海老は、ピーマンと自家製アンチョビで作る緑のバスクソースで
ドルチェドリームはとても甘いとうもろこしなので、ホタテとセロリ、ドルチェドリームのヴェルーテで
奥久慈ナスは、焼き蒸しにしたあとキャラメル味噌を作りオレンジピールをあしらって
梅山豚は、キノコとニンニクと一緒にシンプルにローストして栗のソースで
それぞれ味に個性があり、茨城ならではの表現ができそうな食材に感じています

■藤シェフの追加資料②

＜今年のテーマは南フランス！ 注目ポイント＞
南仏といえばニンニクとオリーブオイル、トマトの印象が強いので、しっかりと香りを効かせたプロヴァンスソースを作り、茨城の魚介につかけて召し上がって頂きたいです。ロゼワインが似合うような味付けを狙えればきっとそこは南仏になると思います。　　共通メニュー：茨城魚介のプロヴァンス風

＜FRW2022 のコース料理で工夫する点＞
茨城のまだ知らない食材を発掘し、コースに組み込みことができれば、自分がいる土地のテロワールを伝えることができると思うので出来るだけいろんな生産者さんに話を聞いてメニューを構成していきたいです茨城の食材を知っていただけるようなメニュー作りを念頭に置いて考えています

＜すでに取り入れている『和』の要素＞
鮎　鮎魚醤　地元で作っている御前山焼きをオリジナルデザインにして器として使用
昆布出しをソースに使う

＜おひとり様 OK＞
推奨しております。一人旅も流行っているので、茨城へのガストロノミーツーリズムを私たちは推奨しています

＜映えるメニュー＞
バターナッツカボチャとオレンジのムース　トリュフと帆立
奥久慈りんごのガーデン
奥久慈天然鮎のナヴァーラ風
ひたち姫のムース　ホワイトチョコとビーツの飴

＜主な客層＞
ランチ　家族　30-40 代ご夫婦　お顔合わせ会食
ディナー　40-50 代ご夫婦　家族　接待

平均客単価　ランチ 10,000 円、ディナー12,000 円

＜地元・地域貢献のための活動＞
茨城ガストロノミー組合
茨城の食を世界に広めるための活動

■藤シェフの追加資料③

＜SDGs に関連する取り組みや今後の計画＞
持続可能な社会というと茨城は魚介類が豊富に取れるので、価値のない小魚を使って何が出来るか？を考えないといけないと思っています。
野菜のゴミは出さずに出汁をとるなど当たり前だけど、普段の生活を見直し生産者さんが困っているフードロスに焦点を当てて料理人として考え行動できることをしっかりやっていきたいと考えています。

＜子供向けイベント、次世代への取り組み＞
地元の小中学校　高校へ　地域のために食を通して何が出来るか？
地域を良くするためのレストランづくりなど、食を通して社会に何が出来るのか？を一緒に考えたり、自分の体験談を話したりしています。

＜イベント出演＞
3 月 26 27 日　茨城ガストロノミーイベント
fusion dinner 長久保赤水と豪農の食 in 穂積家
地元の 3 人のシェフが重要文化財穂積家住宅で食のイベントを行いました

＜お客様へのメッセージ＞
茨城は食の宝庫ですが、まだまだ色んな引き出しがあると思いますので、茨城ガストロノミーツーリズムとして観光とレストランをセットに考えて頂けると嬉しいです。どうぞよろしくお願い致します。

＜関連リンク＞
店の公式サイト:https://sessonan.jp/concept
インスタ:https://www.instagram.com/sesson2020/