※注意：イベントに参加し、一般予約が可能なのは姉妹店「Brasserie Laiton」。「Cheval de Hyotan」はダイナースクラブカード会員様のみ参加可能なコースをご提供

＜関東エリアフォーカスシェフ＞

シェフ　カワゾエ　アイ

川副 藍（41 歳・千葉県出身）

店名：Cheval de Hyotan
シュヴァル・ドゥ・ヒョータン
所在地：東京都豊島区西池袋
3-5-7 ウィルコート 1F
電話：03-5953-3430　定休日：水曜

＜経歴＞　大学卒業後、金融系 OL を経てル・コルドン・ブルーを卒業。都内のレストランで修行後 2012 年、「シュヴァル・ドゥ・ヒョータン」をオープン。フレンチのクラシックな技術を使いながらも軽やかで鮮やかな料理をモットーに、お客様の体に寄り添う料理を得意とする。また生産者とのつながりを大切にし、「ストーリーのある食材」「顔の見える食材」を調理することに、やりがいを感じている。千葉県いすみ市の「いすみ大使」に就任。

2020 年度版、2021 年度版ミシュランガイドブック「ビブグルマン」に掲載。

テレビ朝日【食彩の王国】などにも出演

パネルトークショー出演

◂スペシャリテ
「フォアグラと林檎のオペラ仕立て」

✅日本ワインも提供あり
✅おひとり様も OK

＜こだわり＞
フランス料理らしい満足感と華やかさはありながらも、食べ疲れしない調理を心がけています。本当に食べることが好きだからこそ、全ての食事をおいしく、ありがたくいただきたい。当店でランチを召し上がって頂いたら、おうちで食べる夕飯もおいしく食べられるように、当店でディナーを召し上がっていただいたら、翌日の朝食もおいしく食べられるような、体に負担のない料理を心がけています。

動画メッセージ

＜注目生産者＞高秀牧場の馬上さん
https://www.takahide-dairyfarm.com/
ここまで循環型酪農を徹底されている酪農家さんはまだ珍しいと思います。何より牛（さんをつけないと怒られます）への愛があふれているご家族です。
循環型酪農についてはこちら↓
https://www.takahide-dairyfarm.com/circulation/

■川副シェフ補足資料①

＜アワード＞

・2020 年度版、2021 年度版ミシュランガイドブック「ビブグルマン」掲載。

・2022 年 3 月、出身地である千葉県いすみ市の食の魅力を伝えるアンバサダーとして「いすみ大使」就任

・2021 年日本橋三越フランス展出店

・2022 年 3 月阪急梅田店「クッキーの魅力」出店

・2022 年伊勢丹新宿店フランス展出店

＜メディア露出歴＞

・テレビ朝日【食彩の王国】2021 年 5 月「初鰹」をテーマに出演。

・テレビ朝日【食彩の王国】2022 年 3 月「真蛸」をテーマに出演。

＜SDGS の取り組み＞

使わせていただいている主な食材の生産者さんたちが、サステナブルなサイクルで活動されているので、おのずと SDGs に貢献できている部分があります。

例えば、野菜農家さんは、漁師さんの網にかかった海藻を（網の巻き上げも一緒に手伝います）畑に肥料としてまいて使っていますし、酪農家さんは地元でとれた餌を牛に与え、その堆肥でまた食物を育てる、といったサイクルです。子供食堂にも興味があり、今後何かしら活動をしたいと考えている。

＜日本ワインの提供あり＞

山梨の甲州など。日本酒を料理と合わせることも多いです(WAKAZE さんの日本酒を中心に)

＜おひとりさま対応＞

推奨中。カウンター席は、おひとり様で埋まる日もあります。男性女性問わず、おひとりでゆっくり楽しまれる方は多いです。

＜イベントでの工夫点＞

和の食材とフレンチの技法が組み合わさることで昇華されたお皿になるよう、ソースの合わせ方や、温度、食感を意識したいと思います。

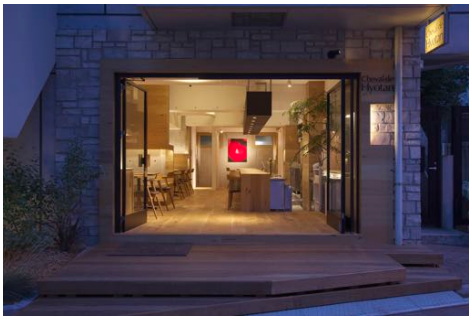
＜お客様へのメッセージ＞

お料理を通して、生産者さんの思いや食材のストーリーをお伝えできたらと思います。

■川副シェフ補足資料②

＜料理業界に進んだきっかけ・フレンチを選んだ理由＞
とにかく食べることと飲むことが大好きでしたが、自分でもそれを作り出せる喜びを知ってからどんどんのめり込んでいきました。華やかな盛り付け、手の込んだソース、味の重ね方、特別な日を彩るのにふさわしいお料理だと感じたからです。

＜主な客層＞
ランチ/30 代～70 代の主婦層、ディナー/ご家族、ご夫婦、カップル、女子会、男性同士、年齢層は比較的高めですが幅広く、ランチディナー通して地元のお客様、またリピーター様が多いです。
客単価ランチ 5,000 円、ディナー10,000 円



＜注目の和食材＞
・千葉県いすみ市産の伊勢海老
・千葉県いすみ市産の真蛸
・千葉県いすみ市「farm あき」の有機野菜
・千葉県いすみ市「farmyard いしの」のトマト
・千葉県いすみ市「高秀牧場」のチーズ
・長野県姫木平「ジャンボン・ド・ヒメキ」の生ハム
・長野県小布施市・小林さんの栗
・長野県小布施市・岩本さんの桃・ネクタリン

＜すでに取り入れている
和食材＞
利尻昆布は、毎年同じ生産者さんのものを使わせていただき、料理によっては味のベースに使っています

＜理由＞
召し上がったお客様からの反応が明らかによく、また翌年の同じシーズンにリクエストいただくことが多い食材だから。どの食材も生産者さんの思いやこだわりが強いので、そのストーリーをお客様に伝え甲斐があります。

＜展開＞
素材を生かすことを前提に、ちょっと意外な組み合わせや、フレンチならではの調理法で驚きを与えられるような調理を展開したいです。

■川副シェフ補足資料③

〈意気込み＞フランス料理の技術は本当に素晴らしいです。また日本の食材も本当に素晴らしいです。日本人の琴線にふれるような香り、苦み、食感・・・それらをフレンチの技法と日本の食材をもって訴えかけていけたらと思っています。

＜地域活動＞
地元千葉県いすみ市の「いすみ大使」をご任命いただきましたので、その活動を通して地元の食材の PR や、レシピ開発を積極的に行っています。

スペシャリテ「フォアグラと林檎のオペラ仕立て」見た目はまさにオペラケーキ。自家製パンデピス、フォアグラテリーヌ、林檎のコンポート、ポルト種ジュレを重ねたフォアグラ料理で、フォアグラ好きの方にもそうでない方にも喜んでいただいています。

＜共通メニュー＞
テリーヌ
お料理にあわせた南仏のワインをご用意する予定

＜関連リンク＞
公式ホームページ：https://www.instagram.com/kawazoeai/
Instagram：https://cdhyotan.tokyo/

2022 年 5 月 26 日オープン！
姉妹店「Brasserie Laiton」
ブラッスリー・レトンも FRW に参加！
東京都豊島区西池袋１丁目９−８ 阿部ビル １階
電話： 03-5904-9991
https://laiton.tokyo/