

<関東エリアフォーカスシェフ>

キュイジニエ クマガイ トモヒロ

能谷 友宏 (26歳・静岡県出身) 定休日:火曜日

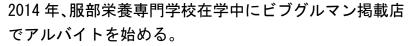
店名:タワーズレストラン クーカーニョ

所在地:東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー東急ホテル 40F

電話:03-3476-3404

<経歴>

フォーカスシェフ中で最年少



2015年、同校卒業後、セルリアンタワー東急ホテルに入 社。総料理長 福田順彦に師事。メインキッチンにて宴会 や婚礼の調理に携わる。

2021 年、CH-RS 調理に異動。**同年、「ルージェ レシピ** コンクール」にて最優秀賞受賞。アフタヌーンティー メニュー作成に尽力し、「坐忘」の OZmall アワード 2022 受賞に貢献。2022 年、タワーズレストラン調理に異 動。現在はコース料理のメニュー作成に邁進している。



映える一品「ブイヤベース ヌーヴェル ヴァージョン_ クーカーニョー

動画メッセージ



ディナーイベント 「隠れ収穫祭」に出演

- ☑日本ワイン提供あり
- ☑おひとり様 OK

くこだわり>

料理では「火入れ」に一番こだわっています。キッチンの 手を離れ、お客さまの目の前に料理が運ばれるまでの経 過も想定し、常に一番良い状態で提供できるよう心掛け ています。 イベント『共通メニュー』テリーヌ



くシェフー押しの生産者様> 有限会社 山城屋山葵店 山城忠昭 様

静岡県伊豆市で山葵農園を営み五代目となる山城忠昭さん。伊 豆市の天城山系は日本有数の多雨で、この豊富な雨が湧き水と なり水山葵を育てます。水山葵は辛味の中にも甘味が有り、風 味豊かなのが特徴です。肥料や農薬を一切使用せず「無農薬」 で栽培されるため安心して料理に使わせていただいています。

■熊谷シェフ追加資料①

くこだわり>

明確な四季がある日本の風土ならではの、数々の旬の食材の魅力を最大限に引き出すことをテーマに掲げ、食材ごとに適した技法を用いた一皿を提供できるような料理構成を心掛けています。

「感動をもたらすおもてなし」を念頭にしつつも、シンプルに「美味しい」と感じられることを意識した、五感を刺激する味付け・盛り付けにこだわっています。また、基本に立ち返り、一皿ごとの「適温」での提供も心掛け、最高の瞬間を味わっていただけるよう段取りをしています。そして、通常は捨てられてしまう食材の部位でも、創意工夫によって命を吹き込み、新しい付加価値を付け素材を無駄にしないこともこだわりの一つです。







<日本ワインの提供有>

ソラリス信州千曲川メルロー、ソラリス信州シャルドネ、甲州シュール・リーなど長野県や山梨県を主体に提供しております。

くおひとり様 OK>

開業以来、変わらぬクーカーニョのコンセプトは「忘れえぬ食卓」。おひとりさまであっても、数あるレストランの中からクーカーニョを選んでお越しいただいたお客さまの背景を想い、日常を忘れる特別な空間を提供しています。お客さまに合わせてスタッフとの距離感も変えています。バーセクションと連携し、気軽にご注文いただけるノンアルコールのカクテルにも注力しています。

<FRW2022 のコース料理で工夫する点>

目で見て、食べて、お客さまに「美味しい」と感動していただける一皿であることを前提として考えています。そのうえで、フランス料理には日本ワイン、日本料理にはフランスワインを合わせる今回の企画ですので、それに見合う最も適したペアリングを考え、協力してくださる生産者の皆さまの思いも込めた、一皿一皿に命が宿るような料理に仕立てあげます。

コース料理をお召し上がり終えたとき、お客さまの中で最高のマリアージュが完成するような料理を、心を込めてご提供いたします。そして、そのお客さまが私の故郷である 静岡県の食材や、豊かな自然にも興味を持っていただけたなら幸いです。

■熊谷シェフ追加資料②

<シェフ注目の和食材>

静岡県 伊豆産 水山葵、山葵漬け

静岡県産 うなぎ

静岡県産原木椎茸

<この和食材を選んだ理由>

静岡県に流れる富士山の清らかな湧き水だからこそ育つ食材に着目しました。 また、世界農業遺産認定地域で栽培を行っている静岡県の水山葵と縁の深い食材 を世界に発信していきたい、という思いで選びました。

<この和食材でどんな料理を展開したいか>

生まれ育った静岡県の和食材に着目するにあたって、「山の幸」「海の幸」の両方に恵まれた環境が強みと考えました。私のこれまでの経験を生かし、日本料理とフランス料理の技法を掛け合わせ、静岡県の食材の魅力を新たな視点から引き出せるような料理を展開したいと考えています。そして、静岡の人々に愛され続けている、数々の個性的な和食材の素晴らしさを、全国の方々に伝えたいと考えています。

<すでに取り入れている『和』の要素>

和の食材とフランスの食材を「マリアージュ」させることで、お互いの良さを引き立てる技法を採り入れています。日本古来の「発酵」を用いるほか、日本料理では欠かせない鰹節、昆布でひいた旨味たっぷりの出汁でそれぞれの食材の味わいを引き立てつつも、両者のバランスを見極めて、絶妙な味の調和へと繋げる事で、これまでにない斬新な一皿をお届けしています。







<FRW2022 への意気込み>

今回、福田総料理長からの推薦をきっかけに、自身の経験とステップアップにも繋げたいという思いから、フォーカスシェフを拝命いたしました。

まだまだ未熟で至らない事ばかりですが、FRW2022 を通して日本の食材、フランスの食材の良さや生産者様との繋がり、SDGs を考慮して、料理だけに留まらない広い視野を持ち、より一層考えを深め取り組んでまいります。





■熊谷シェフ追加資料③

<主な客層>

ランチ/【平日】ビジネス商談、主婦層女性グループ。30~50代 【土、日、祝日】ファミリー、女性グループ、お祝い利用。老若男女幅広く。

ディナー/カップル・ペア、記念日利用。30~60代

<平均客単価>

ランチ 10,000 円 ディナー 19,000 円

<今年の『共通メニュー』のテーマは南フランス!ポイントはここ!> クーカーニョでは南仏料理主体の料理構成になっています。

今回共通メニューをテリーヌとさせていただきました。

故郷である静岡県の特産品やフランスの食材をふんだんに使用し海の幸、

山の幸を取り入れた、互いの情景を連想させる一品に仕立て上げます。

国境は違えど両国のテロワールを感じていただきたいです。

『共通メニュー』 テリーヌ

南仏らしい バンドール・ロゼ 【白ワイン】サン ジョセフ ブラン レ グラニリット ビオ 【赤ワイン】クローズ・エルミタージュ レ メゾニエ







<お客様へのメッセージ>

私の故郷である静岡県の「テロワール」を感じていただける、そんな料理をフランス食材とマリアージュさせてご提供いたします。協力してくださる生産者の皆さまの思いも込めた、一皿一皿に命が宿るような料理に仕立て上げます。

日本最大級のグルメイベント「FRW2022」を全身全霊で盛り上げていきますので、ぜひ、渋谷・セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」にお越しくださいませ。



■熊谷シェフ追加資料④

<SDGs に関連する取り組みや今後の計画>

弊ホテルでは「SDGs に美味しく取り組む」をテーマに、野菜の端や出汁を取った後の昆布や殻をフレーバーソルトに加工し野菜塩、昆布塩、魚塩として「食べる SDGs」と名付けた商品や、フレッシュオレンジジュースを絞った後の皮をオランジェットとして再利用するなどフードロス削減にホテル全体で努めています。

個人的には昨今問題となっている「マイクロプラスチック」について、食品用ラップフィルムも不必要に使いすぎないよう意識しており、その他では一時的なメモはプリントミスの裏紙を再利用するなど、細かい取り組みから持続するよう心がけています。

また、ヴィーガンメニューを積極的に取り入れることで、動物性食品を一切使用しない植物性食品だけで構成された、持続性の高い分野の進展にも企業として貢献しています。

<子供向けイベント、次世代への取り組み>

食育活動には福田総料理長が積極的に取り組んでおり、食育講師を育てる講師も務めています。そうした環境もあって、甘味・塩味・苦味・酸味・旨味の味の基本を子どもに教える教室や、子どもを育てる保護者の方への講義も間近で聞く機会が多く勉強になっています。

<地元・地域貢献のための活動>

師である福田総料理長の「国境なき医師団」としての料理提供、東急グループの主催するキッズプログラムでの食育活動などにアシスタントとして参加させていただいています。ホテルとしても渋谷駅からホテルまでの歩道橋清掃や、渋谷区のほか企業さまと合同での美化運動にも取り組んでいます。

<アワード>

2021年 ルージエ レシピコンクール「最優秀賞」受賞 <メディア露出歴>

上記コンクール入賞時に、ルージエ社の SNS に掲載いただきました。

https://www.instagram.com/p/CWKx3WxvIcD/

https://www.instagram.com/p/CWFfbXAvVyI/

https://www.facebook.com/rougie.lefoiegrasdeschefs/photos/a.181960345184929/4647350961979156/

