＜関西エリアフォーカスシェフ＞

オーナーシェフ　ヨシダ　シゲオ

吉田　繁雄（43 歳・兵庫県出身）

店名：SETTAN AUBERGE À NORD KOBE
セッタン オーベルジュ・ア・ノール・コウベ
所在地：神戸市北区八多町屏風 965
電話：　078-224-5013
定休日：月曜日
月曜日祝日の際は翌日が定休日

＜経歴＞
1998　Kobe Bay Sheraton Hotel にてフランス料理の道へ
2000　渡仏　パリ、ブルゴーニュのガストロノミーレストランにて修練を積む
2003　神戸北野ホテルの山口浩氏に師事　ベルナール・ロワゾ―の”水の料理”に感化される
2009　大阪のフレンチレストラン　lumiére　唐渡泰氏の下で”野菜の美食”を修練　グループの統括料理長、総支配人を兼任
2021　神戸市北区にて SETTAN を独立開業
摂津、丹波地方のテロワールを表現した料理を探究している

FRW イベント「KIDS & FOOD ARE OUR FUTURE」出演

＜おすすめ！『映える』メニュー＞
① 熟成サバ　　②八多いちご

＜メディア露出歴＞
婦人画報　、朝日新聞、ANA 機内誌

✅日本ワイン提供あり
✅おひとり様 OK

＜こだわり＞
里山の素晴らしさを表現した唯一無二の料理

＜シェフ一押しの生産者様＞
すまいるふぁーむの藤本さん
http://www.eonet.ne.jp/~fujimoto-farm/

＜生産者様の魅力＞
裏六甲の気候と季節に準じた農作物を生産をしておられる。朝摘みの苺や夏のとうもろこしなど、地元の人々もその季節を楽しみにしている地元に根付いた生産農家さん。

吉田シェフ追加資料①

＜FRW2022 への意気込み＞
フランスの素晴らしい食文化を FRW2022 を通して、より多くの方々に知って頂ける機会になる様、精一杯努めさせて頂きます。

＜FRW2022 のコース料理で工夫する点＞
神戸北の素晴らしい食材を、遠方からお越し下さるお客様に知って頂く点

＜FRW『共通メニュー』＞
ファルシ
ブイヤベース

＜今年の『共通メニュー』のテーマは南フランス！にちなんで ＞
明石浦は兵庫県のニース。美しい海と豊富な魚種があり、地元で採れるトマトや青ナスなどと組み合わせて SETTAN 風の南フランスを感じていただけます

＜シェフ注目の和食材＞
明石の天然鯛
須磨海苔
但馬牛のブレザオラ
大沢町のとうもろこし
八多いちご

＜これらを選んだ理由＞
非常にローカルで限られたコミュニティの中で手にする地元の食材を常にフォーカスしているため

＜これら和食材でどんな料理を展開したいか＞
里山らしく、自然素材の熱源（藁、木、薪）での火入れ。天日干しや発酵など地の利を生かした調理を探究してゆきたい

＜日本ワインの提供有＞
産地：大阪・北海道・長野・山梨・宮崎
品種：白 甲州・ケルナー
　　赤　マスカットベイリーA

ヨーロッパのワインとの違いは料理に寄りそう味わいのワインが多いと考えます。甲州ならばしっかりとしているが主張の強くない酸、マスカットベイリーAなら出汁のようなじわじわとした旨味のあるワインを選んでおります。

＜主な客層＞
ランチ　30～60 代の女性
ディナー　30～60 代のご夫婦、カップル

＜平均客単価＞
ランチ 9,500 円、ディナー12,000 円

＜おひとりさま対応＞
お一人様でも外の景色を眺め、スタッフとの会話も楽しみながらゆっくり過ごして頂けるスタイルです

吉田シェフ追加資料②

＜すでに取り入れている『和』の要素＞
丹波の黒豆
須磨の海苔
敷地で採れる野草
米藁での調理

＜地域貢献のための活動＞
村の草刈り
野生のホタルの情報発信

＜SDGs に関連する取り組みや今後の計画＞
① 地元の食材を使用しているため、フードマイレージがほとんど無い
②明石浦漁港から魚を仕入れていますが、市場では商品価値の少ない雑魚なども仕入れてソースやスープ料理に利用している
③地元の苺農家さん、需要が少なく、品物が余った際には引き取り、コンフィチュールなどに仕立てている
④提携農家さんから頂く栗や果実、野菜を料理に変えてお裾分けしている。

＜子供向けイベント、次世代への取り組み＞
SETTAN 敷地内の田んぼで育てているお米の田植え、稲刈りを小さなお子様のいるゲスト、地域のファミリーと毎年行っている。

＜お客様へのメッセージ＞
こんな遠方まで足を運んで下さる皆さまへ
豊かな時をすごしていただけるように
心に記憶される料理が創れたなら
嬉しく思います

＜関連リンク＞
店の公式サイト:https://settan-kobe.com/
インスタ:https://www.instagram.com/settan.kobe/