＜九州エリアフォーカスシェフ＞

代表取締役・シェフ　カナマル　タケヒロ

金丸 建博（52 歳・佐賀県出身）

店名：Miyawaka Soukatei
ミヤワカソウカテイ
所在地：福岡県宮若市乙野 666-2
電話： 0949-52-6795
定休日：火曜日・水曜日
＊水曜日は夜のみ営業

＜経歴＞
1995～1999 年・南フランスを中心に修行。パリ７区のオーボンナクイユ、プチ・ニソワではシェフとして働く。帰国後、福岡イルド・フランスにてシェフとして従事。2004 年秋・福岡・東区香椎に颯香亭（soukatei）を創業。2017 年研究と食品製造を兼ねたラボを創業。　生産者と自然により近い場所へ…2021 年宮若市に移転。

ミシュラン 2019 福岡・佐賀・長崎版～１つ星獲得

＜メディア露出歴＞
福岡 RKB 放送テレビ番組
『和田明日香のア・レシピ』レギュラー出演
https://youtu.be/0dw6qqmdszk

✅日本ワイン提供あり　✅おひとり様 OK

＜こだわり＞
地産地消を超えた『Farm to Table』をもっと身近に…食で地域が変わり皆が元気になる。自然や季節を切り取り、テーブルへと運ぶ。素材が育った環境や作り手の哲学をも皿の中に込め、その一皿に携わった人々のメッセージをお届けする。

動画メッセージ

地元の食材を使い、発酵や薪を使ったアナログと、蒸留やフリーズドライなどのデジタル機器を駆使し、自然を表現したメッセージ性のある料理を目指す。周りの自然環境を大事にした取り組みや伝統野菜や食材の発信などにも力を入れる。

＜シェフ一押しの生産者様＞
川茸元祖 遠藤金川堂　遠藤さん
http://kawatake-endo.com

朝倉市の黄金川でしか収穫されない高級天然淡水ノリ。学名はスイゼンジノリと呼ばれ、昔から高級珍味とされ、良質の炭水化物、蛋白質、ミネラルを含む貴重な自然食品。

■金丸シェフ追加資料①

＜日本ワインの提供有＞
九州産を中心に、熊本ワイナリー（菊花・シャルドネ）や大分県・
安心院（スパークリングなど）　宮崎・都濃ワイン

＜おひとりさま OK＞
１、お一人様でも楽しめる、ノンアルコール・アルコールペアリング
　＊九州産や福岡産の薬草を使った、自家製オリジナル薬草ブレンド茶。
　　九州産のワインを組み込んだアルコールペアリング
２、個室でおひとりさまでも楽しめる空間を提供

＜FRW2022 への意気込み＞
落ち込んだコロナ禍での飲食を盛り上げていきたい。

＜FRW2022 のコース料理で工夫する点＞
１、ハーブや自家製フレーバーオイルを使った香り
２、地元野菜とフルーツのデザート
３、季節の自然や採れた場所へのオマージュ『プレゼンテーション』

＜『共通メニュー』＞
ヴァローナのショコラを使ったチョコレートタルト、テリーヌ
（ハーブやオリーブオイル、地元及び自家菜園野菜を中心に使用したコース料理）

＜FRW2022 迄に予定されているお店のイベントやシェフの出演予定＞
福岡 RKB 毎日放送　『和田明日香のア・レシピ』

■金丸シェフ追加資料②

＜今年の共通テーマは南フランス！の同店の５ポイント＞

１、シェフはアヴィニヨンやマルセイユでの修行経験あり

２、南フランスのワインあり：シャトーヌフデパプ、カシスのロゼや白ワインなど

３、庭の自家菜園で栽培するハーブ類

４、プロヴァンスを感じるメニューを１品随時入れたコースの提供

：今回は朝倉産黒田丸（黒豆）のソッカや

大分産仔羊のトリップ・アラ・プロヴァンサル

５、石・木・鉄をテーマとした南仏風の建物

＜シェフ注目の和食材＞

福岡県朝倉産『川茸』　＊江戸時代から続く伝統食材の川苔

＜この和食材でどんな料理を展開したいか＞

川茸が取れる河の自然な風景と伝統工芸…フランス食材の融合

＜この和食材を選んだ理由＞

SDGs 持続可能な未来のために

＜すでに取り入れている『和』の要素＞

昆布やサバ節などの出汁

＜お客様へのメッセージ＞

訪れる価値のある場所と風景…

時が経つごとに深まる味（発酵）と季節の里山の味覚をお楽しみくださいませ。

■金丸シェフ追加資料③

＜SDGs に関連する取り組み＞
現在：環境維持への取り組みと食材ロスへの取り組み
１、生分解性率９９％の『自然に帰る洗剤』をレストランで使用。
２、自然環境整備のため伐採される『捨てられる木』を熱源として再利用
３、レストランでは古民家の梁や、古い煉瓦を再利用した建物
４、契約農家と共に、B,C 級品及び、産業廃棄物となる素材（捨てられる食材：鮎醤や椎茸醤の搾りかす）の活用（一部ラボ生産・製造販売）
５、摘果される葡萄や自家菜園などで作る『捨てられる野菜の部位の活用』
　　例：ズッキーニ茎の料理など…
６、コンセルベ　：発酵野菜　＊乳酸発酵食品、麹発酵などの製造・活用…

今後の取り組み
更なる伝統野菜の加工品製造・販売販路拡大
＊生産率を上げ、生産者高齢化に伴う『伝承・継承に役立つ』

＜子供向けのイベント、次世代への取り組み＞
１、身障者施設支援：コース料理食事提供及び寄付
　　（NPO 法人博多ミラベル 21　現：退会）
２、次世代への取り組み
　　伝統野菜の伝承（佐賀県多久市）
　　知名度アップに貢献
　　：女山大根のピクルス製造・販売
　　：桐岡茄子のオイル煮製造・販売

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