



## 横浜の フレンチ French

### INDEX

- P1-3 はまふうど人登場
- P4-5 フレンチのNew Face
- P6-7 横浜市からのお知らせ
- P8 家でできるフレンチ

多種多様な食材と調味料、高度な調理技術で世界三大料理の一つに数えられるフランス料理。近年、大きく変貌を遂げているというフランス料理の潮流は、地産地消のブームをとらえています。横浜の食材で織りなされる横浜フレンチの世界へようこそ！

*French Restaurants  
in Yokohama*

今、横浜を代表するフレンチの料理人として注目される「ペタルドゥ サクラ」のオーナーシェフ・難波秀行なんば ひでゆきさんが、今号の「はまふうど人」です。心身と季節とが調和した難波さん独自の「さくら菓膳フレンチ」に、横浜の「地産地消」は欠かせません。難波さんは自身の料理を表現するならば「まるごと横浜ですかね」と、明快に答えます。

### まるごと横浜プレート

お店で取り扱う食材の9割は横浜産。難波さんは1日に4、5軒の農家さんの畑を訪れ、食材を集めます。畑では香り高いハーブを摘み、農家さんの庭先で完熟のイチジクを、牧場からは搾りたてのミルクを。「農家さんも畑も好きなんです」と笑います。農家さんからは「勝手にとってね」とおまかせの一言。足しげく通う難波さんへの信頼がうかがえます。

少量多品目の作物を栽培する農家が多く、生産地が身近なところに点在する横浜は、多くの食材を少しずつほしいシェフにとって、ありがたい環境。消費者や料理人の声に耳を傾ける生産者が多く、西洋野菜の新品種栽培にも積極的に取り組んでくれています。

「横浜はいろんな文化がとけあうところ。横浜の食材で僕ならではの一品を届けることができれば」と難波さん。

うつろう季節のなか、みずみずしい作物の生命力、収穫した瞬間から香る野菜、作り手と語らう時間、畑で感じるすべてにインスピレーションを得て、難波さんはレシピを紡いでいきます。

*restaurant pétale de Sakura*



シェフの難波秀行さん

難波さんが「まるごと横浜」と語る一品。泉区の石川久義さんの育てた「やまゆりポーク」は瀬谷区の川口靴店さんの塩糎でマリネして低温真空調理。「トマトとトレニアの花は泉区の横山宣美さん、シカクマメは横山勝太さん、ピーズは保土ヶ谷区の田澤仁さんと瀬谷区の川口恭さん、人参は横山拓巳さん、オカノリは神奈川区の平本貴広さん、豆腐は泉区の柚木崎直人さん、イチジクは瀬谷区の相原良造さん、穂紫蘇とジンジャーの花は保土ヶ谷区の刈部みつほさんからいただきました。横浜の生産者がヨコハマブルーの皿の上でハーモニーを奏でている



ペタルドゥサクラ  
（泉区弥生台）  
難波秀行さん

その日集めた食材でレシピを

横浜で農地面積1位の泉区にある「ペタルドゥサクラ」。難波さんは恵まれた環境を生かし、近隣の農家さんを中心に食材を集めます。

実際に畑に出て自ら収穫することも多い難波さん。「例えばハーブは根っこごと引き抜くとか、枝先を摘み取るとか、収穫方法は農家さんや品種ごとに違って来ますよ」と教えてくれました。「勝手にとってね」という農家さんの言葉は、難波さんが積み重ねた交流の賜物です。

食材は季節や天候に左右されます。その日に集めた食材からレシピを生み出すには、シェフとしての瞬発力が問われます。

僕にはぼくのできることを

「農家さんのもとへ通う僕を見て、“いつか自分で畑をやりたいのでは?”と聞く人も多い。でも、通うたびに思うのは、農家さんにはとてもかなわないってこと。台風の風向きを見て被害を防ぐために作物の支柱位置を変えることや、土づくりへのこだわりとか。小さな頃から農業を見てきてDNAに刻まれているとでも言うのでしょうか。だから、僕にはぼくのできることをやりたい」と難波さん。

新鮮な食材を得て、フレンチの技法で、素材が生きた繊細な一皿を。「横浜は海、川、山がコンパクトにまとまり、豊かな自然環境に恵まれた土地です。生産者と消費者の間にいるのが料理人。人の輪が幾重にも織りなされている横浜で、本気でいい食材をつくっている農家さんの想いを伝えていきたい」。

農家さんとお客をつなぐ架け橋として、難波さんは今日も畑でキッチンで奮闘しています。



(上)相鉄いずみ野線「弥生台」駅ロータリーに面しているお店は、すっきりした外観と調度から器までこだわり抜いた内装で、落ち着いた佇まい。  
(下)生産者の写真と、畑から摘んできたハーブや花が並ぶ



restaurant *pétale de Sakura*

レストランペタルドゥサクラ

〒225-0252 横浜市泉区弥生台5-2(相鉄いずみ野線「弥生台」駅より徒歩1分)  
☎045-443-5876  
🕒11:30~15:00(14:00L.O.)、18:00~22:00(21:00L.O.)  
【休】月曜日(要確認)  
<https://petaledesakura.com/>



(左)相澤良牧場の牛。相澤家のおばあちゃんとレシピの交換をしたり……農家と料理人以上の関係が生まれている。(右上)「矢澤さんは本当にきちっとした方」。農家さんと農作物は似ている、と難波さん。(右下)「鶏は井戸水で育つ。新鮮な水がおいしい卵の秘訣」と織茂さん



キッチン飛び出して広がる世界

同じ作り手としてつきあう  
相澤さんの牛乳

「難波さんと出会って、牛乳は飲むだけじゃないと思った」と語るのは瀬谷区にある相澤良牧場の相澤広司さん。難波さんの作るふわふわに泡立てられた牛乳ソースの料理に感動し、自らも何かを作りたいとジェラート店を立ち上げるきっかけになったそうです。

「難波さんとは牛の話はあんまりしないね。朝、イチジクをとりにおいでよってメールしたりね。同じ作り手として話すことが多いんだ」と。人と人のお付き合いをしたい、難波さんと同じ思いの相澤さんでした。



オリジナルで勝負する  
矢澤さんの浜リンゴ

横浜に2軒あるリンゴ栽培農家の1つが泉区の矢澤農園。代表の矢澤秀之さんは、15年前からリンゴの栽培に本格的に取り組んでいます。矢澤さんのねらいは、「有名な産地の旬より早いお盆から、11月の時期に横浜の人々に浜リンゴを楽しんでもらうこと」といいます。

難波さんとの出会いは4年前。「濱の料理人\*」が集う生産地をめぐるツアーで農園を訪れた時でした。傷がある商品の販路に困る矢澤さんにとって、それを買って料理に生かす難波さんたち料理人は、頼もしい存在です。



手で触って感じる  
織茂さんの卵

「卵は見た目がきめ細やかで、しっとりした艶のあるものがいいんです」と確かめるようにふわりと卵に触れる織茂養鶏場代表の織茂武雄さん(都筑区)。餌にこだわり、目指すのは雑味のない卵。難波さんも納得の味わいです。柔らかな物腰で語る織茂さんについて「親戚のおじさんみたいな存在。ずっとお付き合いを続けていきたい方一人です」と難波さん。

また、一定期間を経た採卵用の鶏(「マザーチキン」と呼ばれる)も、難波さんはスープのベースとして利用します。一般に出回る若鶏より濃厚な味わいが魅力です。



\*「濱の料理人」とは…料理人や農家、流通関係者などがメンバーで、「横浜を全国に誇れる地産地消都市にする」ことを目指すグループ

# 横浜の地産地消フレンチ

横浜市の「よこはま地産地消サポート店」に  
新たに入ったフレンチレストランを紹介します。

# New Face !!



横浜市内では、市内で採れた新鮮な旬野菜、果物、卵、畜産物などを積極的にメニューに取り入れている飲食店や惣菜店、パン屋、製菓店などを「よこはま地産地消サポート店」として登録しています。

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisy/ajiwau/list.html>



鹿児島県産A5黒毛和牛「西郷どん牛」のローストビーフ、横浜野菜添え。「付け合わせの野菜がどんどん多くなって」とシェフは笑う

## 愛情こもる一皿に 笑顔と満足感が広がる隠れ家フレンチ

シェフは鎌倉野菜の仕入れの途中に見つけた横浜野菜のおいしさ、新鮮さに魅せられ、今では横浜の農家や直売所を巡る日々。ガリエニのポタージュは旬の横浜野菜を楽しめると、常連客にも大人気。手間ひまかけて野菜のおいしさをギュッと凝縮し、まろやかに仕上げられています。コースは「満腹になりコスパ最高!」と評判です。素材にこだわり、愚直に真摯に料理に向き合うシェフは、お客様の楽しそうな笑い声を聞いていると「ああ、この店を開いてよかったなど、幸せな気持ちになる」と話します。



住宅街の中でパッと目を引く外観と、フランスのエスプリを感じる内装

### ガリエニ

〒横浜市中区北幸3-50-33(相鉄線「三ツ境」駅徒歩12分) ☎045-442-5578  
◎[月~土]11:45~14:45(13:00L.O)/18:30~22:30(20:30L.O) [日]※日曜はディナーのみ 18:00~22:00(20:30L.O) [休]水曜日  
<https://www.facebook.com/gallienichocolat/>



二十四節気のコースのメイン料理「茜空」。鴨肉のロースト、無花果と赤ワインのソース、旬菜

## 日本の四季の移ろいを フレンチのコース料理で表現

二十四節気をテーマにしたコース料理を提供し、はっとするような美しさで日本の四季を表現します。食べる人の体を思いやる気持ちから、メニューの中心を旬野菜に。泉区の契約農家など横浜産が半分以上で自家栽培も手がけます。「地元の野菜を使わせていただくことは、地元の畑を守ることにつながる。畑はまちにとって誇れるもの」と野田一寿シェフ。店名の「アムール」は日本語で愛。「このまちの人に愛されるお店に」というシェフの思いの通り、店内には笑顔があふれています。

### ブラッスリー アムール

〒横浜市中区戸塚戸塚町6003-3 1F(JR線・横浜市営地下鉄線「戸塚」駅徒歩3分)  
☎045-871-1705 ◎11:00~15:00(14:00L.O)/17:30~23:00(21:30L.O) 金・土・祝前日は22:00 [休]月曜日、第1・3火曜日  
<http://www.brasserie-amour.com/>



仏留学を経て独立した野田一寿シェフ

## クラシカルなフレンチを極めた「料理人」の一皿を味わう

「自分の目の届く範囲で、お客様一人ひとりに対するメッセージを含めた料理を提供し、喜びの声を直接いただく毎日。私は今、最高に幸せです」と話す小山英勝シェフは、40年のキャリアの全てを横浜・関内のストラスヴァリウスに注ぎます。シェフ自ら週に2度は直売所に足を運び仕入れる横浜野菜の力強さは、京野菜や鎌倉野菜に負けない個性を放ち、伝統的なフランス料理の技法の中でひととき輝きます。「フレンチにおける横浜野菜は副菜ではなく主役になっていますね」



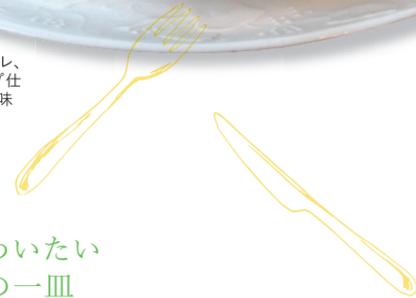
エクセレントコーストやクィーンアリスの総料理長を務め、フレンチを極めた小山英勝シェフ

### ストラスヴァリウス

〒横浜市中区常盤町3-27-2(JR線・横浜市営地下鉄線「関内」駅すぐ)  
☎045-227-7018 ◎11:30~15:00(13:30L.O)/18:00~22:00(20:30L.O)  
[休]不定休、HPで確認を  
<http://www.strasvarius.jp/>



オゴダイのポワレ、アサリのスープ仕立てサフラン風味



## 和と洋の文化が混じり合う横浜らしさをこめて

シェフ飯笹光男さんのテーマは和フレンチ。和と洋の文化が混じり合う横浜のように、内装、食器も和にこだわり、フレンチとの調和をはかります。「お客さんに驚きを」と微笑む飯笹さんは直売所で見つけた珍しい野菜を使ったり、定番野菜をアレンジしたりと楽しい一皿に仕上げます。野菜を取り入れた軽やかな味わいのフレンチは幅広い世代の女性を虜に。じっくり30分以上かけて焼き上げられる「はまぼーく」は、その柔らかな肉質に驚きます。



シェフ飯笹光男さん

### シェ・フルール横濱

〒横浜市中区北幸2-12-26 Felice横浜1F3(JR線「横浜」駅徒歩10分) ☎045-342-6292 ◎11:30~15:30(14:00L.O)/18:00~23:00(21:00 L.O) [休]水曜日  
<http://www.chaifleurs.net/>

はまぼーくのグリエ季節の野菜添え。お皿は備前焼、カトラリーにはお箸も添えられる



## 五感で地域の旬を味わう

昨年2月に青葉台エリアにオープンして以来、目にも口にも心躍る料理で評判に。地域とのつながりを大切に、「輸送コストをかけずに、おいしく安く安定的に旬の素材をお客さんに届けられる地産地消は、地域に根ざすお店の正しいあり方」とシェフの坂晋吾さん。おもに青葉区の契約農家から仕入れ、旬菜にふさわしい調理法で引き出される野菜の味には新鮮な驚きが。野菜の変わり目がメニューの変わり目。五感で地域の旬を味わいに出かけたいお店です。

### メゾン サカ

〒横浜市中区青葉区桂台1-11-1(東急田園都市線「青葉台」駅徒歩15分) ☎045-961-0117 ◎11:30~15:30(14:30L.O)/18:00~22:30(21:30L.O) [休]月曜日  
<http://maisonsaka.iinaa.net/>



シェフの坂晋吾さん、みずほさん夫妻



コースの前菜「自家製ハムと焼きナス」。メニューは季節によって異なる



### カフェ フェリックス フォール

〒横浜市中区中山1-27-6 A104(JR「中山」駅より徒歩2分) ☎045-532-6816  
◎11:30~14:30/18:30~22:00(日曜のみ17:00~22:00) [休]木曜日(水曜はランチのみ、日曜はディナーのみ営業)  
<https://cafefelixfaure.jimdofree.com/>



旬の野菜とベーコン、合鴨を、溶かしたチーズをからめていただく「ラクレット」



## 普段着で味わいたい 本場仕込みの一皿

パリ在住歴10年以上の宮地昌彦シェフが、中山駅近くに店を構えて7年。「新鮮、安全、美味しい」の三拍子そろった地場野菜を、地域の朝市や直売所で仕入れ、本場仕込みのフレンチに。「スーパーの野菜とは明らかに違う味が横浜で手に入る。お客さんにぜひ知ってほしい」と宮地シェフ。「普段着で味わえるフレンチを」との思いから店内はアットホームな雰囲気。シェフのイチ押し食材、緑区産のキノコを使った料理は風味が格別。コーヒーも自家ブレンドでこだわりの一杯です。



温かな人柄が魅力の宮地昌彦シェフ

## 地産地消フェア

地産地消月間である11月は市内の飲食店でも市内産農畜産物を使用したメニューがたくさん登場！  
店舗やメニューについては、HPで随時お知らせします。

**ヨコハマ グランド  
インターコンチネンタル ホテル**  
2階グルメ&スーベニール「アイマリーナ」



**はまぼーくと横浜野菜  
たっぷりのキッシュ**

横浜のブランド豚「はまぼーく」と横浜野菜をたっぷり使い、香ばしく焼き上げた具たくさんキッシュ。ぜひご賞味ください。

問合せ先:045-223-2366(アイマリーナ直通)  
<http://www.interconti.co.jp/yokohama/>

**横浜ロイヤルパークホテル**  
1階 ケーキショップ「コフレ」



**ロイヤルミルク  
プリン**

横浜産の卵を使ったロイヤルミルクティープリンです。卵の濃厚なコクとアールグレイの華やかな香りをご堪能ください。

問合せ先:045-221-1111  
(代表経由 ケーキショップ「コフレ」)  
<https://www.yrph.com/>

**横浜ベイホテル東急**  
2階 ラウンジ「ソマーハウス」



**神奈川ベジタブル  
ガーデン**

地元神奈川・横浜の野菜が中心の具たくさんベジタブルスープ。メゾンカイザーのパンとテリがセットになったスペシャルランチセットでお楽しみください。

問合せ先:045-682-2219(ソマーハウス直通)  
<https://ybht.co.jp/>

11/1(木)  
~30(金)

11/1(木)  
~30(金)

11/12(月)  
~30(金)

## 農と緑のふれあい祭り ~楽しもう!横浜農場と狩場の秋~



野菜の収穫体験や農畜産物の販売(先着順)、自然素材を利用した工作教室など、横浜の緑や農業を身近に感じられる催し物が盛りだくさん!

**11/3(土・祝) 10:00~14:00** (こども植物園は15:00まで)

**場所** 環境活動支援センター、横浜市児童遊園地、こども植物園  
横浜市保土ヶ谷区狩場町213

**アクセス**  
横浜市営バス53系統・79系統「児童遊園地前」下車  
106系統「権太坂上」下車  
神奈中バス横17系統、東21系統、戸38系統、横46系統、77系統  
「権太坂上」もしくは「児童遊園地入口」下車



## 横浜花き展覧会



市内の生産者が丁寧に育てたシクラメンやパンジーなど、横浜の冬の花が勢ぞろい。県職員やJA職員等、花の専門家が審査を行い、受賞作品を決定し、皆様にお披露目します。

11/30(金) 15:00~16:30 …… 一般公開  
12/1(土) 9:00~16:30 …… 一般公開 ※先着700名様に花苗プレゼント  
12/2(日) 9:00~10:00 …… 一般公開 ※9時から出品物販売の整理券を配布  
10:00~ …………… 出品物の販売(売切れ次第終了)

**場所** 環境活動支援センター 実習展示場  
**アクセス** 同上(農と緑のふれあい祭りと同会場)



## 食と農の祭典2018 @横浜農場

ふれて、みて、味わって実感、横浜農場!!今年もみなとみらいで、身近に横浜の「農」の魅力を実感できるイベントを開催します!

横浜農場とは…  
「横浜農場」は、食や農に関わる多様な人たち、農畜産物、農景観など、横浜らしい農業全体を農場として見立てた言葉です。横浜市では、この「横浜農場」を使い、横浜の農業のPRを進めています。

**会場 1**  
**横浜北仲マルシェ会場**  
横浜の農畜産物を味わおう!  
**横浜北仲マルシェ**  
市内生産者等による野菜や加工品の販売を行います。

**会場 2**  
**運河パーク会場**  
(ワールドポーターズ前)  
みて、ふれて、乗って、撮って!  
**農業機械展示**  
農業に欠かせないトラクターなどの機械にふれたり、乗ってもらえます。



11/17(土)・18(日)  
10:00~16:00

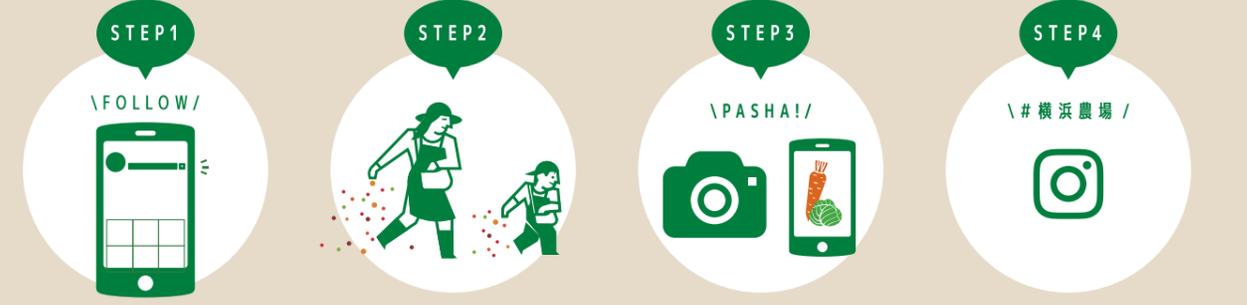


スタンプを集めて  
景品をもらおう!  
横浜北仲マルシェと運河パークの2会場を巡ってスタンプを押すと、横浜農場グッズがもらえます。(17日、18日各日先着500人)  
※スタンプはイメージです

【主催・問合せ】横浜市環境創造局農業振興課 TEL:045-671-2639

## 「#横浜農場」キャンペーン!

本キャンペーンにご参加の方に抽選で、横浜の「農」を味わえる賞品(3,000円相当)をプレゼント!



横浜農場の Instagram アカウントをフォロー  
[@yokohama\\_farm\\_official](https://www.instagram.com/yokohama_farm_official)

応募に関する詳細はキャンペーン特設HPをご覧ください。(応募規約に同意の上ご応募ください)  
<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/yokohamafarm/campaign.html>

キャンペーン期間  
2018 11/1 thu ~ 30 fri

シェフ直伝!  
家庭でできる簡単フレンチレシピ

## 秋野菜盛りだくさんのポトフ

教えてくれた人: 齊藤良治シェフ  
(野菜レストランさいとう)



しょうがをにんにくに  
変えたり、お味噌を加えても  
おいしいですよ。



### 野菜レストラン さいとう

〒横浜 横浜市港北区菊名6-5-16  
☎045-434-1761  
◎11:30~14:00L.O  
18:00~20:30L.O  
【休】月曜日、第2日曜日

ナチュラルな空間でいただく心身にやさしい野菜料理に定評がある、横浜の地産地消を代表する名店。店舗ではシェフが自ら手がける「かわら版」を入手できたり、生産者の加工品、富士山溶岩の釜で焼いた自家製パンなども販売。



### 材料(4人前)

人参	中1本
しいたけ	4個
じゃがいも	中1個
長ネギ	1本
冬瓜	150g
里芋	3個
しょうが	1かけ
豚バラ肉	200g
塩、しょうゆ、ごま油	適量

### つくりかた

1. しょうがはみじん切りにする。その他の野菜はすべて乱切りにして鍋に入れる。
2. ひたひたよりも少し少なめの量の水を入れて下味用の塩を加え、アクを取りながら煮込む。
3. 20~30分煮込んだら適当に切った豚バラ肉を入れてアクを取りながらさらに煮込む。
4. お好みでしょうゆや塩で味をととのえ、食べる前にごま油をたらす。

..... よこはま地産地消サポート店の中から、老舗のフレンチをご紹介します! .....



### フランス料理 HANZOYA

全国の産地を巡り、生産物への探求心を持った作り手との出会いを大切にしているHANZOYAでは、地元小机の竹林から生まれる筍や青葉の木熟イチジク、地物の葉野菜や果樹など、旬の恵みを味わえます。

〒横浜 横浜市港北区新横浜3-23-8 HANZOYAビル  
☎045-471-2211 ◎12:00~14:00L.O(土日祝13:30L.O)  
18:00~21:00L.O(土日祝20:00L.O)【休】月曜日・火曜日  
(祝日を除く)



### ミクニヨコハマ

巨匠・三國清三シェフのエスプリを受け継ぐレストラン。横浜ベイエリアからみなとみらいまでを一望するダイニングで、地産地消の採れたて野菜やハーブを使った美しくヘルシーなフレンチを。

〒横浜 横浜市西区高島2-19-12 横浜スカイビル29F  
☎045-442-0430 ◎11:30~15:00/17:30~22:00  
【休】無休



### 横濱元町 霧笛楼

地元の新鮮なお野菜を季節のソースや付け合せに取り入れた横浜ならではの料理が魅力。「やまゆりポーク」や海藻類などを使用した、横浜らしいフレンチが味わえます(入荷状況による)。

〒横浜 横浜市中区元町2-96 ☎045-681-2926  
◎11:30~15:00/17:00~22:00  
【休】月曜日(不定休)

## 横浜市からのお知らせ

### よこはま地産地消 サポート店マップ

(ズーラシア・里山ガーデン近隣エリア)  
のご紹介



秋に開催した里山ガーデンフェスタ2018に合わせ、里山ガーデンの近隣エリア(旭区・緑区)にある市内産農畜産物を味わえるよこはま地産地消サポート店のマップを発行しました。区役所等の公共施設や掲載店舗等で配布中です。市のHPでもご覧いただけますので、ぜひご利用ください。

※ よこはま地産地消サポート店...市内産農畜産物を扱ったメニューを提供している飲食店等。



はまふうどナビのバックナンバーはウェブサイトでもご覧いただけます

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyu/torikumi/hamafoodnavi.html>

発行: 横浜市環境創造局農業振興課 平成30年10月発行  
〒231-0017 横浜市中区港町1-1 TEL:045-671-2638 FAX:045-664-4425

