

今回のゲストシェフ

Gijs Kemmeren

14歳からキッチンで働き始め、そのまま料理の世界へ。2014年からベジタリアン料理や野菜などのフードロスを意識し、オランダ独自のローカルフードを使用したサステナブルな料理に携わり、ベジタリアンレストラン Herbergのヘッドシェフとして活躍。2017年にはVegetarian Chanceで最優秀賞に輝く。現在はGK Foodsとしてベジタリアン・グルメ界の新しい提案をしながら、シェフ向けのアイデアジェネレーターであるGastronomixsに参加し、アドバイザーやメニュー開発などのサポートを行う。HP: gkfoods.nl Instagram: @gkfoods Twitter: @Gastronomixs

杉浦仁志

1976年生まれ。24歳で料理を始め国内で数々の修業の後2009年渡米。アメリカLAのレストラン「PATINA」(ジェームズ・ビアード受賞)・NY「Lincoln Ristorante」(ミシュラン1つ星)にて感性と技術を磨く。2014年・15年と2年連続で、NY国連日本政府代表部大使公邸で開催された、安倍首相はじめ世界の国賓約300名が集うレセプションで日本代表シェフを務める。2017年「The Vegetarian Chance」(イタリア)野菜のみ使用の世界料理大会でトップ8シェフ受賞。2018年「ザ・ベスト・オブ・シェフ50」受賞。2019年「Vegetarian Award 料理人賞」受賞。活躍の場を国際舞台に広げている。HP: hitoshisugiura.com

大村雅博

博多生まれ大育ち。料理人を志し18歳で上京。ブロムナード、ホテル東京、タイクワン・ロブションなどの名店で腕を磨いた後、オーシャンズクラブ葉山の料理長を務め、2017年にオリゾンウキョウとグランプリエ東京の料理長に就任。葉山時代から大切にしていた鎌倉野菜などの素材と和の調味料を使い独自のフレンチ・スタイルを確立。見目麗しい数々の料理で舌の肥えた夕留のゲストを魅了している。



今回の開催場所となったオリゾンウキョウとは？オリゾンはフランス語で水平線、地平線の意味で使われる言葉で、限界や境界線と言う意味。浅草、浜離宮、ベイサイドに囲まれ、偶然にも視界を遮る高層ビルがないカレッタ夕留の最上階(地上210m)に位置するレストラン。皇居、東京駅方面は地平線、ベイサイド方面はレインボーブリッジから広がる水平線を一望！見事な絶景が広がる、ラグジュアリーな空間。HP: horizon.tokyo



World Vegan Project Vol.1

(メスタ オーガニック ベルデホ)。そしてワインペアリングの最初の乾杯は辛口のロゼ・スパークリングワイン CODORNIU BARCELONA 1872(コドーニュ バルセロナ 1872)。一皿目は日本におけるスプラウトのバイオニアとして知られる村上農園の美しいマイクローハープをたくさん散りばめたビーツとグリー

ンピースが美しい一品。2皿目は滋養の高い菊芋を使用し、フルーティーなフランス産ピオデイナミの白ワインドメーヌ・カズの ego(エゴ)とペアリング。3皿目は巨大な芽キャベツの固まりをその場でシェラスコのようにカットしてサーブし、ヴァカンスのワインと呼ばれるフルーティーなドメーヌ・カズの ego(エ)

DU MARECHAL(カノン・デュマレシャル)ロゼ2018のペアリング。4皿目はマッシュルームステーキに株式会社丸金の天然えのきやアーモンドクリームを合わせた一品。5皿目は長期熟成させたビーツのステーキに、フレッシュ感と丸みのあるタンニンが絶妙なバランスの上品な赤ワインドメーヌ・カズの ego(エ)

ランチ会とディナー会でサーブされたのは、こだわり抜いた完全グルテンフリーのパン。販売する株式会社 BIOSSA(ビオッサ)は文京区に本店を構え、都内の様々なレストランでも提供。アレルギー体質や低糖質を目指す方にオススメのパンはHPから通販でも購入可能。HP: biossajapan.com



写真左はイタリア健康焼き菓子のバイオニアで知られるミズーラ社の全粒粉ラスク。右はモクテルとしてサーブした100%果汁のプレミアムスパークリングジュースと天然スポーツドリンクのココマックスで、いずれもリードオフジャパン株式会社による提供。HP: lead-off-japan.co.jp



オーガニック・ワインのペアリングとしてセレクトしたワイン。左から Mesta Organic Verdejo White(メスタ オーガニック ベルデホ)、CODORNIU BARCELONA 1872(コドーニュ バルセロナ 1872)、ドメーヌ・カズ ego(エゴ)白、ドメーヌ・カズ LE CANON DU MARECHAL(カノン・デュマレシャル)ロゼ2018、ドメーヌ・カズ ego(エゴ)赤の5種。こちらは全てWEBサイト「ドリンクス」にて購入可能。https://drinx.kirin.co.jp/wine/

世界一流のヴィーガン・コースを堪能できる夢のイベント World Vegan Project Vol.1

写真/HakuRyu

昨年から企画していた雑誌ベジィと、ベジタリアン・ヴィーガンフードカルチャーをはじめ食を通じて世界と日本を繋ぐ杉浦仁志シェフとの協力で実現された。世界一流のヴィーガン・コースを堪能できる夢のイベント「World Vegan Project」が2020年2月に開催されました。記念すべき第1回目は、イタリアで毎年開催される「The Vegetarian Chance」2017で見事優勝に輝いた世界が認める注目のベジタリアンシェフ Gijs Kemmeren



Gijs Kemmeren(オランダ)がゲストシェフとして特別来日。同大会でトップ8シェフとして評価され、日本の Vegetarian award 2019でも受賞された。独自の料理で日本・世界のヴィーガンファンを魅了する杉浦仁志シェフと世界トップシェフたちによる「世界と日本を繋ぐ」夢のヴィーガンコラボレーションは告知直後に即定員に達し、キャンセル待ちとなるほど。今回のイベント会場となったレストランは、270度のパノラマで東京を一望しな



左から、杉浦仁志シェフ、ベジィ編集長・吉良さおり、Gijs Kemmerenシェフ、大村雅博シェフ。

から美食を楽しむ上質な空間を堪能できる「オリゾンウキョウ」。当レストランのエグゼクティブシェフである大村雅博シェフによる渾身のヴィーガンディッシュも杉浦シェフやGijsシェフ同様にヴィーガンという概念を覆す驚きのメニューばかり。まずウエルカムドリンクとして、ランチはミネラル豊富なココナッツウォーターを使用したモクテル、ディナーはミネラル感のあるジュシーな白ワインのスペイン産 Mesta Organic Verdejo White

