



北海道洞爺湖サミット

2008

記者発表資料

「総理夫妻主催 社交ディナー」



北海道洞爺湖サミット 「総理夫妻主催 社交ディナー」概要 のご案内

2008年7月7日から始まる「北海道洞爺湖サミット(7月7日～9日)」の初日に、各国首脳ならびに配偶者の懇親を図る場として「総理夫妻主催 社交ディナー」が催されます。

このディナーには、北海道の素晴らしい食材を中心に、各国首脳ご夫妻をおもてなしするに相応しい、北海道ならではの和洋折衷料理が振舞われます。

各国首脳ご夫妻のひとりひとりが、日本国、北海道の素晴らしいお料理を堪能され、いつまでも心に残る夕食会になりますよう期待しております。

< 概要 >

- ・名 称 北海道洞爺湖サミット2008
「総理夫妻主催 社交ディナー」
- ・実施日時 2008年7月7日(月)
- ・実施会場 「ザ・ウィンザーホテル 洞爺」 和食レストラン(2階)



北海道
洞爺湖サミット

お料理のテーマ

“北海道、大地と海の恵み”

“上質な素朴”

G8サミットは、人類が日々平和で幸せな営みができるように
政治・経済・気候・食料・社会問題等を中心に
国際社会が直面する様々な課題について
G8首脳が一堂に会し議論する国際会議です。

G8サミットを通じて
この地球の未来を次世代にしっかりと引き継いでいくことは、
今を生きる私達一人ひとりに課せられた大切な使命です。

その会議が開催される北海道は、
ホスト国「日本」の代表として
各国首脳及び配偶者を心よりおもてなし致します。

G8サミットにおける「食」は
各国首脳及び配偶者との「出会い」「懇親」「はじまり」の意があり、
日本国として直接的なホスピタリティを通じ、「歓迎」「感動」「思い出」を
共有する場でもあります。

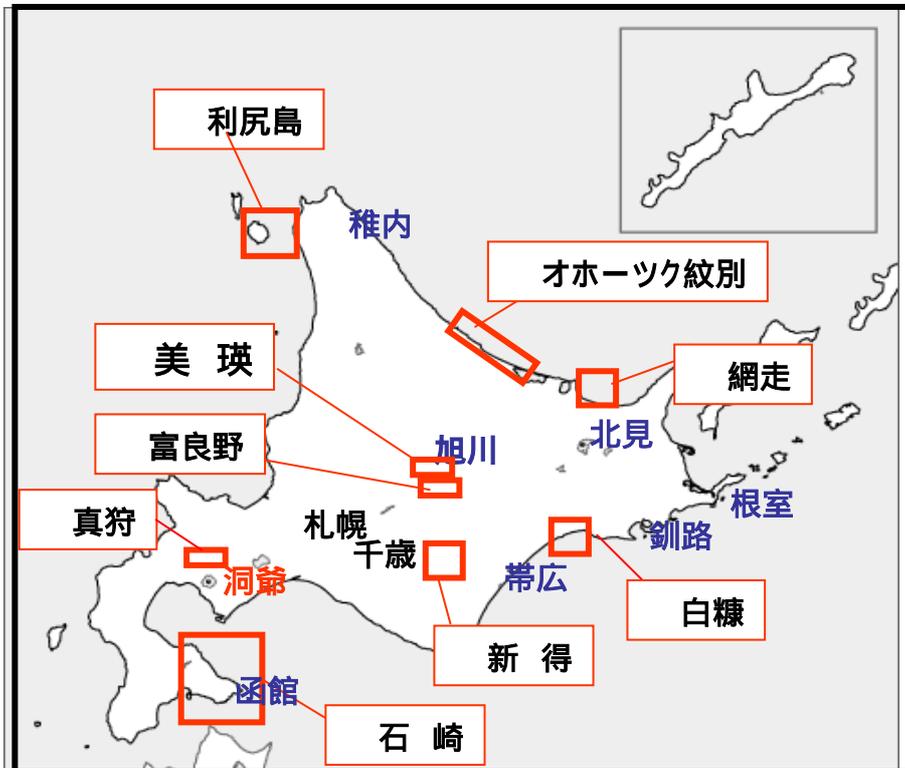
今回、G8サミットのメニュー開発にあたっては、
地元北海道の食材を知り尽くした
「ザ・ウインザーホテル 洞爺」の
中村 勝宏 総料理長、齋藤 壽 顧問、中道 博 顧問の三氏が中心となり、
「より良い食材」、「より自然な食材」、そして「それを味わうための土壌」を礎に
北海道の素晴らしい自然の恵みを
最大限生かした、
「北海道でしか味わえない料理」をご提供いたします。



社交ディナーで使用されている主な北海道産食材

利尻島……………馬糞ウニ(アミューズ)
美 瑛……………ゆり根(アミューズ、デザート)
 アスパラガス(肉料理の付け合せ)
 越冬ジャガイモ(肉料理の付け合せ)
オホーツク紋別……………毛ガニ(スープ)
新 得……………チーズ
富良野……………蜂蜜(チーズの付け合せ)
網 走……………きんき(魚料理)
石 崎……………昆布(前菜)
真 狩……………羊蹄山の伏流水(スープ)
白糠(しらぬか)……………仔羊(肉料理)

その他にも道産野菜が多く使われています。





北海道
洞爺湖サミット

料理人のご紹介

日本を代表する三人の食の達人がプロデュースいたします。



中村勝宏(なかむら かつひろ) 鹿児島県立阿久根高校を卒業し、箱根の「ホテル小涌園」で料理の世界にはいる。「横浜プリンスホテル」を経て渡仏し、チューリッヒスイスの「ホテル アスコット」を皮切りに15年にわたり、アルザス、プロヴァンス、パリなどフランス各地のレストランで研鑽を積む。主なレストランはアルザスの「オー・ザルム・ド・フランス」プロヴァンスの「ロアジス」パリの「ラセール」「ラ・マレ」「ローラン」など。1979年にパリのレストラン「ル・ブルドネ」の料理長に就任し、日本人として初めてミシュランの一つ星を取り、以後辞めるまでの4年間、星を維持する。1984年に「エスカルゴ・モントルグイユ」を最後に帰国し、ホテルエドモントの開業とともにレストラン部門の統括料理長になる。1994年には常務取締役総料理長に、そして2005年にホテルメトロポリタン エドモントの名誉総料理長に、2007年に「ザ・ウインザーホテル 洞爺」の総料理長に就任する。

主な受章： 江戸の名工(東京都優秀技能者都知事賞)
フランス共和国農事功労賞シュバリエ



齋藤 壽(さいとう ひさし) 早稲田大学を卒業後、柴田書店に入社し、月刊「専門料理」の編集にかかわる。同誌の編集長を務めるかたわら、「現代フランス料理」、「グランシェフ」、「日本料理の四季」など多くの別冊を手がける。その後、独立。国内の料理人はもとより、フランス、イタリアなど各国の料理人との間に築いたネットワークを生かし、雑誌「料理王国」を立ち上げる。同誌を離れ、札幌にあるレストラン「モリエール」の中道博氏と、真狩村(北海道)のオーベルジュ「マッカリーナ」のプロデュースを皮切りに、彫刻家イサムノグチのデッサンをもとに作られたモエレ沼公園の「ランファン・キ・レーヴ」、さらに美瑛農協とのコラボレーションで「アスペルジュ」などのプロデュースを手がける。また、「ザ・ウインザーホテル 洞爺」の再開に向けて、同ホテルの料飲部門の顧問として「ミシェルプラス」「わく善」「オテル・ド・カイザー」「ラ・ロカンダ・デル・ピッターレ」「達磨」など、ホテル内のレストランをサポートしている。



中道 博(なかみち ひろし) 北海道登別に生まれ、北海道立室蘭栄高校を卒業後、大阪・中之島にある辻学園日本調理師学校に入る。卒業後、1970年に札幌グランドホテルに入社、フランス料理のプロの道に入る。1974年に渡仏し、リヨンのル・ピドールを皮切りに、ウストード・ポーマニエールなどで3年間の修業の後に帰国し、札幌グランドホテルに再入社。1982年にクラゲンフルト(オーストリア)で行なわれた世界料理コンクールに日本代表として参加し、金賞、特別賞を受賞。1984年に独立し、レストラン「モリエール」を開店。さらに1988年にレストラン「プレヴェール」、1997年には真狩村にオーベルジュ「マッカリーナ」を開店。マッカリーナではグラフィックデザイナーの田中一光氏(故人)が総合プロデュースを、また建築は内藤廣氏が担当した。2003年には、札幌市の依頼により、彫刻家のイサムノグチがデザインしたモエレ沼公園内にレストラン「ランファン・キ・レーヴ」を開店。2006年より「ザ・ウインザーホテル 洞爺」の顧問となっている。



北海道
洞爺湖サミット

社交ディナー(1)

～シャンパン酒と共に～



キャビアのコルヌ詰め



ウニとスモークサーモンの
パンシュープリーズ



熱々新玉葱のタルト



越冬ゆり根とサマーサボリー

輪島塗の盃による乾杯



「輪島塗」の盃

600年の伝統を持つ漆器。内側の中央に、白漆で日本の国花である「ヤマザクラ」と緑の葉を配した上で、盃の中央に首脳ご夫妻それぞれのイニシャルを蒔絵により金色に描いている。



社交ディナーのために大倉陶園によって製作された飾り皿。デザインは羊蹄山、洞爺湖、そして北海道を象徴するスズランなどの花をあしらっている。

・八寸 流水膳七夕飾



和牛冷しゃぶ昆布風味 アスパラ・胡麻クリーム、とろ・アボガド・花穂じそ、蛤・トマト・大葉のゼリー寄せ、焼鰯と専菜の酢の物、ゴリの飴焚、車海老の土佐酢ゼリー寄、八幡巻、丸十

社交ディナーは「七夕」の日。扇面のお膳には流水の模様が、さらにお膳には枝笹が飾られ、短冊が結びつけられる。日本ならではの、年に一度の七夕の行事をG8首脳の方々楽しんでいただく。

・オホーツク産毛ガニのビスク“カプチャー”



新鮮なオホーツクで獲れた生きた毛ガニを贅沢にまるごと使ったスープ。特徴は、毛ガニを身からミソまで全てを使い、甲羅のうまさ、身の甘さ、カニ味噌の濃厚さなどすべて凝縮させたスープに仕上げた。完熟させたトマトや近くの真狩村から運んだ羊蹄山の伏流水などが、このスープの旨さをサポートしている。



北海道
洞爺湖サミット

社交ディナー(2)

・きんき塩焼 たで酢



鮮やかな赤が特徴の網走産のきんきを使用。脂がのっておいしく、北海道だけでなく、全国的にも人気の魚。このきんきを炭火でじっくり焼き上げた。

・白糖産、乳飲仔羊背肉のポワレ香草風と仔羊鞍下肉のロースト、セップと黒トリュフ風味 仔羊のジュと松の実オイルのエマルジョンソース



道東、釧路の隣町である白糖(しらぬか)町で、羊丸ごと研究所という牧場を運営する酒井伸吾氏が育てた仔羊。中村総料理長がその仔羊に惚れ込み、サミットのために特別注文した。フランスではアニョー・ド・レとして珍重される乳飲み仔羊と、仔羊を料理。美瑛でこの日の朝に収穫して洞爺まで運び込んだグリーンアスパラを添えている。

・熟成チーズ各種とラベンダーの蜂蜜、ナッツのからいカラメリゼ添え

チーズは北海道で本格的なチーズを作る共同学会の「桜」とイタリアの青カビチーズであるゴルゴンゾーラ、そしてフランスの高地で作られたコンテを用意した。いずれのチーズも、チーズ鑑定士の久保田敬子氏に熟成管理をお願いしたもの。



・ファンタジーデザートG8

ピスタチオのフィナンティーヌ、抹茶のグラニテ、百合根ムースのゼリー寄せ、そして水羊羹のアンサンブルを楽しんでいただく。

・コーヒーと果実と野菜のコンフィ





北海道
洞爺湖サミット

社交ディナーの飲料

磯自慢 純米大吟醸中取り 磯自慢酒造(静岡)

ISOJIMAN Junmai Daiginjo Nakadori (*Sake*) / Isojiman Shuzo
Shizuoka (Japan)

年一回限定発売される、辛口の純米大吟醸。料理との相性がよいので、さまざまな日本料理を楽しむにはもってこいの日本酒。

コルトン・シャルルマーニュ 2005 ルイ・ラトゥール

Corton Charlemagne 2005 / Louis Latour Bourgogne (France)

19世紀後半、ラトゥール家の4代目当主は、コルトンの丘に、従来のピノ・ノワールに代わってシャルドネを植えた。これが後にブルゴーニュの二大白ワインのひとつ、「コルトン・シャルルマーニュ」誕生に繋がる。丘の南斜面に広がる畑は日照量も十分。完熟したブドウからは、複雑でパワフルなワインが生み出される。

リッジ カリフォルニア モンテ ベロ 1997

Ridge California Monte Bello 1997 Ridge Vineyards (U.S.A.)

カリフォルニア屈指のワイナリー、リッジ・ヴィンヤーズのフラッグシップというべきワイン。最高クラスのフランスワインとカリフォルニアワインを目隠しで比較試飲して審査するパリ対決の30周年記念対決が2006年再現されたが、このワインのヴィンテージ違いが見事に1位に輝き、世界中の注目を浴びた。

トカイ エssenシア 1999 キライウドヴァール(ハンガリー)

Tokaji Esszencia 1999 / Kiralyudvar Vineyards & Winery Tokaji
(Hungary)

エssenシアは世界三大貴腐ワインの中でもっとも長い歴史を持つ。貴腐ブドウから自然の重力で流れる濃縮された果汁のみを、ガラスの壺内で約4年間かけてゆっくりと発酵させる。まさに琥珀色の宝石。