

「NAGANO SOIRÉE(長野ソワレ)」について

営業局

■企画概要

パリで活躍する長野県出身シェフ4名が一堂に会し、長野県産食材を使った特別メニューに長野県の日本酒を合わせ、マリアージュの会を一般とメディアの皆さまに楽しんでいただきます。パリでは、本企画のように一県出身シェフが一堂に会するイベントは今までに例がないため、メディアの注目度は高く、絶好のPR機会となり得ます。

■ご協力いただく長野県出身シェフについて

大草 真 氏 (信濃町出身)

TOWA (75 Rue Crozatier, 75012 Paris)



伝統あるフランス料理の継承を目的とする「エスコフィエ協会」の真の弟子！と謳われる大草シェフが率いるフレンチレストラン。クラシックフレンチ(子羊のナヴァラン、鴨胸肉のピティヴィエなど)をベースに、日本の食材や新しい素材を取り入れ、オリジナリティのある料理を目指している。ミシュランガイドにも掲載される人気店。

ウェブサイト: <https://www.towarestaurantparis.fr/ja/>
Instagram: @towa_restaurant

竹田 和真 氏 (白馬村出身)

narro (72, rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris)



素材の味わいを最大限に引き出し、エシカルな料理を実現するフレンチレストラン。魚は絶滅が危惧される種は使わない、食材廃棄を減らすなど工夫し、「食べる人も働く人も心地よく」がコンセプト。SNS活動も積極的で、メディアやガイドブックにも掲載されることが多いため、地元のフランス人や各国の観光客で常に賑わう。会場となるレストラン「CALICE」を2024年1月にオープン。

ウェブサイト: <https://www.restaurantnarro.fr/ja/>
Instagram: @narro_restaurant

山岸 啓介 氏 (東御市出身)

Étude (14 rue du Bouquet de Longchamp 75116 Paris)



パリ16区の高級住宅街に店舗を構える。レストラン名の「エチュード」は、偉大な音楽家であるフレデリック・ショパンの有名な練習曲から借用。ショパンのように、完璧なハーモニーを求める探求心によって育まれた創造性がメニューにも表現されている。ミシュランガイドにも掲載される人気店。

ウェブサイト: <https://restaurant-etude.fr/>
Instagram: @restaurant_etude_paris

遠藤 カホリ 氏 (軽井沢町出身)

Giclette (13 Rue Keller, 75011 Paris)



パリ11区のワインバー。料理家として活躍し、素材にとことんこだわり心と身体に優しい、日々の健康を縁の下から支えるような料理を提供する。フランスで「BENTO」の言葉と文化を定着させた立役者。令和4年には、そば、寒天、味噌、凍り豆腐などを使用した長野県特別メニュー提供にご協力いただいた。

Instagram: @giclettekeller