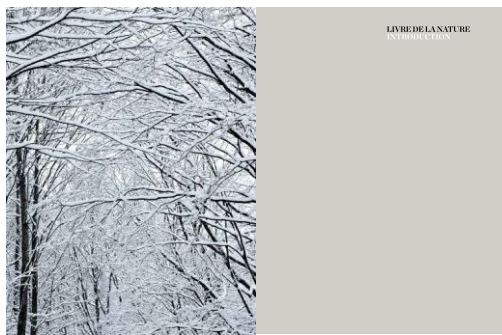


ホテルプレストンコート(長野県・軽井沢町)

プレストンコートユカワタン・浜田統之 2014. 11. 26 フランス発料理本発売

長野県・軽井沢ホテルプレストンコートの総料理長浜田統之が率いるメインダイニング「プレストンコートユカワタン」では、2014年11月26日に「フランスの出版業界初、日本の地方発、日本人シェフの料理本」を発行いたします。2011年のユカワタンオープン当初からの浜田統之の料理への取り組み、その変遷を著者の独自の視点と外国人カメラマンが映し出す、美しいビジュアルでお届けします。



フランス出版界「初」 日本地方「発」の料理本

タイトルは「NORIYUKI HAMADA, RESTAURANT YUKAWATAN, KARUIZAWA JAPON」とシンプルに名付けられ、「Livre de la nature(自然の本)」と副題を擁します。ユカワタンにとって初めての出版となるこの料理本は、構想から4年の歳月をかけて実現しました。浜田が生産者と語り合いながら丁寧に創り上げる信州発のフレンチの世界を、美しい写真と著者の独自の視点で353ページに渡って綴られています。

▲表紙の写真はホテルプレストンコート中庭の雪景色。フランス人デザイナーが厳しいながらも、その美しい風景に目を奪われたという。「NORIYUKI HAMADA, RESTAURANT YUKAWATAN, KARUIZAWA JAPON」フランス・グレナ 社発行 価格：79€・¥18000税別

日本の食材と、日本人の繊細な感性が生み出すフレンチの五味



この料理本は、その料理が表す本質によって五味（塩味、酸味、甘味、旨味、苦味）のカテゴリーで5章に分類され、それらの料理の主役でもある「素材」の章へと続きます。浜田は常に「素材と向き合うこと」を自身の料理の基礎に置き、自分らしい「日本人の感性」と「フランス料理の確かな技術」で、素材を素材以上に美味しくする事を目指しています。「素材」の章は、生産者と常に対話を行い、その恵みをいただくだけでなく、時には自ら持つ知識や技術で生産者に問いかけ、共により良い食材を開拓したいという気持ちが強く感じられるこの料理本ならではの内容です。

◀「信濃雪鱒、キュウリとパクチー」塩味の章に掲載。

フランスで先行発売。原点は「日本人であること」

2013年ボキューズ・ドール料理コンクールでの上位入賞によって、日本の食材を使用したフランス料理が世界に認められました。日本人がフランスの食材を使って、フランス人と同じスタイルで料理をする限り「フランス料理」を超えることはできません。ユカワタンは、フランス料理の技法と和の食材で、フランス料理を超える日本のフランス料理を創りたいと考えています。日本でもあまり知られていない地方のシェフがフランスから日本の食材を使用したフランス料理を発信する。いつか、世界中の人が、フランス料理以上になった料理を食べるために日本へいらしていただく日を夢見て、今、日本人である私たちの挑戦が始まりました。（国内では12月1日より。代官山蔦屋書店で販売）

ホテルプレストンコート 総料理長 浜田統之

2004年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本大会で史上最年少優勝
2007年 ホテルプレストンコート総料理長に就任
2013年 ボキューズ・ドール国際料理コンクールフランス大会
世界第三位魚料理では世界最高得点を獲得。
2013年 国際料理写真フェスティバル 料理写真部門 日本史上初優勝
2014年 日本人初ウィナーズ・アカデミーの会員として、ボキューズ・ドール国際料理コンクール、ヨーロッパ大会、アジア大会で審査員を務める。
2014年11月19日 フランスGlénat 社より、日本の地方レストランのシェフとして初めて、料理本をフランスにて発売

増井千尋 氏

パリ在住・料理本著者。Le Pré Catelanのフレデリック・アントン、Le Cinqのエリック・プリファール、Astranceのバスカル・バルボ氏などの料理本を出版。
鮎・水谷の水谷氏の職人の手仕事を綴ったPoisson, un art du Japon。

リチャード・ホートン 氏

ロンドン在住アイルランド人写真家。パレエやファッション、料理などそのジャンルは多岐に渡る。増井千尋氏との共著も多い。2013年国際料理写真コンクール優勝。