



SPECIAL REPORT

フランス料理の
枠を越えて
“一食入魂”

「木下料理」の信念

数多くのテレビや雑誌にて紹介され、世界からの注目度も高い木下威征シェフ。フレンチの枠を越えた独自の料理哲学や、お客様へのおもてなしの心について、お話をうかがいました。

フランス料理の 若きシェフとしてスピード出世

学生時代は札付きの不良で親に迷惑をかけました。高校卒業後の進路を考えた時、料理の道なら何かできるのではないかと考え、辻調理師専門学校に入学しました。周りの本気ムードにひっぱられ、突然一念発起。学校の推薦でフランス研修の機会を得ることができました。その後、学生の身分ではなく、真の「本場」を知りたいと考え、フランス・イタリアの三ツ星レストランで修業。日本初のフレンチ・ピストロ「オーバカナル」オープン時に帰国し、23歳でスーシェフ、その後27歳で白金台「モレスク」の料理長に。フランス料理の若きシェフとして着々と階段を上り、世間の注目を浴びて、すっかりその気になっていました。



料理の価値観を変えた 運命の出会い

そんな自分に転機をくれたのは、店の常連の裕福なご家族。ある時、娘さんが小児がんになり、アメリカで手術をすることに。お父さんに頼まれ、お嬢さんが手術後に食べたいものを作ってあげることになりました。リクエストは「お子様ランチ」。本格フランス料理しか作らない私が初めて、必死になってハンバーグやオムレツを作ったのです。お嬢さんは1時間半かけて完食し、その1週間後に亡くなりました。残された私宛ての手紙には「今まで、世界中の美味しい料理を食べてきたけれど、暖かい料理は少なかった。もう一度シェフのお子様ランチと、母親が作ってくれたお弁当を食べたい」と書いてありました。料理はテクニックだけではない、「心をこめて作った暖かさ」は伝わるのだとわかりました。



フレンチをベースにしながらも、その料理の枠に囚われない独創的な発想で一皿一皿作りだしています。



AU GAMIN DE TOKIO
シェフ 木下威征さん
1972年生まれ。辻調理師専門学校を首席で卒業しフランスへ留学。三ツ星レストランで働き、「オーバカナル」「モレスク」を経て2008年、「オー・ギャマン・ド・トキオ」を開店。現在は6店舗のオーナーとして活躍中。

「木下料理」のシェフとして独立

この出来事をきっかけに、お客様が食べたいものを作ろう、「フランス料理」ではなく「木下料理」のシェフになろうと一大決心。その実現のために独立し、2008年に「オー・ギャマン・ド・トキオ」を開店しました。鉄板カウンターのオープンキッチンスタイルで「魅せる料理」にこだわっています。お客様の目の前の「ライブ」で料理することにより、効率や利便性より、お客様との会話の中で生み出されるものを大切にしたいのです。毎日お客様も食材も変わるのでお仕着せのことはしません。



「たとえ邪道と言われてもいい。
ひとりひとりのお客様が
王道だと思える料理を。」



新作ウエアを着用いただきました！
住商モンブランの新作ココットを着こなす、スタイル抜群の木下シェフ。トレードマークの高下駄との相性も抜群！

NEW 6-1061
ココット(白/黒)
▶P44



木下シェフが普段着用されているココットには、日本とフランスの国旗の刺繍。フランスの技術を日本の心で表現する、シェフの信念が表れています。

“一食入魂”、 お客様のための王道料理を

例えば、誕生日や記念日に来店されていれば、サプライズを用意。風邪気味のお客様がいらっしゃれば、体調に合わせた料理をご用意することも。そんな行動に感動したお客様が来店に繋がっています。フランス料理の枠を越えた料理を出しているのは「スタイル」ではない、お客様本位でありたいという「信念」からなのです。お前の料理は邪道だと言われもいい。その料理が王道か邪道かは、お客様が決めることだと思うのです。これからも、“一食入魂”を胸に、お客様の会話に耳をすまし、魂を込めて料理を創っていきます。



AU GAMIN DE TOKIO
(オー・ギャマン・ド・トキオ)

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3-28-3 CASA PIATTO 2F TEL.03-3444-4991
<http://www.gamin2008.com/shopinfo/tokio.html>