

北海道らしい朝食を！

有限会社 フードアトラス
(イタリア料理 イルピーノ)

代表取締役 川端 美枝

かわばた みえ さん

- ・1967年 札幌市生まれ
- ・1990年 北海学園大学卒業
- ・(有)フードアトラス 代表取締役
- ・イタリア料理、ワインなどの専門家としてイタリア料理店「イルピーノ」などを経営。多くの国々を訪れ自らの舌で食を探訪。
- ・北海道フードマスター、フードコーディネーター。
- ・(社)北海道観光振興機構アドバイザー、札幌市6次産業化補助金審査委員など数多くの公職を歴任。
- ・北海道の食材にこだわった北海道の食と観光の橋渡しを努めています。



数年前、北海道の人気のホテル数軒に泊る機会があった。

そのホテルの共通点は朝食が美味しかったこと。

後日、泊めていただいたホテルの支配人に「沢山感動した点はあったが、中でも朝食が素晴らしかった。」とお伝えしたところ「ホテルができる最後のサービスである朝食をよりよい物にすることでリピータにつながる」と教えていただいた。そう言われてみると、若いころから海外旅行が好きで様々な国に行った。その時に食べた朝食には不思議と色々な記憶が残っていることに気がついた。

ハワイの焼きたてのふわふわのパンケーキ。

イタリアのアグリツーリズモ（農家民泊）で食べた美味しい手作りジャムとその土地ならではのハム。

ホームステイ先の美味しいエスプレッソと手作りパン。

上海のトッピングが沢山あったお粥。

ベルギーで食べたチョコレート入りク
ロワツサン。

イギリスで食べた絶妙な厚さのトース
ト。

カナダのチーズ入りパン。

ドイツのホテルのスパークリングワイ
ン付の豪華なバイキングなど挙げたらき
りがない。

ホテルの朝食だけではないが、行つた
国の思い出の一つとして朝食が鮮明に記
憶に残り、次回その国を訪れる機会が
あつたら、同じ物を食べたいと思つてい
る。

◆「朝食で日本一に」

二〇一一年、函館のホテルが「朝食の
美味しいホテル」日本一に選ばれた。

このホテルの朝食の名物と言えば「勝
手井」である。「勝手井」とはバイキン
グ会場の一角に並べられたイカ刺し・い
くら・えび等をご飯を盛つたどんぶりに
好きなだけのせる海鮮丼のこと。

お米も北海道産にこ
だわっている「勝手
井」は朝食を利用する
人のほとんどの人が食
べる人気メニューだ。

この他にも三平汁や
北海道産の小麦で作つ
たパンに地元産の牛乳
そして北海道ならではの
乳酸菌飲料「カツゲ
ン」などのこだわりの
朝食を好きなだけ食べ
ることが出来る。この
こだわりが宿泊客の高
い評価につながつたよ
うである。

このことがきっかけ
になつたのか、私自身
が意識をするように
なつたせいなのか、近
年、北海道の色々な宿
泊施設で北海道ならで



はこのこだわりの朝食が食べられるようになったような気がする。

例えば、登別の「望楼NOGUCHI」の食事は地元食材にこだわった朝食を静かな個室で食べることができる。

地元の卵で作ったオムレツや白老牛のハンバーグそしてたっぷりの野菜サラダなど。泊った人だけに与えられる至福の時間である。

この他にも「洞爺ウインザーホテル」ではシヤンパン付の朝食がある。雪景色を見ながら朝からのんびりシヤンパンを飲み、北海道の食材にこだわった朝食をいただく。

選び抜かれた食材で作られたシンプルな料理と最高の景色。北海道だからこそできることだと改めて思う。

北海道には朝食にあう食材が沢山ある。米・麦・大豆そして美味しい乳製品。

北海道に来たら「オール北海道の朝食を！」をスローガンに食と観光が連携し、地元食材を使った朝食にますます力を入

れ、北海道への観光客のリピート率がアップすることができないだろうかと思う。

◆「ニューヨークの朝食」

二年ほど前、北海道の小麦と乳製品を使ったパンケーキ（甘くないホットケーキ）を作りたいと思い、美味しいパンケーキを求めニュー YORK に行った。

インターネットでパンケーキを調べていると、いつもニュー YORK のあるお店にたどり着く。これは「行かなくてはいけない！」と思い、数日後ニュー YORK に旅立った。

ニュー YORK に着いた翌日、早起きをしお目当てのお店に行ってみた。オープン時間の少し前に到着。いつも行列ができているとガイドブック等書いてあったが並んでいる人は誰もいなかった。それから間もなくお店がオープン。窓際に座り、お目当てのパンケーキを注文。そして店内を見回すといつの間にか満席、



外は長蛇の列になっていた。観光客が多いのかと思いきや、地元の人たちが普通に朝食を食べに来ていた。パンケーキ以外の朝食メ

ニューも充実している。

そしてこのレストランはなんと一日中朝食メニューを提供している。

パンケーキだけを目当てにニュー YORK に行ったのだが、パンケーキの美味しさより朝食メニューがメインでレストランが成り立つことに驚かされた。

このことがきっかけとなり、いつか札幌で「北海道産の食材にこだわった一日中朝食を食べられるお店を作りたい。」と思うようになった。イタリア料理店を始めて今年で一〇年目。一〇年前は一日

三食三六五日イタリア料理を食べていても良かったが、最近では年齢のせいかわいにご飯とお味噌汁が恋しくなった。このことも要因の一つかもしれない。

朝食メニューがメインのレストランを作った際は、今まで出会った多くの北海道の生産者の素材を十分に生かせるメニューを作ろうと思う。

例えば、炊きたてのご飯と美味しいお味噌汁そして焼きたての魚とお漬物。

美味しいパンと卵料理そして新鮮な野菜のサラダetc、シンプルだからこそ毎日食べても食べ飽きない。旬の素材の美味しさを生かした、バランスのとれた朝食を一日中提供する。こんなお店をいつかできたらと夢は膨らむ……。が、当面は今のイタリアンのお店を頑張らなくてはと思う。

これから北海道の野菜が美味しい季節がやってくる。

当店にも週に数回契約農家さんから野菜の詰め合わせが届く。箱の中には野菜

と一緒に毎回短い手紙が添えられている。手紙を見ながら美味しい野菜を味見するのが私の楽しみである。

朝食レストランはまだまだ先になりそうだが、生産者の思いを伝えられるイタリアレストランとしてしばらく頑張ろうと思う。



イタリア料理 **イルピーノ**

〒060-0001 札幌市中央区北1条西3丁目
荒巻時計台前ビルB1

TEL・fax 011-280-7557

http : www.ilpino-il.ocm