幸せのレシピ

別腹

夏

NEW OPEN
幸せのレシピ～スイート～
【メパフェ】

おいしくなる まめ知識
【アヒージョ編】

厨房のなか
幸せのレシピ　あいすの家
沖 浩二 × 山口 貴巨

沖シェフおすすめレストランを巡る
幸せのスタンプラリー

GRAND MENU

幸せのレシピで人気＆定番料理を集めました。
前菜や肉料理、パスタ、スイーツまで。

前菜 ANTIPASTO

しっかり熟成した生ハムです
パルマ産 16ヶ月熟成プロシュート　880円

幸せのレシピ定番の前菜
鶏レバームース 和風仕立て　680円

サラダ SALAD

人気 No.1
鶏モモ肉のコンフィとキノコの
バルサミコサラダ　1,180円

肉料理 MEAT

シェフが時間をかけて仕込みをした特製ハンバーグ
本日のハンバーグ　1,280円

海鮮 SEAFOOD

生・焼き・白ワイン蒸し・酒蒸しからお選びいただけます
仙鳳趾産 生牡蠣（1ヶ）　380円

ピザ PIZZA

自慢の自家製生地
本場ナポリのマルゲリータ　980円

シェフにお任せ！
シェフの気まぐれピッツァ　1,280円

パスタ PASTA

チーズを贅沢に使った一品
4種類の贅沢チーズの自家製ニョッキ　1,180円

リゾット RISOTTO

黒トリュフの濃厚な香り
イタリア産黒トリュフのリゾット　1,380円

デザート DOLCE

食後の幸せな時間
ベルギーチョコ＆
生チョコレートパフェ　780円

おいしくなる まめ知識

【生ウニのアーリオ・オーリオ編】

幸せのレシピで
もっと幸せになる方法、
教えます。

コクの正体は赤みそ

沖シェフが、和の食材を使ったメニューを考えていた時に思いついたのがアヒージョ×味噌。ほんの少し和の食材を入れることで、イタリア料理が日本人の口に馴染みやすくなるため。さまざまな味噌を試した結果、たどり着いたのは赤みそ。味噌独特のしょっぱさが控えめで、コクがあり、海老の甘味とキノコの旨味との相性もピッタリ！旨味たっぷりのオリーブオイルを、バゲットにたっぷりつけてお召し上がりください。

アヒージョは、素材の旨味が溶け込んだオリーブオイルを楽しむ料理です。そのため、バゲットにもこだわり、天然酵母のものをご用意。沖シェフが食べ比べて見つけた、アヒージョにピッタリのバゲットです。

NEW OPEN

パフェ専門店 幸せのレシピ～スイート～

レストラン「幸せのレシピ」で大好評のメニュー、それは「パフェ」。美味しい食事とお酒を楽しんだ後、最後にオーダーされる「〆パフェ」として、着実に人気を伸ばしてきました。そしてこの夏、パフェが幸せのレシピを飛び出しました。7月、パフェ専門店「幸せのレシピ～スイート～」が登場。いつでも、気軽に、あの幸せのレシピのパフェが楽しめます。メニューの豊富さは専門店ならでは。遊んだ後に、食事の後に、宴会の後に、「〆パフェ」で幸せになりましょう。

第一弾
裏メニュー
Akazukin
いちごストロベリー
パフェ
1,180円

◆ 季節の果実 舞踏会のパフェ　1,880円
季節のフルーツと北海道ソフトクリームを贅沢に使用したパフェ。この夏はメロンやイチゴがたっぷり乗っています。

◆ ポモドーロ 魔法の鏡と偽の果実 980円
ジェラートは北海道産のフレッシュトマトを使用。あいすの家の山口パティシエ考案。ここだけの味です。（P3-4 参照）。

- ◆ スノーホワイトショコラローズ…… 1,480円
- ◆ ふたつの木の実 オオカミの森から…… 1,480円
- ◆ ティラミス夜の海…… 1,080円
- ◆ 抹茶とほうじ茶のティーパーティー …… 1,280円
- ◆ こんがりナッツとキャラメル…… 1,080円
- ◆ チーズとオレンジ月の使者…… 1,080円
- ◆ マシュマロスモア 3月ウサギのしっぽ…… 1,280円
- ◆ フォンダンショコラお城の贅沢…… 1,380円
- ◆ チョコレートの国のパフェ…… 880円
- ◆ ベリーとヨーグルト 小人のパフェ…… 1,080円

スタンプを貯めて裏メニューを食べよう！

1回のお会計につきスタンプ1個を押印いたします。3つ集めると、普段頼むことのできない裏メニューを頼むことができます。更にスタンプを集め続けると、また違う裏メニューが頼める、オリジナルポイントカードです。

第一弾「赤ずきんカード」
▼ スタンプ3つ集めると…
裏メニュー「Akazukin いちごストロベリーパフェ」オーダー可能！

厨房のなか

幸せのレシピ：沖　浩二×あいすの家：山口　貴巨

美味しい料理と楽しい会話。レストランは、お客様に幸せになっていただく場所です。でも、その料理をつくっている人は誰？厨房では何が起きているの？そんなことは、意外と気にしたことはありませんよね？幸せのレシピの沖シェフが、札幌でお気に入りのレストランを訪ねて、シェフと対談。料理人としての想いや、調理場で起きていることを語り合いました。普段は見られない「厨房のなか」、少しご紹介しましょう。今回対談をお願いしたのは、「あいすの家」の山口貴巨シェフパティシエ。新しくオープンしたパフェ専門店「幸せのレシピ～スイート～」のジェラート開発でもタッグを組んだ2人。話題はいつの間にか、世界進出に…。（執筆：サッポロッカ、写真：isemaki）

幸せのレシピ オーナーシェフ 沖 浩二

老舗の有名料理店にて料理長を務め、独立。北海道の一流の食材を、イタリアンの調理手法で表現します。

あいすの家 シェフパティシエ
山口 貴巨

パティシエの経験を活かして熱意を注ぐアイス作り。北海道の味をスイーツに乗せて世界に発信しています。

アスパラー！って素材が主張してくる。まさか、アイスにショウガを入れるとは。

シェフとパティシエ

沖 お客様に幸せになっていただく。レストランもアイス屋さんも、同じ目的だと思います。

山 そうですね。「美味しい」って喜んでいただくことが、私たちの喜びであるわけです。でも、美味しさって、人それぞれ。甘みや濃厚さなど、「美味しい」の基準は様々あります。

沖 山口さんは、「美味しい」をどのように表現しているんですか？

山 すべての人が「美味しい」と感じるポイントを外さないこと。そのポイントは、『素材の味』だと思っています。素材が持つ魅力を伝えられた時、お客様は「美味しい」って笑顔になってくれるんです。例えば、ミルクが濃厚なアイスがすべて「美味しい」と感じられるわけではありません。ベリー系のアイスでは乳脂肪を控えめにしたほうが、ベリー本来の味が楽しめます。

沖 山口さんの作るアイスは、まさに素材の味が引き立っていますよね。あいすの家のピスタチオ味を食べた時、ホント驚きました。アイスというか、ピスタチオを食べている感じがして。あんなアイスは初めてです。僕も料理で大切にしているのは、素材の味を引き立てること。山口さんの腕に感動して、ジェラートのコラボ開発をお願いしたんですよ。

山 でも、沖さんのリクエストには最初、頭を抱えましたよ正直。だって、野菜のアイスをつくってくれって…。野菜の「素材の味」を引き出し過ぎると青臭くなってしまう可能性もありますし、控えめにしては野菜の味が引き立たない。着地点が見えなくて迷いました。

沖 そして完成したのがアスパラとナスのジェラート。感動でした。野菜の味がしっかりしていて、アイスというか、もはや野菜ですよ。口の中で「アスパラー！」って主張してくるんです。素材を活かす腕に感嘆しました。

山 沖さんがナス味を試食した時に「ショウガを少し入れてみて」って言ったのには驚きました。「まさか」って。でも、食べれば納得。さすがシェフだなぁと思いましたよ。ショウガが味を引き締めてくれるんですね。これはパティシエの僕には思いつかないこと。料理人から学ぶことは多いです。

トマトジェラート誕生

山 そして沖さん、このトマトジェラートを試食してみてください。

沖 なんですか、これは。もの凄く美味しいです。トマトの風味がさわやかすぎる。

山 沖さんが来ることになっていたので、準備していたんです。新作のトマトジェラート。従来はトマトジュースを使っていたんですが、幸せのレシピ～スイート～には、やっぱりトマトそのものを使ってみました。

沖 トマトジェラートが誕生ですね！これは、女性のお客様が気に入ってくれると思います。お店でトマトのパフェを出すのが今から楽しみになってきましたよ。

山 農家さんから届いたトマトを見た時に、ピンと思いついたんです。沖さん、やっぱり気に入ってくれましたね。

世界進出

沖 山口さんは台湾でアイスを販売するなど、海外展開を進めていますよね。僕も幸せのレシピが開店した当初から、いつかは世界進出したいと考えていました。

山 世界で勝負することは、非常に魅力的でした。もちろん、国内での店舗運営は大切です。でも、一度世界に出てみると、見えてくること、感じられることが違ってきます。

沖 イタリアやフランスでの出店をイメージしていました。

山 「レストラン」というくくりでは確かにヨーロッパがイメージできますが、マーケットの魅力として考えた時、私はアジアに注目したいと思っています。アジアの国に行くと、成長力が感じられますし、まだまだ前に進む伸びしろがあります。

沖 そうですか。アジアかぁ。

山 特に台湾は親日家が多く、日本のお店に対して「ウェルカム」です。そして、私たちは「北海道」というアドバンテージがあります。自然豊かな北海道で育まれた食材や料理は、評価が高いです。北海道素材を正直に、熱心に活かせば受け入れてくれる可能性は大いにあります。「北海道から来ました」と言うだけでも大人気ですよ。

沖 よし、台湾がどんなところか、行ってみましょう！

山 ご案内します。

（2人は対談直後、本当に台湾に視察へ行ってしまいました）

ご協力ありがとうございました

あいすの家

北海道ソフトクリーム人気の火付け役と言われる有名店。自家製にこだわり、手作りの温もりが伝わるアイス屋さん。「北海道スイーツ」の代表として、アジアでも愛されています。

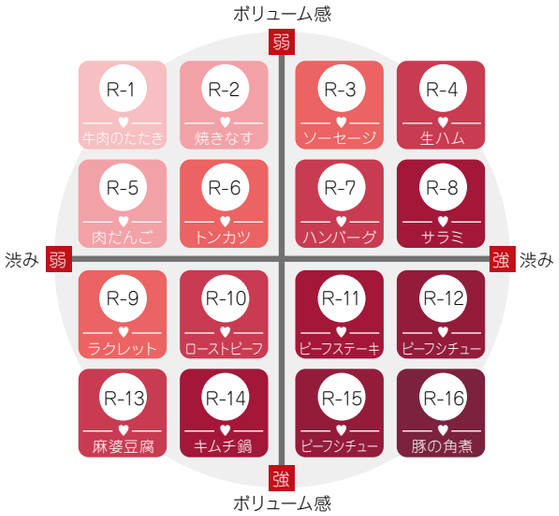
夕張郡長沼町西11線南6番地
TEL　0123-88-0170
3月～10月 9:30～18:30／11月～2月 9:30～17:00

WINE GUIDE

美味しいディナーにはワインを。このワインガイドがあれば、どんな料理にどんなワインがマッチするのか一目瞭然。レストランでオーダーする際の参考にしてみてください。いつもカバンにひそませて、あなたもこれでソムリエ？

赤ワイン

味わいの決め手は、
渋みとボリューム感のバランス。
更に、熟成で生まれる香りが
赤ワインの個性を作り出します。



幸せのレシピで飲めるワイン

ダーマ モンテプルチアーノ ダブルッツォ

R-15 産地：イタリア・アブルッツォ
品種：モンテプルチアーノ 100%

フレッシュな赤い小さな果実のアロマに丁子やハーブのニュアンス。フレッシュな酸味と共に香る濃厚な果実味のバランスがよく、優しく温かみのある味わい。スタンダードでありながら各方面から高い評価を獲得しております。

FREASH
HEAVY
AROMA

白ワイン

甘みと酸味のバランスが全てを決めます。
産地が北に行くとシャープで豊かな味わいに、
南にいくと穏やかでやわらかい味わいになる
傾向があります。

幸せのレシピで飲めるワイン

ペコリーノ

W-12 産地：イタリア・マラミエーロ
品種：ペコリーノ 100%

マンゴーやパイン等のトロピカルフルーツの香りにグレープフルーツやハーブ、スパイスのニュアンス。口当たりは柔らかく、メロンの皮に似たほろ苦さが味わいにアクセントを与えます。酸の乗りがよく、ミネラルのグリップが程よく心地よく感じられます。

MANGO
GRAPEFRUIT
SPICE

※参考の指針です。個人的な好みがあります。

幸せのレシピ～スイート～店長

林 登志公 TOSHIHITO HAYASHI

日頃から甘いものが大好きという林さん。特にパフェは、食べている間、子どもに戻れる魅惑のスイーツです。
幸せのレシピ～スイート～では、その名の通り「幸せな時間」を過ごしてほしいと、特別な空間作り、よりおいしいパフェメニューの試作を繰り返しているそう。「札幌では、お酒を飲んだ後に食べる“〆パフェ”という習慣があるので、女性だけでなく、男性同士でも気軽に来て楽しんでいただきたいですね」

HAYASHI MEMO

旅行大好き林さん。それも、世界 66 カ国も回った強者です。そんな林さんと、旅を語らう「たびーじょの会」を気まぐれで開催しています。旅好き・旅に行ったことないけど興味津々など、旅情報は林さんにご相談を！

腹ぺこレシピ

今日の賄いきのことドライトマトのパスタ

【材料 1 人前】

- ●にんにく……50g
- ●鷹の爪輪切り……3個
- ●グリーンオリーブ……2個
- ●ブラックオリーブ……2個
- ●ドライトマト……1 個
- ●ケッパー……4 粒
- ●ドライパセリ……適量
- ●アンチョビ……10g
- ●ブラックペッパー……適量
- ●お好きなきのこ……適量
- ●パスタ……90g
- ●お湯・食塩……適量

【作り方】

1. にんにく・ドライトマト・イタリアンパセリはみじん切りにしておきます。湯を沸かしパスタを茹で始める。
2. フライパンににんにく、鷹の爪を入れ、オリーブオイルを適量、にんにくにかけるようにフライパン全体になじませます。
3. 弱火にかけ香りが出てきたらきのこ・アンチョビ・ドライトマトを入れ、オリーブとケッパーは手で潰しながら入れます。
4. 軽く炒めたらパスタ湯 90cc を加え 2/3 になるまで煮詰めます。茹で上がったパスタを絡め、仕上げにパセリを飾って出来上がり。

さっぽろオータムフェスト2015 6丁目へ出店が決まりました！

9 月 11 日（金）～ 10 月 4 日（日）に大通公園で開催される「さっぽろオータムフェスト 2015」に、幸せのレシピが出店することが決まりました。 場所は6丁目会場。普段のお店で人気のラクレットチーズや牡蠣、ホットワインが楽しめます。秋の祭典で盛り上がる大通公園でも幸せに！

幸せのスタンプラリー

沖シェフおすすめのレストランでスタンプラリーを開催！各お店へ来店の際、こちらのページをご提示ください。下記２店舗のスタンプを揃えて幸せのレシピにご来店いただければ、**シェフの気まぐれパスタプレゼント**
皆様の参加をお待ちしております。

【ご協力店舗】

夜空のジンギスカン すすきの交差点前

絶品！新鮮な北海道産お肉は契約農家直送。こだわりのお肉は常に新鮮でおいしさは保証致します！

STAMP

札幌市中央区南 4 条西 4-16-1-3 恵愛ビル 5F
TEL 050-5789-3867　17：00 ― 25：00　年中無休

串揚&ワイン CARATTO

おまかせコースは創作串揚げを心ゆくまで楽しめる定番コース。お腹いっぱいの頃合いで「あと○串」とお声かけ下さい。

STAMP

札幌市中央区南 3 条西 3-3 G DINING 札幌 5F
TEL 011-206-9960　17：00 ― 24：00　日曜定休

CREATIVE DINING
幸せのレシピ

札幌市中央区南４条西３丁目
第32桂和ビル5F
Tel 011-512-6566
月･火･木 18：00 ～翌 1：00
金･土 18：00 ～翌 2：00
日 18：00 ～翌 0：00
定休日 水曜日

パフェ専門店
幸せのレシピ スイート

札幌市中央区南３条西４丁目
ビッグシルバービル地下１階
Tel 011-596-9852
11：30 ～翌 3：00
年中無休

LINE
幸せのレシピの
美味しい情報をお届け。

発行イノヴェッグ出版・企画・制作 株式会社サッポロッカ・design isemaki・photo 中村健太