

シンガポールのレストラン「ルーウィン・テラス」における  
福井県フェア「THE FUKUI-HOMMAGE-」開催のシェフの声

○松本圭介エグゼクティブシェフ



今回の食文化提案会や福井県に赴き産地を視察して、たくさんの隠れた食材や人が作り出す芸術に触れることが出来ました。

その中で食材以上の価値が人と自然にあることに気づき、一皿に全て集結し表現したかったことが今回の料理の原点です。

Terroir（テロワール）という言葉がフランスに有りますが土地の性格というのでしょうか、空気感や雰囲気も含めての特色がとても色濃く感じました。ひとつの食材や人 土地に存在感がある。これが福井の力なのかもしれない。

福井県には、越前がにや日本酒、包丁など日本でも屈指の一級品であり、それらを育むテロワールがここにはあります。福井県のモノづくりの格好良さを歴史の浅いシンガポールで広めたいと思っています。

今回は知名度だけではない懐の深い福井県を伝えたくて、今までになかった魅力にスポットを当てました。福井県のテロワールが他にないモノづくりを育てていると感じています。



▲「The Fukui 100%」越前漆器に盛り付けられた、甘えびと越のルビーの一皿