ちかげの美人才食

和食レストラン・BAR 仁 村上さん

以前は長きにわたり料亭で料理人として働いていた経験もある村上オーナーは2012年に「仁」をオープンされました。村上さんは、フレンチやイタリアンにはメイン料理があるのに、和食にはないことに疑問を感じていたといいます。「和食は料理1つひとつが美しく印象に残るような、すべてが贅沢なメイン料理である」ということをモットーにしているそうです。「洋食の分類に入りそうなものでも、"箸で食べるものは全て和食"。ひと手間かけているので面白い出会いがあります。来てくれたお客様に最大限、時間を楽しんでもらいたい」というこだわりが伝わってきましたよ。

青山千景 *Chikage Aoyama*

14才でCMデビューし、18才よりSTVラジオパーソナリティを経験。2007年度ミスさっぽろを経て、2014年から札幌観光応援コンシェルジュとして観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30～TVh「旅コミ北海道」、毎週金曜10:54～FMノースウェーブ「ノースグラフィックオートインフォメーション」、スポーツニッポン新聞（月2回連載）「青山千景がリーダー直撃　21世紀のフロンティア」、北海道フードマイスター、食育インストラクターとして講師を務める傍ら、青山夕香（姉）とビジネスマナーやコミュニケーションマナー研修の講師としても活動中。

数々の美食家に愛されて10月で3周年
和食の奥深さに惹き込まれる“特別なひと時を過ごしたい1軒”

来店したほとんどの客が満足するという人気の和食店「仁」は知っていて損はないとっておきの1軒。メニューを見ると、刺身、天ぷら、寿司、サーロインステーキ、チーズなど料理の幅は広く、肉は和牛、鶏は比内地鶏、野菜や魚は旬のものを全国から取り寄せるなど、食材へのこだわりはひと際強いようです。和の装いを基調としたモダンな店内は、抑えめな照明で大人の上質な雰囲気が漂っていました。そんな空間を大切にしたスタッフの気遣いも感心できます。楽しい会話を遮らないように、カウンターから見える厨房は暗くしてムードづくりに気をかけるなど、細やかなもてなしが溢れているのも魅力です。このようなところにデートで連れてきてもらえたら女性は絶対惚れちゃいますね!

File.42　和食レストラン・BAR 仁

shop info 35P

中央区南3西6 インフィニ桂和22　8F
TEL.011-206-7977
営業時間／18:00～3:00（日曜・祝日～23:00、LO30分前）
定休日／第3日曜日

本日の野菜　炭焼き盛り合わせ　780円（税抜）

大きくカットした彩りの旬野菜をオリーブオイルと塩こしょうでシンプルに味つけたひと品。野菜の甘みと旨みがそのままダイレクトに伝わるので素材の良さを味わうことができますね。特に感じてほしいのは歯ごたえ。野菜によって下ごしらえの方法を変え、歯ごたえまでも楽しめます。全国各地の美味しい野菜を1度にいただけるのが嬉しい!

比内地鶏　もも肉串焼き　480円（税抜）

秋田の特別な業者から直接仕入れている比内地鶏。びっくりしたのはお肉のボリューミーさ! 贅沢すぎるくらい1つひとつが大きいんです。皮はしっかり焼き色がついて香ばしく、中はジュワッと柔らかでふっくら。お肉の弾力・食感が今まで食べていたものと全然違うんです! そうそう、こんな焼き鳥が食べたかったのー! と唸る美味しさでしたね。余熱のことも考えた独自の焼き方がこの食感を生み出すそうで、その技には脱帽です。“料理人が作る焼き鳥”をぜひ味わってほしいです。

カマンベールの西京焼き　680円（税抜）

西京焼きの味噌とチーズの組み合わせって濃厚なイメージがありませんか? でもこれがたまらなく美味しかった! 味噌との組み合わせがカマンベールの独特の風味が気にならないまろやかな味わいにしてくれます。1週間以上漬け込んでいるので、中までしっかりと味噌の風味が感じられます。西京焼き、カマンベールチーズの概念を大きく変えてくれるのでこれは絶対に食べてもらいたい。

釣りさばうすメ　1050円（税抜）

皆さん、サバの透き通った身を見たことがありますか? 1本ずつ大事に釣り上げた新鮮なサバは本当にキレイです。瞬時にわかる鮮度の良さは衝撃的でした。生でも食べられますが、あえて少しメることで、旨みを凝縮させています。そうすることで香りが良く、見た目も美しいものにしています。ほどよく脂が乗り食べ応えもありました。光ものが苦手な人にこそ試してもらいたいです。

オススメのお酒

お酒好きはたまらない、希少な日本酒や地酒など幅広く豊富な品ぞろえ。どれも料理にピッタリと合うように計算されてつくられているこの店の和食はすごい! 村上さんオススメは獺祭のスパークリング「獺祭 発泡にごり酒スパークリング50」。純米大吟醸の良さがしっかりと表現され、スッキリとした飲み口。絶対に女性も大好きなお酒です!

ちかげの美味しい話

～サバについて～

サバは、薬膳的にみると“活血”食材。血行促進効果が高い魚です。血の巡りをアップすることは美容面において、とても大切なこと! 血が汚れて、ドロドロになって巡りが悪くなると身体の細部に栄養が行き届かずに代謝が低下。よって老廃物がたまり、脂肪が付きやすくなってしまうのです。特に、見た目より体重がある・アザができやすい・肩こり・頭痛持ちの女性にオススメ。美味しくて美容にも良いなんて、意外と知らなかったけれどサバは女性にとっても重要な食材なんですね!