

コーナー2：八戸シェフズキッチン (ギャラリー1前～シアター1)

八戸を代表する10人のシェフが腕によりをかけた魚料理で、魚のおいしさを再発見してください。魚料理以外のメニューも用意しています。(各種料理1人前500円～)

■キッチン1：八戸プラザホテル (柏崎)
Menu: 魚介のエスカベッシュ カルダモン風味

鯉、帆立、海老、いかを揚げて、マリネした、フランス風南蛮漬け。カルダモンの風味が、食欲を高めます。

■キッチン2：レストラン澤内 (須賀)
Menu: シチリア風フォカッチャピッツァ

自家製のツナをトッピングしたパン生地のピッツァです。本格的で、ボリュームもある、こだわりの一枚です。

■キッチン3：八戸グランドホテル (香町)
Menu: シーフードサラダ ニューヨークスタイル

シェフ自慢のドレッシングで味わう、シーフードがトッピングされた、奥だくさんのサラダです。

■キッチン4：フルトワ (新井田)
Menu: 八戸鯖のトマト煮

脂の乗った鯖を、夏に美味しいトマトとともに、濃厚で甘酸っぱく煮込みました。ぜひ、おすすめのワインといっしょにどうぞ!

■キッチン5：ボワラ (湊高台)
Menu: しめ鯖と野菜のピクルス風マリネ “サバジツル”

しめ鯖を夏らしくバジルを効かせてマリネにしました。八戸らしい爽やかな洋風前菜です。

■キッチン6：八戸パークホテル (吹上)
Menu: 小海老のカレーライス

ホテル伝統のレシピによる正統派カレーライス。やさしい小海老の味わいで。

■キッチン7：カーサ・デル・チーボ (湊高台)
Menu: 手打ちパスタヴェッテ ヴェネト風貝類の煮込み “カッソビーバ”

本格イタリアン手打ちパスタを会場で楽しめます。ヴェネツィアの近くで食べられる伝統的な貝類と玉ねぎの煮込みソースです。

■キッチン8：ル・ムロン・デ・オワソ (白山台)
Menu: セント風イカノトマト煮込み

南仏の港町セートから、名物のイカの煮込み料理を。八戸のイカを、トマトとハーブ香る地中海のおいしさで。

■キッチン9：ビストロ・ボ・デタン (香町)
Menu: 魚介の大鍋バエリア

昨年大好評だった大鍋バエリアが帰ってきます。唯一無二のおいしさ!

■キッチン10：パール・サウージ (内丸)
Menu: タコと野菜のグリル

素材を活かしてシンプルに、タコと野菜を、目の前で、炭火で焼き上げます。香ばしい焼きたてアツアツを頬張って!

コーナー1：ブイヤベース広場 (はっちひろば)

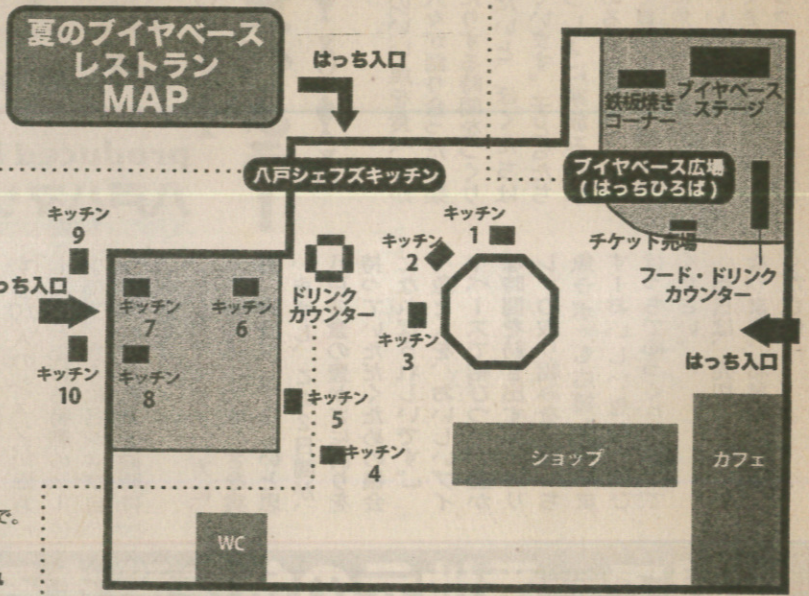
10人のシェフ合作の特製ブイヤベースはこちら。隣りでは、シェフがそれぞれ持ち寄った新鮮な素材を焼き上げる鉄板焼きコーナーが登場します。

① ブイヤベースステージ

この日のために10人のシェフが合作した特別なブイヤベースをぜひゆっくりと味わってください。10店のスープをブレンドして、シェフが八戸の魚介を皆さんの目の前でブイヤベースに仕上げます。10人の達人の技を目と舌で確かめてください! (ブイヤベース1人前800円、各日400食限定)

② シェフの鉄板焼きコーナー

シェフ達が選んだ食材を、大きな鉄板で焼き上げた、アツアツの一品をお召し上がりください。(鉄板焼き各種1人前500円～)



ドリンクカウンター

食前酒を片手にお好きな料理を探しましょう。料理が決まったらメニューに合わせてワインを選びます。迷ったら、カウンター内のソムリエが、ぴったりのドリンクをおすすめしますのでお気軽にお声がけください。(カクテル、ワイン1杯500円～)

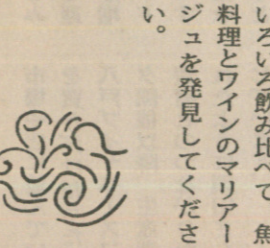
- 参加シェフ：(五十音順)
- カーサ・デル・チーボ：池見良平 八戸グランドホテル：岩崎隆之
八戸パークホテル：八田恭章 八戸プラザホテル：須田忠幸 河村義雄
パール・サウージ：上野貴志 ビストロ・ボ・デタン：三浦祐紀
フルトワ：林修司 ボワラ：清水桂 ル・ムロン・デ・オワソ：小坂学
レストラン澤内：澤内昭宏

八戸ハマリレーションプロジェクト <http://www.hhrp.jp/>



ビストロ・ボ・デタン 三浦祐紀さん

「フェスタ期間中は魚まみれの2カ月ですよ」と笑うのが、ビストロ・ボ・デタンのオーナーシェフ三浦祐紀さん。「ブイヤベースは日本風にならずにフランスの基準で提供し、本格マルセイユ風を心がけているので、もともとは南仏プロバンス地方の魚料理で本場マルセイユには決まりを設けた「ブイヤベース憲章」があるほど。深夜に閉店してから釣りや館鼻岸壁朝市に出かけることも多い三浦さん。今回はブイヤベースのほか豪華な肉料理、定番人気の大鍋「バエリア」(40人分)を提供します。



フルトワ 林千佳さん

「夏のブイヤベースレストラン」当日も、千佳さんら市内のソムリエが選んだ、魚料理によく合うワインが各種揃っています。いろいろ飲み比べて、魚料理とワインのマリアージュを発見してください。

新井田川沿いのビストロ、フルトワ。お店ではブイヤベースフェスタ期間中もソムリエの林千佳さんがプロバンスのカーサ・デル・チーボのブイヤベースをはじめとした八戸の魚介を味わうのがおすすめ。ワインと地魚の組み合わせは、お客様にも好評で、黒板のメニューの中に八戸の魚を使った料理の割合が日に増していきまし。

七タの青を、ワインと魚料理で



フルトワ 林千佳さん

7.20 (日) 7.21 (月・祝) 15:00 スタート

produced by 八戸ハマリレーションプロジェクト

夏のブイヤベース レストラン

「八戸ハマリレーションプロジェクト」は、「世界で一番地元の魚を愛する、魚のまち八戸」の実現を目指す市民有志の団体です。メンバーのひとりである早狩昌幸さんは、これまでとは異なる視点で「魚のまち八戸」を見つめています。「新鮮な魚を食べることができるといふ地の利が、もともと八戸にはあります。地元の良い魚を食べながら、人々が語り合ったり楽しんだりする時間をつくり出したいと、ぼくたちは思っています。子どもたちもいっしょに家族みんなで、あるいは仲間たちと一緒に魚の旨さを味わいながらいい時間をゆったりと共有できれば、日々の暮らしがもっと豊かになりますよ。」

「同じくメンバーの古川篤さんが、八戸ブイヤベースのルールについて教えてくださいました。」

「八戸港に水揚げされる魚介類を最低4種類以上使うこと。そして、ハーブやにんにく、トマトなどの野菜も、できるだけ地元産のものを使って作っていただきたいです。本場に地元のおいしさが、八戸ブイヤベースには凝縮しているんです。」

「はっちの共催で行う今回の「夏のブイヤベースレストラン」で提供するブイヤベースは、八戸市内を代表する10人のシェフが協力して作り上げる特製のスープです。さらに各シェフ自慢の魚介料理などを同時に提供します。」

「ひとりでも多くの方に、八戸の地魚の美味しさを実感、再発見してほしいと思いますし、この2日間が、八戸の食の豊かさに誇りを持っていただけたための機会になればうれしいです。」

魚と人を、おいしいブイヤベースで結びつけ、豊かな時間を紡ぎ出す「ハマリレ」の取り組みを「はっち魚ラボ」も応援しています! おいしい魚を、ぜひはっちでゆっくり味わってください。

当日は、売切れ次第終了となります。お早めにお越しください。

世界で一番地元の魚を愛する、魚のまち 八戸へ!

10人のシェフが引き出した 魚の旨みを味わおう



八戸プラザホテル料理長の須田忠幸さん。「季節の魚とシェフたちが生み出すブイヤベースの深い味わいを、ぜひご堪能ください。」

「夏はブイヤベースレストラン」の最注目、10人のシェフたちの合作ブイヤベース。八戸の魚介を使った各参加店のオリジナルスープを持ち寄り、その十人十色のスープをブレンドして一つにまとめるのです。スープのブレンドを任されるのは「八戸プラザホテル」西洋料理長の須田忠幸さん。

イベントの数日前にそれぞれシェフが魂をこめて作り上げたスープが各20リットル、須田シェフのもとに持ち込まれます。須田さんとの強い信頼関係があるからこそできるこの手法。「今年はこのペースでいきたい」と事前に各シェフが連絡を取り合い、相談しながら作り上げるのです。「それぞれの味を見て、合わせたら何が足りないのか、考えるのが楽しいんですよ。毎年足を運んでくれるお客さんが増えて、年々期待のハードルが高くなっています(笑)。みんなプロ同士なので、次はこうしようとお互い切磋琢磨しています。」と須田さんはこやかに語ります。10人のシェフの試行錯誤と、絶妙なブレンド。その長いプロセスが生み出した珠玉の一滴が、はっちで提供されるスープなのです。

「魚は刺身で食べるのが一番おいしい」と決め込んでしまいがちな港町八戸。あまりにも身近にありすぎるからか、魚を使った洋食文化はなかなか花開きませんでした。今は「こういう魚が獲れただけで使わない?」とか市場から声がかかるようになったそうです。

「市場では捨てられてしまう魚でも、料理人だったら使ってみようかなんです。小舟で魚とついでいるお爺さんにもこんな魚あったら捨てないでねって声を掛けたりしていますよ。見たこともない魚って、一回食べてみたいですよ(笑)。ギンポとか見たことないでしょ。こっちは地元ではガタキチとか言ってあまり食べないけど赤ワインで煮たら最高ですよ」

どんな魚でも料理してみたいという須田さんたちが、食の冒険者たちのように見えてきました。

ブイヤベースとは?

地中海に面した南仏プロバンス地方を代表する魚料理。起源は紀元前7世紀の古代ギリシア時代のマルサラ(現マルセイユ)にまで遡る。もとは、漁師が売れ残った数種の岩礁魚をハーブや野菜と共に大鍋で煮込んで作った鍋料理とされ、その味わいにはサフランとニンニクが不可欠。フランス語で、煮て沸騰させる「ブイール」火を弱める「アベッセ」というふたつの言葉が料理名となったことから、魚のおいしさを引き出す火加減がポイント。ニンニク風味のクルトンとルイユと呼ばれる特製ソースが添えられる。まずは魚の旨味が凝縮したスープを味わって、次に貝である魚を味わうのがおすすめ。一品で前菜もメインにも、という質実剛健なブイヤベース。海に生きた地中海人のハートが生きています。