



コース(パフェ付)と-halfコース(ハーフサイズパフェ付)をランチ、ディナーともにご用意(予約優先制)  
 シャンデリア、アンティーク家具が揃う店内は、非日常 オーナーシェフ 杉山正一さんのひとときが過ごせる空間

# CHEF DE

巻頭特集

シェフ・ド・フランス!

## 旬のフルーツ

シャインマスカットパフェ & 巨峰パフェ

フランス語で“完全な”という意味のパルフェが語源とされるパフェ。フルーツ王国である山梨では多種多様なフルーツパフェを堪能することができます。南アルプス市の老舗フレンチレストラン「シェフ・ド・フランス」では、本格フレンチに加えて、フルーツが豊富に盛り込まれた豪華なフルーツパフェが人々を魅了しています。今号では、旬を迎えるシャインマスカットパフェと巨峰パフェとともに、地元で長年愛される同店の魅力をお届けします。

シャインマスカットパフェ & 巨峰パフェ

9月~10月は葡萄パフェのシーズン! 収穫したばかりのこだわりの葡萄をふんだんに使い、生クリーム・アイス・クリーム・木いちごのソースが入った上質な味わいパフェ。

# FRANCE

シーズンで、シャインマスカットパフェと巨峰パフェがあります。  
 ・シャインマスカットのパフェ アラカルト 1,980円(税込) / ハーフサイズ 1,760円(税込)  
 ・巨峰のパフェ アラカルト 1,320円(税込) / ハーフサイズ 1,100円(税込)



幼い頃から興味のあった料理の道へ

アルプス通り開国橋近くの川沿いに佇む「シェフ・ド・フランス」。オーナーシェフ・杉山正一(すぎやましよういち)さんが地元食材をメインに手間暇を惜しまずに作るフランス料理が話題を呼び、県内外から人気を集める名店です。杉山さんの料理遍歴の始まりは、3歳頃にまでさかのぼります。「コックさんになりたい」と言っていた従兄弟の影響を受け、近所の公民館に忍び込んでインスタントラーメンを作っていたそうです。そんな逸話を持つ、生粋の料理好きだった杉山さん。警察官や借借への憧れもありましたが、調理師の道を進むべく、大阪の辻調理師専門学校へ進学。料理の基礎を学ぶなかで、その奥深さにどんだんのめり込んでいきました。「全く同じ材料、同じタイミングで作ったとしても味が変るのが料理。フレンチの汁であるフォン・ド・ボーでさえ分量が同じであっても味が違うんですよ。プロになった今でもそうで、そこからいかに調整をしながらお客様に出せる味にするかが面白いんです」と嬉々として料理の楽しさを語りま。様々なジャンルの料理を学ぶ中で、フレンチを極めることを決意した杉山さんは、卒業後本場フランスへ渡ります。「ホテルやレストランで仕事を一から学びました。タダ働きでしたが自分の好きなことを学べる

ことが本当に嬉しかったですし、日本の良さにも改めて気付くことができて良い経験になりました」。帰国後、東京のレストランで厳しいシェフのもと修行を積みまます。山梨へ戻ってからもレストランの料理長をしながら、先輩の寿司屋でも勉強をしていました。料理の技術と独自の感性を地道に磨いたからこそ、今日の杉山さんの姿があります。

前は旅行会社のツアーも立ち寄るほどの知名度になりました。目にも鮮やかな同店のパフェに用されるフルーツは、桃は一宮、ぶどうは山梨全域、ラ・フランスは長野、いちごは九州から東北まで、その時期に一番良い状態のものを仕入れていきます。パフェづくりでのこだわりを訊ねると「パフェに限らず、提供している料理は素材そのものがおいしいので、手をかけ過ぎないように私はしているだけなんです。強いて言えば、食の安全性を考えて特に産地にはこだわるようにしていますね。不安を感じる食べ物を子どもたちに食べさせたくありません」と素材選びへの想いを打ち明けます。今年のはさくらんぼと桃の数が少なかつたといいます。秋には2、3種類のフルーツのシーズンが重なり、自慢のパフェを存分に堪能できる季節が訪れます。

軽トラで来れるような場所にしたと始めたお店です。気取り過ぎないけど、今日はシャレてるね」という感じで少しだけ身支度を整えて外食に行く。そのちょっとした特別感が良いと思うんですよ」と話します。「食事に来ること、お客様同士の会話が生まれる良い機会にもなっているようです。親子での食事って家だとそっけなかったりします。『ここでは1時間〜1時間半かけてゆっくりと食事をしながら会話できた』と話してくださったお客様がいて、本当に嬉しかったです」と感慨深そうにその時の様子を思い出します。

県内でシェフ・ド・フランスの名を聞けば、背の高いフォトジェニックなフルーツパフェを思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。同店でのパフェの始まりは「惜しまれつつ閉店した笛吹市石和町にあったグリーングラスさんのいちごパフェを真似たことだった」と杉山さんは話します。「会計士さんから紹介されて、私もスタッフも何度もお店に足を運ばせていただきました。料理界でメニューを真似ることは、シェフやお店の

「肩肘を張らず、気軽にフレンチを味わってもらいたい」という思いから、カジュアルで親しみやすいお店作りを配慮してきた杉山さん。今年の春から夏にかけて、南アルプス元気券とプレミアム食事券の反響でいつも以上に地元のお客様が来てくれたことは嬉しい出来事だったそう。「もともと県外の人を呼ぶというよりも地元

修業時代から寝る間もないほどに忙しい日々を送る杉山さん。「周りに大変なことばかりしていると思われていますが、私にとって料理は好きなことだから遊んでいる感覚に近いんですよ。遊んでいて疲れることってないじゃないですか。今もそうですが、楽しくて仕方がないんですよ」と終始笑顔で話す杉山さんにとって、シェフはまさに天職なのでしょう。杉山さんの人柄のように気さくであたたかな雰囲気のレストランは、これからも変わらずこの場所の人々をやさしく包み込んでくれることでしょう。



へのリスペクトがあったってこそ。オーナーさんが来店してくださった際にご挨拶とパフェの承諾も得たのですが、大変喜んでくれました。「いちごからスタートしたパフェは、その後さくらんぼ、桃、葡萄、栗ラ・フランスと季節感を大切にしながら種類を増やしていき、コロナ禍

お店に足を運ばせていただきました。料理界でメニューを真似ることは、シェフやお店の

「もともと県外の人を呼ぶというよりも地元

DATA

シェフ・ド・フランス

南アルプス市今諏訪 485  
055-282-5945

LUNCH 11:30~14:30(L.O.13:30)  
DINNER 18:00~23:00(L.O.21:30)

毎週月曜日定休

www.l2.plala.or.jp/chef-de ▶▶▶

