巻頭特集 石原海苔店2代目 出張シェフ 石原成也

海苔を使った新しい食文化を提案

石原海苔店2代目、石原成也さんが立ち上げた出張シェフサービス「Your Chef（ユアシェフ）」が注目されています。「海苔の魅力を伝えたい」と活動を展開する石原さんに話を聞きました。

石原成也 いしはら・せいや

1991年、西尾市生まれ。専門学校卒業後、西洋ジャンルを中心に料理の知識と技術を磨き、2019年、家業の石原海苔店の料理部門として「Your Chef」を稼働。現在はオーナーシェフとして年間約200件もの依頼を受け付けている。なお、出張料理は、一般家庭だけでなくウエディングやイベントなどにも対応。2021年5月、Your Chefの付加価値を高めるべくレストランをオープン

ロコミで広がった出張シェフのウワサ

海苔の養殖が盛んな西尾市。食卓に常備している家庭も多いのではないでしょうか。海苔は和食に欠かせない食材ですが、近年海苔漁師は減り、生産量も減少傾向。「このままでは業界が先細る」と危機感を抱く関係者は少なくありません。市内で海苔の加工販売をする石原海苔店2代目の石原成也さんもそのひとりです。

石原さんは、父親の廣光さんが創業した海苔店で仕入れや販路開拓を担当しながら、新たな試みにも挑んでいます。そのひとつが出張シェフサービスの「Your Chef」。客の自宅で調理をし、フレンチやイタリアン、和食などのコースを提供します。

地元の高校を卒業した石原さんは、上京して専門学校で料理の基礎を学びました。そして、都内のスペイン料理店に就職。イタリアンやフレンチのレストラン、安城市の結婚式場で腕を磨き、家業に入ったのが2017年でした。出張シェフサービスを始めたのは、知人の言葉がきっかけ。家業をしながら自身の店を出したいと考えていたところ「一度うちでつくってみて」と声をかけられます。実際に調理をし、その時の楽しさが忘れられず、ひっそり続けてみると口コミでウワサは広がりました。

出張シェフサービスは完全予約制。希望の日時、訪問する場所、人数、料理のリクエストやアレルギーの有無などを聞き、メニューを組み立てます。「基本的にメニューの詳細は当日まで秘密。コース仕立てで何品お出しするかを伝えるだけです」。

客が用意するのは、鍋とフライパン、ドリンクとグラス。食材は、石原さんが調理師向けのプロショップのほか、JAや道の駅で地の物なども調達します。

ウエディングやケータリングにも対応

「お客さんは何が食べられるのかを心待ちにしています。その想像を超える驚きと感動を届けることがシェフとしての私のミッション」。当初はその責任にプレッシャーを感じていたそうですが、「『自宅でこれほどの料理が食べられるなんて』とうれしい感想を多くもらうようになり、さらに依頼も増えると自信が芽生えました」と話します。一方で、家業の運営も重要であるためキャパシティーに限界を感じるようになります。そこでタイミングよく出会ったのが、豊川市出身の和食料理人青松由樹さん。出張シェフサービスに関心を示しメンバーに加わりました。こうして2019年5月、石原海苔店の料理部門として出張シェフサービスの「Your Chef」が本格始動したのです。

縦横無尽に活躍する石原さんを全力で応援する両親。写真から仲のよさが伝わります

ふたり体制になり、対応力が上がりました。石原さんが海苔の加工や販売で忙しい時は、青松さんが出張先へ。さらに20人規模のウエディングやイベント用のケータリングオーダーもふたりならスムーズに準備できます。「自分が未経験の和食の知識を補えたことも大きな収穫でした」と石原さんは笑みを浮かべます。

海苔どころの自慢の味を自分たちが伝えていく

石原さんは料理に必ず海苔を使います。「Your Chef」を海苔のPRツールとして生かさない手はないのです。イタリアンやフレンチにも海苔が使われているという意外性に客は驚き、海苔のおいしさを再認識。同時に、石原海苔店の知名度も上がっていきました。

海苔の魅力を広める活動は、出張シェフサービスだけではありません。一色町にある普元寺の境内でフレンチを食べる「青空レストラン」やパッケージのリニューアル、ウェブサイトの作成にも精力的です。「三河は海苔どころ。若手の自分たちが自慢の味を伝えなければいけない」と強い使命感を抱いています。

5月下旬、石原海苔店隣にレストランが完成しました。ここを利用できるのは基本的に「Your Chef」のサービスを受けたことがある人。今後はウエディングやイベントの会場としても使えるようにしていく予定です。

石原さんは、今後も海苔を使った新しい食文化の提案に尽くす考え。次のチャレンジが楽しみです。

（左）荘厳な雰囲気に包まれた普元寺でフレンチ。開催告知はSNSだけでしたが、受付開始3分で予約が埋まりました　（右）新しいレストランでは15〜20人ほどが食事できます（写真は建築中）

海苔を生かした コースの一例

スープ
- スイートパープルのポタージュ
- キノコのデュクセルと生ハムのセック

前菜 海苔使用
- 三河一色産あおさ海苔と角切り野菜のマリネ
- サーモンとズワイガニのタルタル サラダ仕立て

魚 海苔使用
- 車海老と自家製海苔の佃煮磯辺揚げ風フリット
- アメリケーヌソースとそら豆のピュレ

お肉
- 知多牛もも肉の低温調理
- 八丁味噌を使用したヴァンルージュソースと百合根のピューレ

Your Chef（石原海苔店内）西尾市一色町対米堤堪40-3
0563-72-2818 完全予約制 ※住所・電話番号は石原海苔店も同じ
お問い合わせ ウェブサイト yourchef.n-ishihara.com　メールアドレス yourchefofficial@gmail.com　インスタグラム @yourchef_official
予算 ランチ4000円〜、ディナー7000円〜　出張エリア 三河を中心に東海エリア（三河以外は要交通費）

文／和佐田真　写真／森澤直人、浦田由加里　デザイン／Beanstalk