

2007年東京で流行るモノ・コト・人を333連発!

www.hanako-net.com
第2・第4木曜日発売

N°890
2007.1.11
[ハナコ] 定価390円

Special Travel
新名所が続々!
一番新しい
ソウルへ

働きウーマンのための
流行大予測333

**2007年は
これに夢中!**

ホテル戦争 東京ミッドタウン
湾岸タワーマンション リア・デザイン
小太りキャラ ポール・ボキユース
揺れる胸 メダカ 40代出産
モルディブ 中原中也 月光浴
霞っ子クラブ オリーブオイルソムリエ
etc...

けっこう楽しかった!
数字で見る2006年の
TOKYO



小枝絵麻 007

↑(シビザ)や(袋ナチョス)などのパールメニューを考案。

東京ミッドタウンの 和パールの料理を監修。

3月に幕を開ける、'07年最大のプロジェクトのひとつ、東京ミッドタウン。「ワイアードカフェ」などを手がけるカフェ・カンパニーが仕掛けるのは、朝から晩まで楽しめる「和パール」。料理をプロデュースする小枝さんの専門は、なんとカリフォルニア・キュイジーヌ。このマッチングはいかに?!

「和風のパール」ということではなく、考え方に「和」を採り入れているんです。地産地消という言葉がありますよね。世界中から人が集まる六本木は、日本を代表する街。ここに日本全国からおいしい食材を集め、カリフォルニア料理の素材を活かす。発想で、日本と世界の融合をプレゼンできれば」と

調味料には、コーシャールトやパリのロングベツバト、デコボンの果汁など、世界各地で見つけたものを使用して、ワインとのペアリングもバッチリだ。全し野菜のカツオ和えや、(炙り野菜のスープ)など、野菜の甘みを残しながら食感をキープする工夫は、まだ見ぬお客を思いやっていること。

「野菜をいっぱい食べられる工夫です。忙しい六本木のビジネスマンは、栄養が偏ってるんじゃないかなって。(笑)」

●こえだ・えま
フードプロデューサー。
'78年テヘラン生まれ。上智大学卒業後、飲食コンサルティングに携わる。米国の料理専門学校CIAに留学。'05年に帰国。現在はカフェ・カンパニーのフードプロデューサー、料理学校の講師等を務める。