



豪雪地帯で生まれた発酵食品文化

新潟県十日町市、高原の中腹に位置する美しい自然に囲まれた「あてま高原リゾートベルナティオ」。温泉や充実したアクティビティなど、四季折々の自然を楽しめるリゾートホテルとして幅広い世代に愛されています。

ホテル内のレストラン「日本料理ぶな」では、雪国新潟に古くから受け継がれてきた発酵文化を生かした料理を提供。新潟が全国に誇る地酒の数々とともに味わう、厳選された旬の食材を使った発酵料理のこだわりについて、渡貫徳行調理長に伺いました。

発酵会席が生み出されたエピソードをお聞かせください。

あてま高原リゾートベルナティオがある新潟県十日町市は、日本有数の豪雪地帯です。厳しい冬の気候の中で人々が長年生活してきた土地では、塩麹や味噌をはじめとする発酵食品文化が発展してきました。

そんな新潟の厳しい冬を耐え抜いた里山川の恵み、新潟の食文化を地元の発酵調味料とともに料理を通じて発信したいという想いから2021年6月に「四季の発酵会席」が誕生しました。料理する食材は新潟県内の

ものにこだわり、そこに地元の味噌、醤油の他、魚醤やかんずりなど発酵調味料を使った季節ごと四季折々の会席料理をお楽しみいただけます。

和食にこだわらず

西洋技法との融合を

今でも引き継がれている「味へのこだわり」とはどのようなことでしょうか。

発酵会席は、味付けや隠し味、薬味など、季節や料理によって発酵調味料の種類と用途を変えています。地元新潟の食文化を発信するために日本料理と西洋料理を融合させた現代風創作料理を提供しています。



全8品で構成される発酵会席のお食事としてお出ししている「和食の職人が作ったチキンカレー」がその代表です。カレーというと、和ではないと思われるかもしれませんが、「ぶな」ではカレーの調理工程に和洋折衷の技法を合わせ、調味味付けを行っています。

特にこだわっている点は、味付けのベースとなる2種類のスープ。骨付き鳥も肉や根菜類の葉物を用いた和風チキンコンソメスープに、日本そばにも使用している鯉節や昆布を入れた自前のそばつゆを合わせているのが特徴です。

また、カレーといえばスパイスです。味の決め手のカレースパイスは自家製のものを使用しています。地元の伝統野菜、神楽南蛮を味噌漬けにしたものを隠し味にしたり、赤唐辛子の発酵調味料かんずりで爽やかな辛みを加えます。お米は「ぶな」で特別契約栽培している十日町産のコシヒカリ。福神漬けの代わりに、たまり醤油で漬けた大根や揚げたネギなどを添えます。

幾度となる試食会の中で生まれたアイデアが形になり、和にこだわらばかりではなく、新潟の食材を発酵料理として生かす中で生まれた発酵カレーは、和と洋、どちらの技法もうまく取り入れた「ぶな」ならではの一品となっています。

レストラン発、人に会いにくるホテルを目指して

今後、挑戦していきたいことを教えてください。

お客様に人の温かさに触れていたとき、人に会いにくるホテルを目指しています。

「ぶな」でお食事をされるお一人お一人へのお声がけを心掛け、接客を通してお客様の声に耳を傾けるようにしています。レストランとして細かなニーズ対応を心掛け、ご意見をすぐ実行に移し、進化させる。ホテル全体のサービス向上のためにも、お客様のご意見をレストラン経由で予約担当にも繋げています。



あてま高原リゾートベルナティオ 日本料理ぶな 料理長 渡貫徳行

お客様の声があるからこそ、要望に答えられる。自分の押し付けの料理は一切出す気はありません。メニューにアレルギー食材や苦手なもの、避けている食材があった場合は、事前のお申し出がなくても100%対応いたします。お客様の中には数週間に1回ご来店くださる方もおられ、お客様との対話を元に行われた顧客名簿をサービスタッフが丁寧に管理をしています。

2つの個室や小上がりを含めた計72席に対し、「ぶな」では4名のサービスタッフが在籍。料理の写真を

付けた細かいトークスクリプトを作成し、繁忙期に他部署の方がサービュアルを作成しています。料理を出すだけでは、料理の価値は上がりません。お客様との対話を通して、調理スタッフとサービスタッフが連携し、路面店にあるような雰囲気、お客様との関係性を目指し、日々料理もサービスタッフも進化させていきます。



BELNATIO

あてま高原リゾートベルナティオ
〒949-8556 新潟県十日町市珠川
TEL:025-758-4888
https://www.belnatio.com/