

中目黒のミシュラン獲得韓国料理の2号店がグランドオープン！

「洋」と「韓」が融合する全く新しい韓バル

「湘南韓バル GOKAN」

10/21日（金）グランドオープン

世界唯一、ここでしか食べられない黄色いチゲ！「黄金チゲ」が新登場

2020年東京オリンピック競技会場に選ばれ盛り上がる江ノ島で新しいチャレンジ！

中目黒の、2016年版にミシュランガイドのビブグルマン[※]を獲得した韓国料理店「和韓 石鍋 若狭」は、同店の2号店として、韓国料理と既存のバルをミックスさせた新業態の「湘南韓バル GOKAN」(神奈川県藤沢市片瀬海岸)を2016年10月21日(金)に、グランドオープンいたします。



「和韓 石鍋 若狭」は、2013年に中目黒にオープンした、「和」と「韓」を融合させた全く新しい韓国料理店です。韓国料理の華やかさに、和食の季節感と深み、そしてほっとするような優しさが加わった、「和韓」料理は、オープン以来、口コミで評判となり、予約が取れないお店として人気を博し、開店から僅か2年半でミシュランガイドのビブグルマンを獲得するに至りました。

新オープンする「湘南韓バル GOKAN」は、若狭が新しくチャレンジする2号店となります。同店では「韓」と「洋」をミックスし、バル形式で展開致します。看板メニューとして、湘南の江ノ島・鎌倉・逗子・葉山にある七福神の地域に由来した素材を7つ使って創り上げた「七福神ビビンパエリア」と、世界で唯一、当店でしか食べることができないオリジナルの黄色いチゲ「黄金チゲ」を用意したほか、他にも、サーフボードをイメージした「湘南海鮮チヂミ」や、中目黒の大人気のナッツ専門店 GroovyNuts のナッツを使用したスイーツの「カタラーナ」などの数多くのメニューをご用意しています。

2020年の東京オリンピックでセーリング会場に選ばれた江ノ島は、今後ますます発展し、日本全国、世界各国からの観光客が増えると予想されます。そういった方々、そして地元の方々に向けて、今まで世の中になかった全く新しい韓国料理で驚きと感動を提供し、地元の方々と一緒に江ノ島を盛り上げて行きたいと考えています。

※2016年ミシュランガイド掲載。

【店舗概要】

名 称 湘南韓バル GOKAN
住 所 神奈川県 藤沢市 片瀬海岸1-13-12 B-THREEビル 1階
電 話 0466-90-5586
F A X 0466-90-5650
定 休 日 不定休
営業時間 10月～3月 11:00～15:00(LO14:30)
17:00～22:00(LO21:00)
4月～6月 9:00～15:00(LO14:30)
16:30～22:00(LO21:00)
7月～9月 9:00～15:00(LO14:30)
16:00～22:00(LO21:00)

【運営元】

代 表 若狭 岳男
本 社 所 在 地 東京都目黒区東山 2-3-6
電 話 03-6452-2460

〈 湘南韓バル GOKAN 概要 〉

■コンセプト ～2020 に向け発展する江ノ島で新しい韓国料理で世界にチャレンジ～

若狭は、今まで誰も出会ったことがない「全く新しい韓国料理」にこだわり、イノベーティブな料理を生み出してきました。GOKANでは、「韓」と「洋」をミックスしたバルにチャレンジします。GOKANとは、韓国料理で大切にしている考え方の「五味五色※」と、「五感」から取ったネーミングです。心と体に優しい繊細で美味しい料理を、五感を使って存分に味わって頂きたいという気持ちから名付けられました。

2号店に江ノ島を選んだ理由は、二つあり、一つは、海や山に近く自然豊かで、韓国料理に欠かせない新鮮な「魚介」と「野菜」が手に入ること、二つ目は、オリンピックの競技場にも選ばれ、これからますます発展が予想される勢いのある土地で新しいチャレンジをしてみたいと考えたからです。地元の素材を生かしつつ、全く新しい韓国料理を提供することで、増々増えるであろう日本全国、世界各国から江ノ島を訪れる観光客の方々、そして地元の方々に、驚きと感動を提供し、一緒に江ノ島を盛り上げて行きたいと考えています。

※「辛・甘・酸・鹹(しょっぱい)・苦」という味わい、「青・赤・黄・白・黒」の色使いのこと。栄養の整った美味しい食事のベースになる)

■料理へのこだわり ～湘南と全国のこだわり素材を使って作る至極のメニュー～

GOKAN の料理は「本物の湘南、日本全国の素材を使用」、「イノベーティブで斬新なアイデアと発想」にこだわって作られています。素材選びは、「実際に生産地に足を運んで美味しさを見極める」ところから始まります。オープンにあたり、実際に湘南の生産者を訪れ、本当に美味しい野菜や魚介を直送して頂く関係性を築くところから始めました。また、若狭時代からお付き合いが続く、岩手の佐助豚や静岡や九州の魚介をはじめとする全国の生産者の方々からは、その季節の旬の一番美味しい素材が届きます。「こだわり抜いた本当に美味しい和の素材」が料理のベースとなっています。

そういった素材を、その良さを生かしつつ、更にお客様に楽しんで頂くために、斬新で驚きに溢れたメニューに仕上げています。全世界で当店でしか食べられない、日本原産の黄金唐辛子を使用した黄色いチゲ「黄金チゲ」や、湘南七福神の地域に由来した素材を 7 つ使って創り上げた「七福神ビビンパエリア」など、韓国料理の伝統を踏襲しつつも、そこに留まらず、洋のエッセンスを取り入れた遊び心のあるメニューを生み出しました。

また、器も料理の美味しさの秘訣で、ビビンバなどには欠かせない石焼鍋は「信楽焼の石鍋」を使用しています。岩から切り出した通常の石焼鍋よりも、均一に火が通るためじっくりと火が入り、遠赤外線効果で野菜の旨味や肉汁がゆっくり抽出されてくるため、料理に一体感が出てきます。こうしたこだわりは、お客様の「美味しい」という笑顔が見たいという気持ちからで、そこに一切の妥協はありません。GOKAN の料理の美味しさはそこから生まれています。

■内装へのこだわり ～レトロスタイル～

オレンジを基調とした、暖かみのある雰囲気の内装です。モダンな「洋」テイストでありながら、アンティークランプの照明や韓国の国花のムクゲを基調としたオリエンタルなデザインの壁画などの「韓」のテイストを組み合わせることで、唯一無二の GOKAN の世界観を表現しました。イラストはイラストレーターの ayako さん直筆で描かれています。店舗のトータルデザインは株式会社 Design Atelier 円舞（デザインアトリエ ロンド）の小松崎充氏によるものです。



■若狭について

「和韓 石鍋 若狭」は、2013 年に中目黒にオープンしました。本場韓国の宮廷料理のスタイルを踏襲しつつ、産地や鮮度にこだわった素材を丁寧に扱い、そこに昆布やかつおを用いこだわり抜いたオリジナルの「出汁」を効かしたイノベーティブな「和韓」料理を生み出しました。韓国料理の華やかさに、和食の季節感と深み、そしてほっとするような優しさが加わった、「和韓」料理は、オープン以来、食通の方々に、「韓国料理なのに優美で繊細。今まで体験したことがない感動」と口コミで評判となり、予約が取れないお店として人気を博しています。

オーナーの若狭岳男は、都内のホテル、岩手県の前沢牛専門店、代官山の大人気韓国料理店李南河（リナンハ）グループを経て独立、2013年に「和韓 石鍋 若狭」をオープンしました。若狭自身の変わらぬこだわりは、「素材にこだわり本物を提供すること」そして、「慣習に囚われすぎず、常にイノベーティブであること」の二つです。

若狭はお店で提供する素材にとことんこだわり、肉や野菜などの生産者に直接赴き、納得できた素材のみを取り寄せ、使用しています。とりわけ岩手時代に培った岩手単角牛や佐助豚などの生産者との繋がりは強く、お店の看板メニューとなっています。また、イノベーティブな精神は、全く新しいメニューを生み出すきっかけとなり、牛骨スープと和だしを組み合わせ、独特のコラーゲンたっぷりのとろりとしたスープで作る『若狭冷麺』、特注した信楽焼の石鍋で旨味を引き出すという今までの韓国料理にない考え方で創り上げた『岩手短角和牛カルビと野菜辛味噌プルコギ』などはお店の大人気メニューとなっています。

<メニュー概要>



七福神ビビンパエリア

3,980 円 (税抜) (3~4 名様)

逗子・葉山にある湘南七福神をテーマに、パエリア風ビビンバ。

湘南七福神から着想を得た、ユニークなメニュー。バター醤油ライスに七福神にちなんだ贅沢な海鮮をどっさり入れて、ビビンバ同様火を入れながら混ぜ合わせ、パエリア風に仕上げました。贅沢な海鮮が石鍋の上で渾然一体となり、至福の味わいを生み出しています。【七福神】…布袋=ホタテ、毘沙門=ウニ、弁財天=しらす、寿老人=エビ、恵比寿=鯛、大黒天=サーモン・イクラ、福祿寿=イカ



黄金チゲ

980 円 (税抜)

優しいけど刺激的！日本一辛い「黄金唐辛子」を使った珍しい黄色のチゲ。

赤唐辛子の10倍の辛さの黄金唐辛子(長崎県五島産の生のものと、京都・祇園味幸のパウダーをブレンドして使用)をベースにしたスープに、カボチャのピューレを使ったニョッキ、ニンジン、パプリカ、タマネギ、豆もやし、ニラ、佐助豚、揚げ出し豆腐などが入ったチゲ。野菜と肉の旨味が一体となった優しいスープに、黄金唐辛子の辛みが加わり、まるやかさと辛みが絶妙な一体感を生み出しました。じんわりと体の内側から温まる、これからの季節にピッタリのメニューです。



湘南海鮮チヂミ

1,100 円 (税抜)

若狭自慢のふわふわのチヂミに、江ノ島魚醤のソースとシラスを乗せて仕上げました。サーフボードの形の信楽焼のお皿がポイント。



トッポギフロマージュ

880 円 (税抜)

コチュジャンとジェノバペーストの2種類の味で仕上げたトッポギに上からチーズソースをかけて頂きます。



江ノ島ポッサムキムチ

980 円 (税抜)

佐助豚を使った豚パテをキムチの白菜の葉でくるんだ洋風ポッサムキムチ。甘辛い味わいが癖になります。



Groovynuts のカタラーナ

580 円 (税抜)

中目黒の人気店 Groovynuts のアーモンドとチョコレートを使用したカタラーナです。カスタードの甘みとカラメル之苦みに、ナッツの香ばしさが絶妙にマッチします。