

大田区羽田地域の名店が満を持して銀座進出
伝統と革新の日本料理店「銀座 和郷」
2020年2月22日（土）オープン
日本各地の厳選された食材を斬新な調理で至極の一皿に

大田区羽田地域で伝統的かつ革新的な日本料理を提供してきた「糀谷 和郷（わきょう）」の店主、小澤 敬は、2020年2月22日（土）、東京銀座に、「銀座 和郷」をオープンいたします。

銀座
和郷



和食料理店で生まれ育って調理師学校を卒業したのち、都内の大手ホテルや、箱根の高級旅館、麻布・銀座の高級日本料理店で腕を磨いた当時29歳の小澤は、2013年、羽田空港からもほど近い東京都糀谷に「糀谷 和郷」をオープンいたしました。日本の方から海外の方にまで、日本の伝統的な和食を重んじながらも、厳選された旬の食材を使用し、枠に囚われない革新的な料理をお楽しみいただこうと、同店の店主兼料理長として約7年に渡り「糀谷 和郷」を切り盛りしてまいりました。そしてこの度は、今まで培ってきた「糀谷 和郷」での経験を元に、信頼の生産者から届く厳選された食材を使い、和郷なりの仕事を加えたお料理と徹底したおもてなしで、2020年2月22日（土）に「銀座 和郷」をオープンいたします。

■独創的な日本料理を生んだ「糀谷 和郷」と、集大成となる「銀座 和郷」のオープン

2013年に糀谷に立ち上げた「糀谷 和郷」は、「本当の美味しさと和郷なりのおもてなし」に重きを置いております。これまで、小澤の斬新なアイデアで旬の野菜や肉、魚などを全く新しい調理法で仕立てるなど、伝統的な日本料理に積極的に新しい技法を取り入れ、独創的な料理を生み出してまいりました。加えて、料理ごとに合わせて供される、日本酒やワインなどとのペアリングも、「糀谷 和郷」の特長のひとつです。また枯山水が作り上げる閑静な空間は、和のおもてなしを助長し、非日常空間へ誘います。



「糀谷 和郷」内観

この度は、この「本当の美味しさと和郷なりのおもてなし」をより高いレベルで、より多くのお客様にお楽しみいただければという小澤の想いから、「銀座 和郷」のオープンに至りました。2020年に向け、多くの海外のお客様が訪れる銀座の地で、これまでの集大成となる店舗となることを目指しております。

■和郷のこだわり

日本各地を渡り歩き、探し抜いた厳選食材

和郷では店主自ら全国の生産者に会いに行き、食材の特性や育った環境などを学び、そこから送っていただく最高の食材を使いお料理をお作りします。魚で言えば漁方や魚の締め方、手当て、流通過程を知った上での仕入れを行い、時に活魚の鮮度を存分に生かしてお出しするお料理もあれば、熟成させ旨味を極限まで引き出したお料理をお作りすることもあります。全ては最大限美味しくお料理するために、最高級のポテンシャルを持つ食材をご用意します。



銚子漁港の様子

お料理と合わせるお飲み物は多種多彩。ペアリングもおすすめ

お料理と合わせるお飲み物として、全国各地の日本酒はもちろん、ソムリエでもある店主が選ぶワインもおすすめ。フランスのヴィンテージワインやナパヴァレーのケンゾーエステートなども各種ラインナップしております。お酒をお飲みにならないお客様には、48時間かけて氷で出した台湾烏龍茶や、ジャスミン茶、自家製ジンジャエールなどもお出しします。



ケンゾーエステートワイン

▼主なワインのラインナップ

フランスワイン：サロン、ルフレーブ、コントラフォン、フランソワラブノー、フーリエ、デュジャック、ほか

▼主な台湾烏龍茶のラインナップ

東方美人、文山包種、福建省七韻ジャスミン茶、ポールジロースパークリンググレープジュース、ほか

こだわりの器は全て感性あふれる作家ものを使用

陶磁器で有名な佐賀県の有田、唐津などで、和郷のためだけに作っていた器を使ってお料理を盛り付けます。唐津の岡晋吾さんや岸田匡啓さん、伊万里の文祥窯さんや塩鶴るりこさん、また、有田の川口武亮さん、豊増一雄さんなど、店主自ら作家、窯元を訪れて、土や陶石、釉薬などの違いを勉強し、作り手の想いをお客様にお伝えします。最大限美味しさを引き出したお料理を、想いのこもった特別な器でご提供します。



川口武亮さんと小澤敬

■或る日のお献立

あんパン

あんこをパンで包んだ「あんパン」ではなく、あん肝をパンの上に乗せたものが、和郷の「あんパン」です。口の中でとろけるように低温で調理されたあん肝には備長炭で焼いたパンを使用しています。奈良漬と葱の食感も絶妙で、和郷の定番かつスペシャルな一品です。コースのスタートはこちらから。



くるみ餅

柔らかな求肥の中にはドライデーツの甘さだけで作った餡と香ばしいくるみ、かりんの酸味を加えお包みしました。デザートの後のお茶菓子としてご堪能ください。一部お土産として箱詰め包装してもご用意しております。



日本の海から Sashimi「熟成」

脂のり抜群の個体を厳選し、内臓、血を丁寧に掃除し氷温熟成。全身に脂が回り、ねっとりとな変化した頃合いが食べごろです。お魚は海のお塩と擦りたての本山葵だけで。口の中で旨味が爆発します。

※写真は14日間熟成させた鹿児島出水のフエダイ



日本の海から Sushi

生の本鮪は誰もが大好きなお寿司のスタイルでお出しします。お醤油で漬けにした中トロ、そして器の下には寿司飯。玉葱スライスと鰹酒盗をアクセントにしています。大葉と有明の香り高い海苔と共にお召し上がりください。



鰻とセロリ 燻製ジャガイモ

備長炭で焼き上げた鰻の蒲焼と合わせるのフレッシュなセロリ。スモークウッドで燻製をかけたマッシュポテトと歯応えのいい胡瓜と一緒にどうぞ。炭火の香り、セロリの香り、燻製の香りが口の中で共鳴します。



柿の白和え マカダミアナッツ

マスカルポーネチーズと柿を合わせ、柿の白和えをデザートにアレンジ。香ばしくローストしたマカダミアナッツを削り、柿の皮のチップスを乗せて。お砂糖は使わず、柿の自然な甘味と国産蜂蜜だけを使用しています。



シャンパン烏龍 和郷特製

台湾の東方美人烏龍茶の茶葉を麦焼酎に漬け込み1年以上熟成。同じ東方美人烏龍茶で割り、特別な烏龍ハイをお作りした後にもう一工夫。炭酸ガスを注入し存分にお茶の香りを引き出して、シャンパングラスに注いでご提供します。



※季節と仕入れ食材に応じて最適なお料理をお作りいたします。

■料理長 小澤 敬よりご挨拶

「糺谷 和郷」は2013年6月、羽田空港にほど近い、大田区糺谷にて開店いたしました。29歳で店主としてお店に立ち日々お料理を作っていく中で、この食材はどこでどのようにとれたものなんだろう、この器はどのように作っているんだろうと沢山の疑問を感じるようになりました。お料理についても同じで、炭で焼くとどういう効果で美味しくなるのか、魚や肉は何度で火を入れると美味しくなるのかと、調味や食材の組み合わせ、食感、温度などを細かく掘り下げて考えるようになりました。今日までの約7年間、それを一つずつ実験、検証し、今日の和郷があります。「銀座 和郷」は「糺谷 和郷」の集大成です。是非お店で体感していただきたいです。ご来店、心よりお待ちしております。



■小澤 敬 プロフィール

1983年生まれ。神奈川県出身。川崎で40年の歴史を誇る両親が営む割烹料理店に生まれ育ち、幼少時から料理人を志すように。調理師学校卒業後、ホテルオークラ東京に入社。日本料理山里にて料理人キャリアをスタート。元麻布幻燈士なかだでは中田氏の右腕として独創的ななかだ料理を学ぶ。2013年には「糺谷 和郷」を協力者と共に立ち上げ、店主兼料理長として、店を切り盛りしている。2020年2月、オーナーシェフとして「銀座 和郷」を開店。



■店舗情報

店舗名 : 銀座 和郷
住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座 4-12-1 VORT 銀座イーストⅡ 10階
アクセス : 東銀座駅徒歩1分
営業時間 : 18:00～23:00
定休日 : 月曜、その他不定休あり
電話番号 : 03-3538-6563
料理長 : 小澤 敬 (おざわ たかし)
席数 : 14席 (カウンター8席・テーブル2席・個室4席)
糀谷 和郷 HP : <http://www.wakyo-koujiya.com/>