

東京 銀座『FARO(ファロ)』のシェフパティシエ 加藤峰子が受賞 “ベストパティシエ賞”～『ゴ・エ・ミヨ 2022』～

東京 銀座のイノベティブイタリアンレストラン『FARO(ファロ)』のシェフパティシエ 加藤峰子が、2022年3月16日(水)に発行されるパリ生まれのレストランガイドブック『ゴ・エ・ミヨ 2022』において、“ベストパティシエ賞”を受賞しました。この賞はデザートの特長と個性を特に際立たせ、かつコース料理の締めくりにふさわしいレストランデザートを提供しているパティシエに贈られます。また『FARO(ファロ)』も素晴らしいレストランと称される3トックを獲得しました。



ゴ・エ・ミヨ ～ ベストパティシエ賞

デザートの特長と個性を特に際立たせ、かつコース料理の締めくりにふさわしいレストランデザートを提供しているパティシエに贈られる「ベストパティシエ賞」。華やかなデザートをお皿の上に展開しながら、地球環境や食品ロスといった現代の課題に目を向け、チームリーダーとして女性の働き方改革にも取り組んでいることが評価されました。

加藤峰子の受賞コメント

いつも応援して下さるお客さま、素晴らしい食材を提供して下さる生産者さまに心より感謝申し上げます。私とともに情熱をもって仕事を成し遂げ、日々支えてくれるスタッフに 大きな感謝を伝えたいと思います。そして新しい価値を共有し共感して支えてくれる資生堂、資生堂パーラーの沢山のサポートに感謝します。

美食とは何かを考えた時、ただ 美味しい、美しいだけでは何も残りません。製菓やデザートに限らず、持続可能性を根底から考えることは極めて重要なことで、社会的連鎖、自然環境と人間の営みの連鎖は決してはなせないものです。そして、すべてのジェンダー、そして女性が社会規範やステレオタイプに縛られることなく、自分が望む人生を選び、リードすることができる世界を一緒に創っていけたら、食の世界はもっと輝いて美しくなるに違いありません。

メッセージを伝えるデザート



* 冒頭写真 「日本の里山の恵～花のタルト」・・・イタリアの食後酒「アマーロ」にヒントを得て、里山から届く花やハーブを約40種をあしらったスペシャリテ

* 写真左より「アーモンド エシカルローズに包まれて」・・・イタリア原種のアーモンド、自然農法の香り高いバラの香りが官能的なひと皿
「蜂と花の和」・・・希少価値となっている日本蜜蜂の蜂蜜にフォーカスし、その濃厚で熟成された味をアクセントにしたひと皿
「木々の香りとピスタチオの森」・・・ひと皿に6種類の木を使い、森の生態系の危機を美味しさで表現した“森を食べる”デザート
「米の未来」・・・日本の主食である米が環境にもたらす影響を考え、原材料の殆どを自然農法の米で作ったデザート

シェフパティシエ:加藤峰子(東京都出身)



デザイン、美術、現代アートやモノづくりに興味を持ち、食の分野からパン・お菓子の道を選び進む。約10年間、「イル ルオゴ ディ アイモ エ ナディア」「イル・マルケジーノ」「マンダリンオリエンタルミラノ」(ミラノ)、「オステリア・フランチェスカーナ」(モデナ)など、イタリアの名立たるミシュラン星獲得店にてペイストリーシェフを勤める。「エノテカ・ピンクオーリ」(フィレンツェ)のチョコレート部門を経験。「ファロ」では、旅するように“特別な体験として脳裏に残るようなレストラン”を目指し、日本の自然や和のハーブをリスペクトしたデザートを提案。自家製酵母など原材料からこだわり、メニュー開発に取り組む。

FARO(ファロ)

経営は「美しい生活文化の創造」を企業理念とし、ビューティーイノベーションを目指す資生堂。運営を資生堂パーラーが担います。東京銀座資生堂ビル10階のファロでは、現代イタリア料理が備える伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせたイタリアンの枠にとらわれないモダンでオリジナリティーあふれるクリエイション(料理)をご提供しています。ファロが特に力を入れているのはヴィーガンコース。ヴィーガンの方だけではなく、“美味しく食べて、体の中から美しく”を求める多くの方々に是非ご体感いただきたいコースメニューです。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにサスティナビリティや平和の可能性を感じており、環境や動物に負担をかけない食生活を通して、“心豊かに楽しく暮らしながら、地球や社会の美しさも守る”取り組みも追求しています。

店舗概要

エグゼクティブシェフ	能田耕太郎
シェフパティシエ	加藤峰子
住所 電話番号	東京都中央区銀座 8-8-3 TEL:0120-862-150/ 03-3572-3911
営業時間	ランチ 12:00~15:30(L.O.13:30) ディナー 18:00~23:00(L.O.20:00)
定休日	日曜・月曜 夏季(8月中旬)・年末年始
URL	https://faro.shiseido.co.jp/
座席数	ダイニング 28席
コース料理	ランチ ¥10,000(税込、サービス料別) ランチヴィーガン ¥8,000(税込、サービス料別) ディナー ¥20,000(税込、サービス料別) ディナーヴィーガン ¥15,000(税込、サービス料別)
スタッフ数	総勢 20名

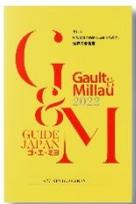


資生堂のレストラン事業

資生堂は1872年、日本初の洋風調剤薬局として東京・銀座に創業しました。創業者の福原有信は、1900年のパリ万博視察の帰路に立ち寄った米国のドラッグストアを参考に、1902年、資生堂薬局の一角にソーダファウンテンを開設し、日本初となるソーダ水や当時まだ珍しかったアイスクリームの製造と販売を行い銀座名物となりました。1928年には本格的西洋料理を提供する「資生堂パーラー」を開業。西洋料理の草分け的存在として、また銀座のシンボルとして多くのお客さまに新しい価値を提案し、資生堂が掲げる、BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD(ビューティーイノベーションでよりよい世界を)の実現に向け、食の分野で取り組んでいます。

「ファロ資生堂」は、2001年竣工の現東京銀座資生堂ビルに、本格的イタリア料理店としてオープンしました。2018年10月からは能田耕太郎を新たなエグゼクティブシェフに迎え、新生『ファロ』として生まれ変わりました。

『ゴ・エ・ミヨ』について



「ゴ・エ・ミヨ(Gault & Millau)」は2人のフランス人ジャーナリスト、アンリ・ゴ(Gault)とクリスチャン・ミヨ(Millau)が1972年に創刊したパリ生まれのレストランガイドブックです。質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、フランス語で土地、地域性を意味する「テロワール」にも着目。レストランだけでなく、シェフを支える生産者などにも注目して評価をしています。評価本という形を取りながらも、レストランに寄り添う姿勢を重んじ、シェフたちからの信頼は厚いといわれています。特に、「新しい才能の発見」という特長を持ち、気鋭のシェフをいち早く見出す先見性に定評があります。

2022年3月16日に発売する新刊『ゴ・エ・ミヨ 2022』では、東京、北海道、関東甲信越、北陸、東海、関西、中国、四国、九州、沖縄地方のレストラン、全477軒を掲載しています。