

SAPPORO

\ 見つけた! /

サッポロスマイル

第8回

食や自然にあふれ、たくさん笑顔が集まる街・札幌。
“ゲストが肌で感じた札幌の魅力”をPOROCOがインタビュー。

札幌市は自然と都会がほどよく共存した街。観光客や転勤族の方も多いため、彼らが「外からいいものを持って来て、逆に札幌のよさを持って帰ってくる」という特殊で恵まれた環境にあると思いますね。そんな街で私は食の仕事に携わっていますが、札幌だけでなく、美瑛や真狩でもレストランを展開したり、東京のホテルでアドバイザーとして働けるのは、「札幌」という、「軸足」を置くべき場所があるからだと思います。ここでの私たちの仕事を「価値ある物」として認めてくれる人たちがいるからこそ、違う場所でも新しい事に挑戦できるのです。

「また行きたい」と思ってもらえる店を作るために心掛けているのは、毎日の積み重ねの中で気高さを誇りを蓄えながら、自分のスキルを上げていくこと。大切なのは、自分にとっての「当たり前」をやり続けることだと思えます。自分のよさを見出し、そこを伸ばすことで、しだいに人に評価されるようになり、「質」というものが生まれるのです。おかげさまで、これまで年月を重ねてきて、様々な方に評価されるようになりましたが、「札幌」という街や人々から恩恵を受けていることを忘れず、この先もただ、自分がやるべき仕事を続けていくことが大切だと思っています。

新しいことに挑戦できるのは
札幌に「軸足」があるからこそ

「札幌」という場所があるから
仕事が続けられている

毎日の積み重ねの中で
気高さを誇りを蓄えていく



Restaurant Molière (レストラン モリエール)
オーナーシェフ 中道 博さん

1951年生まれ、登別市出身。調理師学校卒業後、札幌グランドホテルに入社。1974年に渡仏し、3年間修業を積む。1984年「Restaurant Molière」を開店。2008年の洞爺湖サミットで料理を提供し、世界にその名を広める。2012年「ミシュランガイド北海道2012特別版」で3ツ星を獲得。



自分の中で決めたこと、自分にとっての当たり前のことを、毎日継続しています。それは難しい事ではなく、始めたからには続ける。ただそれだけの事です。

SMILE POINT

SAPPORO



休日は「湯元 小金湯」でくつろぐ

休日にはよく南区の「湯元 小金湯」に行っています。ゆったりお湯に浸かっているとリラックスできるんですよ。湯上がりに飲むメロンクリームソーダも最高です。



「ガラスのピラミッド」の一角にも店を構える

自然とイサム ノグチのアートが融合した市民憩いの場、モエレ沼公園にある「ランファン キレーヴ」も今年でオープン13年目を迎えます。ここでも四季折々の料理で訪れるみなさんを笑顔にしたいです。