



LOISEAU DE FRANCE

(ロワゾー・ドゥ・フランス)

フランスの食文化を讃える
「フランスのテロワール大使館」

東京・都心に開業した「LOISEAU DE FRANCE (ロワゾー・ドゥ・フランス)」は、「21 世紀のフランス料理の扉を開けた」と称される伝説の料理人、ベルナル・ロワゾー氏のエスプリを継承する、上質なビストロです。多くのファンを獲得し続けているこの店の厨房には、時代の変化に対応すべく、最新の厨房機器が導入されています。

■ ベルナル・ロワゾーグループの、インターナショナル・ブランド 1 号店

東京・飯田橋にあるフランス政府公式の語学学校・文化センター「東京日仏学院」に、2024 年 6 月、ビストロ「LOISEAU DE FRANCE (ロワゾー・ドゥ・フランス)」が開業しました。

フランス料理の関係者であれば、店名を見て、「あのロワゾー氏か」とピンと来る方が多いはず。ベルナル・ロワゾー氏。フランス・ブルゴーニュ地方のソリュエで 1991 年以降、ミシュランの三ツ星を獲得し続けた「ラ・コート・ドール」のオーナーシェフで、「21 世紀のフランス料理の扉を開けたシェフ」と称される、伝説の料理人です。「ラ・コート・ドール」は、氏の没後、店名を「ルレ・ベルナル・ロワゾー」と変えてからも、多くの食通を魅了しています。

日本では 1992 年から 1995 年まで、神戸ベイシェラトンホテルで、「ラ・コート・ドール」として初めての支店が営業をしていました。阪神・淡路大震災の影響でやむを得ずクローズとなってしまいましたが、今回、フランスでレストランやホテルなどを展開するベルナル・ロワゾーグループは、ベルナル・ロワゾー氏のエスプリ（精神）を表現した料理を肩肘張らずに楽しめるビストロ・シック（訪れやすい、上質なビストロ）「ロワゾー・ドゥ・フランス」をインターナショナル・ブランドとして立ち上げ、その 1 号店の地に日本を選びました。



店舗が入居している東京日仏学院の新校舎は、「2025 大阪・関西万博」の会場デザインプロデューサーである藤本壮介氏が設計しました。南仏の小さな村をイメージしているそうです



ブランシュ・ロワゾー エグゼクティブ シェフ。ポール・ボキューズ料理学院を卒業後、数々の有名シェフのもとで研鑽（さん）を積み、日本でも懐石料理を学ばれました

「私たちは日本に帰ってくることを望んでいましたので、この場所への出店が決まったときはとてもうれしかったです。お客様が当店を気に入ってくださり、次は友人やご家族を連れて来て、常連になってくださる様子を見て、日本の皆さまにも喜んでいただけているのだなとうれしく思っています」。こうお話しになるのは、ロワゾー氏の次女で、「ロワゾー・ドゥ・フランス」のエグゼクティブシェフを務める、ブランシュ・ロワゾーさんです。

60席のフロアは、気軽に利用できるスナックエリアと、ゆっくりと食事ができるビストロエリアとで構成されています。ビストロコースのメニューは、ランチが2800円から、ディナーが5000円からで、グラスワインも豊富にそろえています。「ガストロノミーのフランス料理店は世界各地にあります。ここでは気軽にお友達や家族で使っていただけるビストロ・シックとして、利用しやすい価格に設定しています。フランスのテロワール（風土、土地の個性）の大使館、あるいはフランス料理のアンバサダーとして、ブルゴーニュ料理を主体に、フランス全土の料理をご紹介します。東京日仏学院が南フランスの村のような雰囲気ですので、当店で食事をしている時間は、フランスに旅行をしている気分を味わっていただければと思います」（ブランシュ・ロワゾー エグゼクティブシェフ）。



ビストロエリア。開放感のある、ゆったりとした空間です

一 愛弟子が明かす、ベルナル・ロワゾー氏の“慧眼（けいがん）”



山口浩シェフ。神戸北野ホテルの総支配人・総料理長で、同ホテルの経営会社の代表取締役もお務めです

「ロワゾー・ドゥ・フランス」の開業にあたっては、ベルナル・ロワゾー氏の愛弟子で、ブランシュさんが「家族同然の存在」と信頼を寄せる山口浩シェフが中核的な役割を担われました。山口シェフは神戸の「ラ・コート・ドール」で日本人シェフを務められました。現在は「神戸北野ホテル」の総支配人・総料理長で、同ホテルの経営会社の代表取締役をお務めでもあります。

「ベルナル・ロワゾー氏は、時代の半歩先を行き、お客様に『こういうものを召し上がりたいですよ』という提案をする料理人でした。今でこそ、ソースに小麦粉をあまり入れず、生クリームや砂糖の量を控えたフランス料理が当たり前になっていますね。彼はそれを 1980 年代から実践していました。食生活と食品流通の変化、すなわち社会の変化を見据えて、自身のテクニックをもとに、素材の持ち味を生かした料理を世に送り出しました。『21世紀のフランス料理の扉を開けた』と言われるのはこのためです」と山口シェフはおっしゃいます。

食生活の変化について、ベルナル・ロワゾー氏は当時、「お客様がフランス料理を怖がっている」と表現したそうです。「生活様式が変わってカロリーの摂取量が減り、『昨日、しっかりとした料理を食べたから、今日は軽めに』というリクエストをなさるお客様が増えていました。同時に、食品流通が発達し、地方都市でも食材が鮮度の高い状態で届くようになっていました。そこで彼は基本テクニックを継承しつつ、鮮度の高い素材のうま味を凝縮し、小麦粉や生クリームなどを控えて、素材の持ち味を引き出した料理をお客様に提案したのです。フランス料理で食材の作り手をフィーチャーした初めての料理人という表現もできるでしょう。時代の変化を見据えた彼だからこそ開くことができた、現代に通じる新しい料理の扉でした」（山口シェフ）。

「ロワゾー・ドゥ・フランス」でも、だし汁を赤ワインで煮詰めてうま味を凝縮した「ブッフ・ブルギニョン」など、ベルナル・ロワゾー氏の料理のエスプリに触れることのできるメニューを、適宜、提供しているそうです。



「ブッフ・ブルギニョン（牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風）」

一 新しい時代の働き方に対応した厨房

山口シェフが指摘なさった時代の変化は現在、料理だけでなく、厨房にも訪れているそうです。「ロワゾー・ドゥ・フランス」の厨房は、その変化に対応した設備となっています。「人材不足や労働環境の変化に調理の世界も対応する必要があります。かつて、料理人が厨房で 16 時間働くといったような働き方がありましたが、現在は許されません。ではどうするか。コンピューター制御による最新の機械を導入し、人ではなく、機械が人の代わりに 24 時間働く調理システムの確立がその解になり得るでしょう。今回、我々のノウハウと、fujimak のノウハウがうまく融合した、効率的な仕事をしながら質の高い料理を提供するためのキッチンができあがりました」(山口シェフ)。

日頃、この厨房で指揮を執るブランシュ・ロワゾー エグゼクティブシェフは、「fujimak の機器は使いやすく、満足しています。厨房でうれしい時間を過ごせています」と、ご評価くださいました。



メインキッチン (写真左)、ペイストリーキッチン (写真右)、どちらでも fujimak 製品をご愛用いただいています

冷凍・冷蔵庫やコンビオープン、サラマダーなど、数多くの fujimak 製品を採用いただいた中で、山口シェフがシステム化の中核機器として期待を寄せておられるのが、バリオ デュアルパンです。「限られたスペースで、1 台で煮る、焼く、蒸す、炒める、揚げるといった多機能の調理ができるのが魅力です。自動調理機能が備わっていて、人がいない時間でも調理をこなしてくれますし、温度の精度も高いです。『ロワゾー・ドゥ・フランス』は今後、世界で店舗を展開していきます。その厨房において、効率化の重要な役割をこの機器が担っていると思います」と山口シェフはおっしゃいます。

「ウソをつかないキッチン」一。ブランシュ・ロワゾー エグゼクティブシェフが大切にしている言葉だそうです。「父・ベルナル・ロワゾーは、小麦粉やバターや砂糖などをたくさん使って素材の良さを覆い隠してしまうことなく、素材本来の味を料理として伝えていました。その様子を、ジャーナリストがこう表現していたのです。気に入っている言葉の一つです」(ブランシュ・ロワゾー エグゼクティブシェフ)。最新の機器を採り入れ、お客様の笑顔を増やししながら、ウソをつかないキッチンを進化を続けます。



メインキッチンではバリオ デュアルパンがフル稼働しています



ブランシュ・ロワゾー エグゼクティブシェフは、山口浩シェフのことを、親しみを込めて「ヤマ」と呼んでおられるそうです

LOISEAU DE FRANCE (ロワゾー・ドゥ・フランス)

所在地 東京都新宿区市谷船河原町 15
 電話 03-6280-7803
 開業 2024年6月
 Web サイト <https://ldf-tokyo.jp/>



関連製品



冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫



バリオシリーズ/デュアルパン



コンビオープン iCombiPro



パコジェット4



各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部

✉ fujimak-support@fujimak.co.jp

