

総説特集Ⅱ：食における味とにおいの接点－7

料理の専門家による話題提供（講演）

笹島 保弘

（イル ギオットーネ）

香りと味ということでイタリアンシェフの立場から現場の事例を紹介する。低温からニンニクとエキストラバージンオイルを加熱するとえも言えない良いにおいがする。そして、いい香りとはその食材の味のポテンシャルとある面で平衡している。ニンニクオイル、塩でトマトを煮詰めていくようなトマトソースは、イタリア人にとって日本人の一番だしに値するようだ。一方、ハーブは香りというより味を変える目的で使われている。同様に高価な白トリュフはそのものが持つ香り・味でなく、トリュフをかけた料理の味が際立ち、おいしくなるという理由で用いられる。

キーワード：香り、味、ニンニク、トマト、ハーブ、トリュフ

1. 京都のにおい

僕は、京都と東京を行き来しているのですが、ほとんどベースは京都です。香りと味ということ言えば、そのことについてあまり考えたことが無く無意識ですけれども、そのことについて何か話をしてくださいと言われて、ふと思いついたことの中に実際に重要だなというものが結構あります。

僕の料理はイタリアンなのですけれども、昆布を使ったりしていて、昆布だとかその辺の知識も一般の洋食の料理人のかたよりはある方だと思います。そのような昆布とかカツオだしというお話は日本料理人のかたにお任せして、イタリア料理で僕が日ごろ感じていることについてできる限りお話をしたいと思います。

京都にいますと、ディナー前のちょうど夕方の5時ぐらい、4時半ぐらいになると、祇園界隈とか、京都のあらゆる所で本当にいいにおいがしてくるのです。かつおだし、一番出しのにおいがそこら中の店や家からも漂ってきて、歩いていると京都の夕方というのは街中が本当にいいにおいになるのです。もちろんそれが何なのかということをもう知ってしまっているのですが、あの香りをかぐと、何かこう

「ああ、京都だな」というようにも思うし、外国の方でさえもいいにおいだと思いながら歩いているのです。料理人の僕らが歩いていると、「とてもいい香りだ」「何の香りなの」というように聞かれたりすることもあるぐらいです。彼らは、そのような一番出しの香りとかをよくご存知ないと思うのですが、それでも「すごくいいにおいだな」と思うのですね。

京都というのは、夕方になると不思議とそのようににおいがまん延しますので、それでおなかがグーッと鳴って食欲がわいてきて「今日、何かどこ行く？」とか「どこでご飯食べる？」というような雰囲気の話になっていって、皆さんは料理屋に行ったりされるのではないかなと思います。

2. キッチンのおい

同じように、当たり前になっているけれども、僕らがキッチンの中で感じる香りというのがあります。例えば、ニンニクとエキストラバージンのオリーブオイルを火に掛けて作っていくニンニクオイル、ガーリックオイル、これをイタリア語ではアーリオ・オーリオと言います。これであえたスパゲッティをアー

* Received July 31, 2009; Accepted August 17, 2009

Topics presented by an Italian chef.

** Yasuhiro Sasajima, IL GHIOTTONI, RISTORANTE, 388-1 Yasaka-uehachi,

Shimogawaradori-tounomae-sagaru, Higashiyamaku, Kyoto 605-0827; Fax: +81-75-532-2551

笹島 保弘

リオ・オーリオ、トウガラシを少し入れたものをペロンチーノといい、皆さんもお好きな方が多いと思います。ご存じの方が多く思うのですが、ニンニクにも、オリーブオイルにも、特にエキストラバージンのオリーブオイルにもアミノ酸、うま味がたくさん含まれていて、もちろんそれ単体でもとてもいい香りなのですけれども、二つを一緒にしてゆっくり加熱していきまると、本当にえも言われないいいにおいが立ってきます。

僕らの場合は、それがもう本当に体に付いている感じ、家に帰ると体にニンニクとかバージンオイルの香りが付いているなど感じられるぐらいです。服を着替えるのと同じように、前の晩飲みすぎて、朝どれほど二日酔いでも、その香りをばーっとかぐと本当に何かスイッチが入って仕事をするモードになります。僕だけではなく、キッチンに入ってその香りをかぐとそのような気になるというスタッフが本当に多いですね。味とはちょっと話が離れますけれども、人それぞれの香りというのには、何かそのような作用もあるのではないかなと思います。

3. ニンニクとオイルの香り

ニンニクとオイルの香りというのは、もちろん昔から日本にあったわけではなくて、恐らくは、イタリア料理とか、フランス料理とか、が入ってきてからのことでそれほど昔のものではないのでしょうか、最近の日本人の方にはニンニクを使った料理というのはとても受けがいい。科学的には分かりませんが、いい香りというのは、香りだけではなくて多分その持っている味のポテンシャルとある面で平衡していると思うのです。

実際にニンニクというどうしてもにおいが気になりますし、僕らの調理の工程にはいろいろなやり方があります。みじん切りにして、ばーっと一緒に炒めてしまう料理人もいますが、僕はニンニクの皮をむきまして、縦半分に切ります。真ん中にニンニクの芽がありますが、胃に非常に負担になりますので芽を取り、火のついていないエキストラバージンのオリーブオイルの中に、芽を取った断面のほうを下にして、それから火に掛けます。

エキストラバージンオイルは非常に優れた油で、僕らは調味料として扱っていますが、すごく高温になる特性があります。油から煙が出てオリーブオイ

ルの酸化が始まる温度というのは220度から230度ぐらのひどく高い温度です。なので、フライパンを予め温めていますとニンニクを入れた瞬間に焦げて、いい香りを出すというような工程にならないので、冷たいフライパンから火に掛けずにニンニクを入れていくのです。ニンニクは、焦げればただの苦みになってしまいますので、あの甘い本当に食欲をそそる香りというのは出ません。必ず冷たいフライパンのところから入れていく、というのはとても重要なことなのです。このようにしてニンニクにうっすら色が付くまでじっくり火を入れたらニンニクを取り出しています。取り出して、そこからほかの物を焼いていったりソースに加えたりして使っていくのです。ニンニク自体は取り出していますので、そのオイルの中にはニンニクは無いのですけれども、不思議なことに、その後調理していった全ての物、それからソースに入れたほんの何滴のものの中にも本当にニンニクの味というのを強く感じるのです。

このアーリオ・オーリオというのは、日本料理の一番だしと同じように、僕たちがまずキッチンに入って火を付けて、イタリア料理店であれば必ず行う作業です。ニンニク自体が入ってなくても、ニンニクの風味を完璧に付けることができるとニンニクの味を付けた料理として出せるというのは、その香りだけではなくて何か関係しているのかなと思います。

4. トマトソースの香り

イタリアンをやっている中でもう一つ非常に好きなものが、これも香りイコール味があるのですが、皆さんも好きな人が多いかもしれないのですけれどもトマトソースなのです。

これもいろいろなやり方がある、人によってはタマネギを入れたり、それだけではなくて例えばニンジンやセロリとか、そのような甘みのあるお野菜などをたくさん入れるようなお店もあります。僕の場合はシンプルに、ニンニクの香りをたくさんつけて取ったニンニクオイルにイタリア産のトマトと日本の安いトマトを入れます。これは節約するためではなくて、酸味立った生のトマトとイタリアのトマトのような果肉の厚い甘みのあるトマトをうまく調合したときに、非常にいい甘酸っぱさになるのです。僕の場合はタマネギのようなものを一切入れず、少し多めのニンニクオイル、そのニンニクオイルの甘

料理の専門家による話題提供（講演）

みといますか、うま味のようなものでトマトだけで煮ていって、コショウも使わずにお塩だけで味を決めて一気に煮詰めていきます。たくさんのお鍋の中で一気に3分の1ぐらいまで煮詰めていくと、凝縮したときの香り味が出て、このにおいをかぐと、本当に唾液が出てくるような感じです。科学的に嗅覚によって入った情報で頭でドーパミンが出て、それで食欲を増したりするというのをいろいろな先生からお聞きしますが、そのようなことを実感できるのがこのトマトソースです。

去年、僕はイタリアのミラノで仕事をする機会がありました。ご存知の方も多いと思うのですが、デザイナーのジョルジュ・アルマーニさんという有名な方が主催されたチャリティーに呼んで頂きました。会社の方などにちょっとお話を伺いましたら、どのようなメディアにも「最後の晩さんは何ですか」と聞かれと「トマトソースのパスタだ」とお答えになるそうです。イタリア人にとっては、やはりこのトマトソースのにおいというのは僕ら日本人の例えばおみそ汁とか、それこそ一番出しの香りをかいだときに感じる、何かごちそうといますか「おいしいにおいだな」というように感じるものと同じなのではないかな、というように強く思いました。僕らが「最後の晩さんは何？」と尋ねられたら、いろいろあると思うのですが、例えばおみそ汁であったり、そのような至ってシンプルな、自分が生まれたときから食べていたようなものを思いつく方も多いと思うのです。世界的にどれほどビジネスを成功させていても、やはり彼はイタリア人だなと、そのように思うことでした。

5. 肉の香り

調理ということでは、もう一つ、日々のキッチンの中でやっている、物を焼くという作業です。実際に自分が毎日焼いているいろいろなお肉なのですが、例えばステーキは、強くぱんぱんと焼いて、うま味を閉じこめて火を入れていくというようなやり方もあるのですが、最近いろいろ考えたり、科学的に物を見たり本を読んだりするのが好きなものですから、いろいろな中で今実際に自分のキッチンでやっている方法をご紹介します。エキストラバージンのオリーブオイルを肉の塊に塩と一緒に塗って、ごくごく低温の120度とか130度ぐらいオープンの中

に、そのまま焼き目も入れずに放り込んでじわじわ火を入れていきます。肉の塊にもよりますが、中心温が60度とかそれぐらいになるまでちゃんとじっくり、何十分間もかけて焼き上げてから、今度は心温をキープするための65度ぐらいの温度に設定して、湿度もちゃんと管理しながら温庫の中に入れていきます。お肉というのは塩味もしっかり中に入っていますし、もちろんこのままの状態でお出ししても恐らくお客様は「非常にこのお肉は柔らかい」と仰ると思うのです。日本人の若い世代の人は、最近は「おいしい」というのと「柔らかい」というのが何か同義語になっているようなところがあって、何でも「柔らかい」と表現するのですけれども、「おいしい」とか「うまい」というのは、またちょっと違うと僕は思うのです。恐らくこの状態の肉は、お出しすれば多分どのようなお客様も「柔らかい」と言うと思うのです。

けれども、何人の人が一番最初に「柔らかい」と言うよりも「うまい！」とおっしゃるかなとちょっと疑問に思います。僕は「うまい」という「うま味」のためにやっている作業があります。それは、寝かしておいたお肉をお客様に提供する直前に、ちゃんと火を起こした備長炭の網の上で強く一気にあぶるのです。串を刺してしまうと、そこからせっかくためていた肉汁がドリップしてしまいますから串は打ちません。そうすると、皆さんよくご存知の脂肪、焼鳥屋さんとかで嗅ぐのと同じあの脂肪が焼けていく、うま味が焼けていく時の香りが一気に立つし、肉の脂がぼたぼたと下に落ちて備長炭に少し当たって煙がわーっと立ちます。それによって、炭火のくん煙香というのが肉にもわーっとまとわりつきます。

もう既にお肉は柔らかくローストしてあって、そのままでも食べられるわけですから火を通す必要がありません。僕がやるのは、もう本当に1分か、1分もかからない何十秒か、くん製といますか、炭火の上であぶるだけなのです。それできれいに一気に色目が付きます。この状態でお客様に出すと、恐らく今度は逆に「柔らかい」と言うよりもまず先に「おいしそう」、そして「うまい！」とおっしゃるのです。

とにかく、これは本当に香りが何をもたらしめているのか分からないといますか、本当に炭火によって脂肪が適度に焼けたときのうま味、ステーキとか

笹島 保弘

ハンバーグとか肉とかが焼けたときの、みんなが知っているそのようなおいしい時のイメージというのが香りだけで頭の中にわーっと連想されて、多分、ほんとテーブルに置いたときだけでも本当に皆が「おいしい」「おいしそう」「うまい」というように感じるのではないかなというように思うのです。

魚でもそうなのですが、全然焼かないで、低温で大きな塊のまま、しかも骨をなるべく付けたままにします。そうしますと骨からのうま味というものがまたお肉の中に回って更にうま味が出てきます。最後に、お魚にしてもお肉にしても炭火であぶって香りをまとわせることによって、更に本当に「おいしい」というインパクトをお客さんに与えます。

6. 熱いお皿

もちろん、お皿も、とても熱くしておくことが大事ですね。熱いお皿だと、そこに載せたときに更に香りがお客様の中でわーっと立ち上る。調理中、営業中にキッチンにはいろいろな香りがありますので、僕らにはなかなかお客様と同じ立場では分からないのですけれども、実際に自分がレストランが好きで、食べに行きますとよく分かりますね。

例えばクロッシュ、お皿を持ってこられて時に銀のあのようなものも掛かかっていなくても、ちゃんとサーブされた熱々のお料理が目の前にぼんと来ると、もう本当にばーっといいにおいが立つでしょう？ キッチンと違いまして、当然レストランの中のほうが、あまり余分な香り、においが無いので分かりやすいと思うのですね。やはり自分で食べに行ったりしても、本当に熱いお皿に盛るのは非常に大事ななというように感じる瞬間です。

7. ハーブについて

イタリアンで香りといいますとハーブです。僕も、これが味とどう直接に関係しているかというのを、伏木先生にお伺いしたいぐらいなのです。これからの時分、すごくおいしくなっていく肉としては仔羊というお肉があります。好き嫌いがあると思うのですが、僕などは大好きな料理です。これも意図的に使うハーブによって味を変えようと思ってやっております。

タイムという香草があるのですけれども、これは、フランス料理の人などは、仔羊といいますと必然的

にタイムという香草を使った料理を作っていきます。僕のイメージの中では優しい女性的な味に仕立てたい。例えば、付け合わせなどで一緒に食べていただく野菜なども、ジャガイモとか何かそのようなものではなくて、もっと優しい何か、お豆とか葉っぱ。キャベツもちょっと男っぽいですかね。何かちょっと優しい感じの野菜とか、菜っ葉とか、何かそのようなものと食べさせてあげたいなというように思ったときは、これはもう完全に味を想定しているのですけれども、使う香草にはタイムを選びます。タイムとか、もっと皆さんがよくお知りのバジリコとか、そのようなものを使うと何となく女性っぽくて、酸味をちょっと効かせたような味に仕立てようというように思うのですね。

逆に、男性4人で食事に来られていて、量もすごくしっかり召し上がっておられるというようなお客様の場合は、最初はタイムを使おうかなと思っていてもローズマリーに変えたりします。ローズマリーを使う場合には、おのずと付け合わせなども変えて、ジャガイモにしようとか、かぶらにしようとか、キャベツにしようとか、何かちょっとパンチのあると言ったらおかしいのですけれども、そのような食材を選べます。あとはエビなどもローズマリーなどを使うと、非常に男性的な、割とアグレッシブな味になるので、焼いただけというよりも何かソースを付けたりした方がおいしいかなと思います。

ハーブというのは香草なのですけれども香りではないのです。うまく説明できないのですが、僕の場合は香りだけというよりも、味を変えようと思ってハーブを使っているのです。このような仕事を多少なりとも長い間やっているの、別にあまり頭で考えなくても自然に使い分けています。それは僕だけではなくて、このような仕事をしている人なら恐らくみんな自分の中にそのような引き出しのようなものがあって、みんなが何かそれをやり分けているとか使い分けているのではないかなと思います。

イタリアで言いますと、南の方、シチリアとかサルディニア島という南の島などに行きますと、ハーブだけではなくもっと香りの強い物、野菜なども香りの強い物をどんどん使っていきます。ウイキョウという野菜があります。これなども食べると独特の香り、フランス語で言うとパステイスという、あのようなリキュールなどにも使うような野菜なので

料理の専門家による話題提供（講演）

すけれども、これは本当に好んで使われます。シチリアとかサルディニアの駅とかに立つと、パステイス、ウイキョウのにおいが漂っているのを感じるほどです。なぜかといいますと、使う素材が南のほうに行くとイワシとかの青魚が多いからです。サルディニアの、サルデというのはイタリア語でサーデン、イワシですよね。イワシがむちゃくちゃ捕れるのでサルディニア島と言うのですね。なので、イワシなどの料理がほとんどなのです。やはり青魚はどうしても癖があるので、合わせてくる野菜は香りが強い物になっていくのです。肉も仔羊よりもヤギになるのです、必然的にどんどん香りとか味が強い物になっていくのですね。

これは、香りを消しているというよりも、やはり僕の中では味です。そのような組み合わせというのは、何か自然にそのように出てきたもののように思います。僕ら日本人でも同じようなものがあります。タケノコに木の芽を使ったり、冬だったらかぶらにユズを使ったり、合う物というのは、その国の人がおのずと分かっているようなところがあるのではないかなと思います。

8. トリュフの香りと味

もう一つ、やはり香りのことで申し上げますと、白トリュフというのはご存じでしょうか。恐らく、世界で一番高い食材です。去年の相場では、僕らの仕入れで大体1キロ100万円します。キノコですよ。食べたことがある方はご存じかと思いますが、非常に香りが強いのです。けれども、これも香りだけではないのです。それほど高いのにイタリア人が白トリュフをなぜ使うのかというと、もちろんイタリアが誇る食材だからという理由が彼らにはあるのですが、意外にも味なのです。ですから、白トリュフがすごく高価なものだからといって高価な食材と合わせていけないといけないということは全くありません。本当にシンプルで一番おいしいと思うのはハムエッグです。焼いたハムと卵、目玉焼きです。その上に白トリュフをたっぷりかけると、もちろん香りはいいのです。白トリュフの香りになるのですが、食べたときに、その白トリュフが香りでもなくて、白トリュフの味でもなくて、卵とかハム、それから焼いたときに出了たオリーブオイルとハムが焼けたときに出了汁のようなもの、それらの味がばっ

と際立ってくるのです。だから、先ほどの肉のお話と一緒に、目の前に皿が置かれて食べる前は白トリュフの香りがすごくするのですけれども、食べ出すとそれは決して白トリュフの香りだから食べているというのではなくて「おいしい」と思っているのです。非常に不思議な食材です。

あれだけ香りが強いのに許容範囲が極めて広いのです。卵にも合う、肉にも合う、イカとかタコとかにも合う、野菜にも合うというように、本当に合わない物というのが無いのではないかなというぐらいその許容範囲がすごく広くて、どのようなものにもマッチしていきます。何か強烈な香りを持っているのに陰に回っているといいますか。

9. 昆布のうま味

最後に、僕は洋食をやっていますが、その僕が昆布、昆布だしなどを非常によく好んで使います。昆布もそれだけだと個性というのはそれほど無いかもしれないのですが、何かとぶつかったときに本当に相手の物のポテンシャルというものが非常に上がっていく。特に一番良く分かるのは野菜です。なので、僕は洋食でも昆布のうま味などを非常に気に入って使っているのです。

白トリュフも、香りという意味ではイタリア料理を話すときに離せない食材だなと思います。香りはもちろん昆布などよりも強烈で、自分自身が非常に強烈な個性を持っているのだけれども同じように裏に回っていけるというのか、ほかを引き立てるというのか、だからなるほどこれだけ値段が高くてみんな使うのではないかなというように思います。

同じようにやはり香りと味といいますか、香りのイメージというのは、その国の個性のようなもので、僕たちが、おみそ汁のにおいをかいだら「何かおなかが減ったな」とか「懐かしいな」と思うのと同じで、イタリア人がトマトソースの香りなどを夕方とかレストランなどで嗅げば、おなかも減るでしょうし、僕たちだったら炊き立てのお米、真っ白い何も無いご飯の炊きたてのにおいとかをかいでもおなかが減ってくると思うのですが、例えばそれはイタリア人だったら焼きたてのパンのにおいなどがそれに当たるでしょう。やはり香りというのは、その国の食文化の全てではないかなというように思います。

笹島 保弘

10. 質疑応答

座長 笹島様、どうもありがとうございます。何かこの際お聞きになりたいことはございますでしょうか。いかがでしょう。

参加者 イタリア料理でソフリットとかの技法と、いわゆる日本でうま味を引き出す技法がかなり違う中で「イル ギオットーネ」さんのお料理というのはすごくユニークですばらしいポジションだと思うのですが、イタリアの方がイタリアから来てそのお料理を食べられたときの驚きといますか、反応といますか、そのような傾向があったらぜひお聞かせ願いたいのですが。

笹島 そうですね、僕は、これは仕事をする中で自分で引いている線があって、一番最後にお話したように、例えばおみそとか、しょうゆとか、調味料を全く使わないのです。よくご存じですが、今おっしゃったソフリットというのは、タマネギなどをじっくりオリーブオイルの中でオニオングラタンスープのようにあめ色にする。あれを本当にちょっと隠し味に入れていだけでイタリアンといますか、洋食はものすごくコクが出てくるのです。そのようなものを使ったり、例えばアンチョビを使ったり、パルメザンチーズだけを入れるのではなくてパルメザンチーズのちょっと香りを付けるだけとか。

イタリア人の方から「おいしいけど、こんなのイタリア料理じゃないな」と言われてしまうのはやはり非常にショックなのですね。イタリア料理店をやっているというのでは、むしろだめなのではないかと思って。例えば、先ほどお話ししましたように、タケノコを使おうが、鯛の白子とかフグを使おうが、やはりイタリア人が食べたときに「おいしいイタリア料理だった」「この野菜、何て言うの?」とか言うて下さるように心掛けているのです。

僕らは絶対外すというものがあるのですが、それは食文化の違いなのです。例えば、彼らはねばねばする物はだめです。オクラとか、ナガイモとか、あのような野菜はやはりすごく拒絶反応があります。それ以外は、ちゃんとセオリーさえ守っていれば彼らは本当においしいと言ってくれますし、その中で今言ったようにやはりどうしてもそこだけは譲れない部分があります。日本人の僕が店でしょうゆを少

しだけでも使ってしまうと、僕は、そのどこがイタリア料理だ、というようにちょっと思ってしまうというアイデンティティーでやっています。やはり調味料というのは味を決定してしまうものなので使わないというように、これは線を引いている部分があります。

参加者 昆布だしについてはいかがでしょう。

笹島 僕は昆布を一つの素材としてとらえていて、昆布だしは調味料のように味を決定づけるものではないと思います。例えば脇役に回って野菜の味を出したり、チキンブイヨンに昆布を1枚入れます。例えば昆布だしで鳥がらスープをとるだけで本当にうま味というのは倍増するのです。では昆布の味が付いているかということ、昆布の味はしないのです。昆布の味はしないのだけれども、鳥のうま味をものすごく引き出せるという気がするのです、あれは調味料というのではなくて、1個の素材として、例えばフグやユズや木の芽と同じような感覚でとらえて使っています。

参加者 よく分かりました。ありがとうございます。

笹島 ヨーロッパに行ってこのようなセミナーをしたことがあるのですが、ヨーロッパは硬水で、イタリアはものすごく水が硬いので、同じように水出しの昆布などを飲ませたところで彼らにあの昆布のうま味というのは分からないのです。それで、一番分かりやすいことで表現したいなと思って僕がやったのは昆布締めです。魚の昆布締めよりも、特に彼らは肉食ですから肉ですね。カルパッチョの肉にオリーブオイルをはけで塗って、昆布で挟んで、何もしないで彼らにプレゼンしたのです。そうすると、彼らは肉の部分までカルパッチョを食べますから、これが自分らが普通食べているカルパッチョと違ってすごくおいしく感じるということを知るのです。

海外で特にこのようなうま味とかというものを広めていくときに大事だなと思うのは、やはりその国の人の文化で話をしなないと、幾ら日本ではこうだとか、昆布というのはこうだということに言っても伝わらないのです。1回拒絶されてしまうと

日本味と匂学会誌 Vol.16 No.2 2009年 8月

料理の専門家による話題提供（講演）

そこからなかなか道が開けていかないので、やはり
そのようなところは気をつけていったほうがいいの
ではないかなというように感じました。

ありがとうございました。

著 書

「イタリアン精進レシピ」笹島保弘著、本願寺出版
社（2003.4）

「ハイブリッド・アンティパスト（新感覚の前菜）」
笹島保弘、濱崎龍一、萩原正彦著、柴田書店、
（2005.11）

<著者紹介>

笹島 保弘（ささじま やすひろ）氏略歴

- 1964年 大阪生まれ。関西のイタリア料理店で修行を重ね、大阪「ラトゥール」、京都「ラヴィータ」および「イル パッパラルド」の料理長を務める。
- 2002年 京都・東山に「イル ギオットーネ」をオープンし、オーナーシェフとなる。
- 2005年 東京・丸の内に出店。
- 2008年 京都・木屋町に新しい店を開店。“京野菜を始めとし、日本の食材をイタリアンに用いる”独自の技が高い評価を受ける。テレビ、料理などのメディアでも活躍中。イル ギオットーネは京都で最も予約が取りにくいレストランとされている。

