

Attachment E Press Clippings

1. Danish magazine "Smag og Behag"

smag og behag
 FOKUS PÅ GASTRONOMI, VIN OG ANDRE NYHEDSSTYK
HOLD JUL PÅ SLOTT THORSTEN MALLING I TOKYO **KVINDEN BAG SKAGENFOOD** TÆT PÅ VARNÅ
 LIMFJORDENS BLÅ GULD **TALENTET FRA ALBERTO K** **PORTVINSDUJEL: VINTAGE KONTRA LBV**

VINGUIDE
 TIL AND, FLÆSKESTEG OG RISALAMANDE

TAG PÅ GASTRONOMISK
JULESHOPPING TIL LONDON

SÅDAN LAVER DU ÅRETS
JULEFROKOST

KÆMPE TEST:
42
DANSKE JULEBRYG

November - December 2013 Pris DKK 64,95 FRI +

www.smag-behag.dk

nordisklækken

Nordisk MØDE I Japan

OM YOSHIHIRO NARISAWA
 Den japanske kok driver sin egen restaurant Narisawa i Tokyo, hvor han blandt andet er kendt for at bruge utraditionelle ingredienser i sine retter. Det var hans oplysninger, der valgte ham som en af verdens mest indflydelsesrige kokke under Michelin-inspirationen i 2013. Han har fået Best of Asia prisen de seneste tre år i træk, og Narisawa blev nummer 12 i Pellegrino World's 50 Best Restaurants i 2013.

'Det nordiske lækken' er for stort til Norden. Derfor er det oplagt at udbrede ideer og koncepter som kulturfremstød til den øvrige verden. De fem nordiske ambassader i Japan tog håndene op i oktober og satte fem nordiske stjerneløkke sammen med fem japanske kolleger i samme klasse for at lave en 'one night only dinner' med en fælles menu. Fra Danmark deltog Thorsten Schmidt, der blev sat overfor Yoshihiro Narisawa på restauranten Les Créations de Narisawa med to michelinstjerner

66 smag behag

|| KØD OG VEGETARISKE

|| JAPANISKE KØKESKOLE

|| JAPANISKE KØKENS INSPIRATION

JAPANSK MESTERKØK

JAPANSK KØKENS INSPIRATION

FRIGED TIL AT EKSPERIMENTERE

|| KØD OG VEGETARISKE

|| JAPANISKE KØKESKOLE

|| JAPANISKE KØKENS INSPIRATION

|| KØD OG VEGETARISKE

|| JAPANISKE KØKESKOLE

|| JAPANISKE KØKENS INSPIRATION

JAPANSK MESTERKØK

JAPANSK KØKENS INSPIRATION

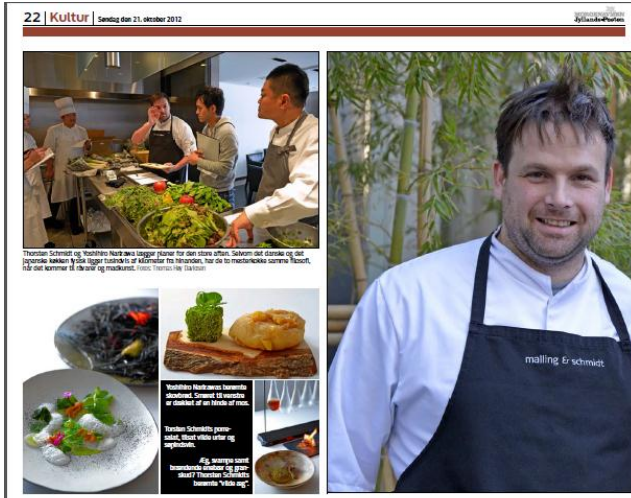
FRIGED TIL AT EKSPERIMENTERE

|| KØD OG VEGETARISKE

|| JAPANISKE KØKESKOLE

|| JAPANISKE KØKENS INSPIRATION

2. Danish newspaper "Jyllands-Posten" - 21 October 2012



22 | Kultur | Søndag den 21. oktober 2012

Thorsten Schmidt og Yoshino Noriwa tager florer for den store aftens. Sammen med danske og japanske køkkener bys de toge i samarbejde på at skabe en fantastisk smag og oplevelse. Her er de to i køkkenet på den nye restaurant i Tokyo.

Yoshino Noriwa har været i Danmark i mange år og er blevet kendt for sin unikke smag og teknik. **Thorsten Schmidt** er en af de bedste kokke i Danmark. De to har sammen med deres kolleger på den nye restaurant i Tokyo, der er et samarbejde mellem de to køkkener, skabt en fantastisk smag og oplevelse.



malling Er Schmidt

Sublim køkkensynergi

Kulturfrøstød: Den danske mesterkok Thorsten Schmidt er i Tokyo for sammen med en af de japanske mestre at se, om det kan lade sig gøre at blande dansk og japansk mad. Resultatet bliver ikke blot en symfoni af råvarer og smag, men også et kig ind i både den japanske sjæl og den gourmetfilosofi, der har sat Norden på verdenskortet.

THORSTEN SKJEM DAVSEN
Køkkensynergi
Den danske mesterkok
Thorsten Schmidt er i Tokyo for sammen med en af de japanske mestre at se, om det kan lade sig gøre at blande dansk og japansk mad. Resultatet bliver ikke blot en symfoni af råvarer og smag, men også et kig ind i både den japanske sjæl og den gourmetfilosofi, der har sat Norden på verdenskortet.

Den danske mesterkok Thorsten Schmidt er i Tokyo for sammen med en af de japanske mestre at se, om det kan lade sig gøre at blande dansk og japansk mad. Resultatet bliver ikke blot en symfoni af råvarer og smag, men også et kig ind i både den japanske sjæl og den gourmetfilosofi, der har sat Norden på verdenskortet.



malling Er Schmidt

Med Hilary i himlen

Kulturfrøstød: Den amerikanske violinist Hilary Hahn spiller sammen med den danske mesterkok Thorsten Schmidt på den nye restaurant i Tokyo. De to har sammen med deres kolleger på den nye restaurant i Tokyo, der er et samarbejde mellem de to køkkener, skabt en fantastisk smag og oplevelse.

Den amerikanske violinist Hilary Hahn spiller sammen med den danske mesterkok Thorsten Schmidt på den nye restaurant i Tokyo. De to har sammen med deres kolleger på den nye restaurant i Tokyo, der er et samarbejde mellem de to køkkener, skabt en fantastisk smag og oplevelse.



Hilary Hahn

Med Hilary i himlen

Den amerikanske violinist Hilary Hahn spiller sammen med den danske mesterkok Thorsten Schmidt på den nye restaurant i Tokyo. De to har sammen med deres kolleger på den nye restaurant i Tokyo, der er et samarbejde mellem de to køkkener, skabt en fantastisk smag og oplevelse.

Den amerikanske violinist Hilary Hahn spiller sammen med den danske mesterkok Thorsten Schmidt på den nye restaurant i Tokyo. De to har sammen med deres kolleger på den nye restaurant i Tokyo, der er et samarbejde mellem de to køkkener, skabt en fantastisk smag og oplevelse.

Den amerikanske violinist Hilary Hahn spiller sammen med den danske mesterkok Thorsten Schmidt på den nye restaurant i Tokyo. De to har sammen med deres kolleger på den nye restaurant i Tokyo, der er et samarbejde mellem de to køkkener, skabt en fantastisk smag og oplevelse.

3. Japanese newspaper "Yomiuri" - 22 October 2012

医療の質 経営状態を12指標で評価

1196病院ランキング

47都道府県別

東京 1位 大阪 2位 神奈川 3位 愛知 4位 福岡 5位

医療の質 経営状態を12指標で評価

1196病院ランキング

47都道府県別

東京 1位 大阪 2位 神奈川 3位 愛知 4位 福岡 5位

頼れる病院

医療の質 経営状態を12指標で評価

1196病院ランキング

47都道府県別

東京 1位 大阪 2位 神奈川 3位 愛知 4位 福岡 5位

医師不足 救急搬送ラッシュ

医療の質 経営状態を12指標で評価

1196病院ランキング

47都道府県別

東京 1位 大阪 2位 神奈川 3位 愛知 4位 福岡 5位

週刊ダイヤモンド

10月27日号

http://www.diamond.co.jp/

4. Japanese food magazine "Senmonryori"





自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい
— 羊乳とキノコ —

羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。

羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。

羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。羊乳とキノコを組み合わせると、自然の香りを使っておいしさを飛躍させたい。

北欧料理界のムーブメントを築く

北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。

北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。

北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。北欧料理界で共有する未来の研究。

5. Japanese magazine "Ryori-Okoku"

料理王国

今注目の食材と調味料

2013年度版「料理王国100選」発表！料理王国が選定した逸品を一挙掲載

勝又登、中東久雄、脇屋友詞さんを魅了する日本の食材

京都・板前割烹の技と知恵を詰め！

料理の行方

世界が目にするノルディック・キウジーアに見る

世界に向けて、ノルディック・キウジーアの新しい風を吹かせる北欧諸国から、新進高級の5人のシェフが来日。新しい風を吹かせる。

Nordic Star Chefs in Japan

世界が目にするノルディック・キウジーアに見る。世界が目にするノルディック・キウジーアに見る。世界が目にするノルディック・キウジーアに見る。

北欧のテロワールを感じる ピニアな香りと味を皿の上で表現



1970年生まれ、フランスやアメリカで経験を積んだ2009年のデンマーク・スターシェフコンテストで1位を獲得。2009年度のデンマーク・スターシェフコンテストで1位を獲得。2009年度のデンマーク・スターシェフコンテストで1位を獲得。



Nordic Star Chefs in Japan

「北欧のテロワールを感じる」というのは、現代の北欧料理の進化の過程で、従来の北欧料理のイメージを打破し、新しいピニアな香りと味を皿の上で表現することです。

トースマン・シニシット

「トースマン・シニシット」は、北欧のテロワールを感じるための重要な要素です。これは、北欧の伝統的な料理であり、ピニアの香りと味を表現するための重要な要素です。



「トースマン・シニシット」は、北欧のテロワールを感じるための重要な要素です。これは、北欧の伝統的な料理であり、ピニアの香りと味を表現するための重要な要素です。

ガイル・シャイエ



1980年生まれ、2009年のデンマーク・スターシェフコンテストで1位を獲得。10年間の経験を活かして、北欧のテロワールを感じるための重要な要素です。



「北欧のテロワールを感じる」というのは、現代の北欧料理の進化の過程で、従来の北欧料理のイメージを打破し、新しいピニアな香りと味を皿の上で表現することです。

「北欧のテロワールを感じる」というのは、現代の北欧料理の進化の過程で、従来の北欧料理のイメージを打破し、新しいピニアな香りと味を皿の上で表現することです。

フィンランド発、太陽光を使ったエコロジカルな料理。

「北欧のテロワールを感じる」というのは、現代の北欧料理の進化の過程で、従来の北欧料理のイメージを打破し、新しいピニアな香りと味を皿の上で表現することです。

6. FoodLabo

【フード・ラボ】

FOODLABO

食とフードビジネスの未来を創る

Produced by

楽田商店

最新ニュース
注目レストラン
メニュー・レシピ集
特集

TOP > ニュース一覧 > 詳細記事

NEWS

ツイート 0 いいね! 14

北欧5カ国の大使館「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」共同開催

イベント 2012.10.09

北欧5カ国の大使館（デンマーク、フィンランド、ノルウェー、スウェーデン）は10月17日（水）～19日（金）、東京で「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」を開催する。

北欧料理というシンプルなイメージが強かったが、近年の進化はめざましく、ポキユーズ・ドールをはじめ世界の料理人が腕を競う国際料理コンクールにおいて、北欧出身の料理人はトップ争いの常連となっている。

同イベントは、日本と北欧諸国の間で、食に関する交流を促進することを目的とするもので、北欧5カ国が協力して料理のイベントを開催するのは、世界でも珍しい試み。期間中には、各国から1名ずつスターシェフが来日し、ワークショップやマスタークラス（料理デモンストレーション他）、著名なレストランとのコラボレーションによるスペシャルディナーの披露などが行なわれる。イベントの情報は公式facebook <http://www.facebook.com/NordicStarChefsJP>にて随時公開される。

【開催概要】

- ・ワークショップ
- マニフェスト発起人と各国のスターシェフによる、現代北欧料理の特徴、魅力、今後の展望などの紹介。
- 日時：10月17日（水）10時～11時30分
- 場所：ノルウェー王国大使館アークスティックホール
- 対象：関係者限定（北欧料理、食料品業界関係者、北欧旅行業界関係者）
- ・マスタークラス

7. Dancyu Topics

dancyu topics



**北
欧**

「ノルディック・スター・シェフ・イン・ジャパン」開催!

10月17日～19日、北欧5カ国の駐日大使館が協力して、世界でも珍しい北欧料理の食交流イベントを開催する。2010年、2011年と2年連続で、世界のベストレストラン第1位に選ばれた、コペンハーゲンの「Noma」のおかげで、美食家たちの注目を集めている北欧料理。各国から1名ずつ、スターシェフが招集され、東京都内のレストランで、一夜限りのスペシャルメニューも披露される予定。詳しくは公式フェイスブックページ (Nordic Star Chefs in Japan) へ。

8. Kokemomo Sweden

KOKEMOMOSWEDEN  

[Home](#) | [About us](#) | [News](#) | [Works](#) | [Special](#) | [Smultron](#) | [Topics](#) | [Photo](#) | [Contact us](#)

[HOME](#) > [News](#) > [Food](#) > [Nordic Star Chef's in Japan](#)

- > Design & Art
- > Fashion
- > Culture
- > Food
- > Music
- > Works



ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン

2012.10.09

11. Elle a table - online magazine article

グルメ・メディアーズPICK

新しい北欧料理の世界へようこそ！

北欧の食文化の専門家であるスターシェフ5名の単行本「2012年10月17日（水）～19日（金）」の3日間開催のイベント「ノルディック・スターシェフ・イベント」で、最新のトレンドとして注目を集める北欧料理の世界へようこそ！



Text: JAVO Manager

Update: 2012/10/29



01_07 美食家たちの間で注目をあつめる、北欧フード

「ノルディック・キージェス」という言葉を覚えていますか？ そう、美食家たちの間で注目をあつめるのが、北欧フード。その注目の的から5人のシェフが注目し、2012年10月17日（水）～19日（金）の3日間開催の「ノルディック・スターシェフ・イベント」がスタートした。このイベントが開催されたのは、デンマーク、フィンランド、アイスランド、ノルウェー、スウェーデンの5国のシェフたち。それぞれ自国の風土や食文化を背負いながらも、今回は「北欧方面」としてタグを打ち「新しい料理観」をアピールするつもりだ。進化を続ける世界の北欧料理は、美食家たちを魅了し、賞賛を受けてきた。それは、進化を続ける世界の北欧料理は、美食家たちを魅了し、賞賛を受けてきた。

シェフたちとともに来日した北極圏食文化推進プロジェクト「ノルディック・キージェス」のシェフたちによると、最新の食文化や伝統への敬意、海外の文化を学ぶための努力と輸出させてきた料理家も少なくない。注目の料理には日本の食文化と通ずるポイントがいくつかある。

新しい北欧料理の世界へようこそ！の他の記事もCHECK!



02_07 繊細にも人間にも優しい、感度の高い料理

なまはだ、今日日本で発表された「新しい北欧料理のためのマニフェスト」をみると、「繊細さ、新鮮さ、シンプルさ、季節感を表現する」「食に、季節の寄り添いや敬意を込める」という言葉が記されており、日本の食に感じる繊細さが感じられる。繊細な気遣いと「食」でつながっている。繊細さでもあり、また繊細さもある。シンプルで繊細にも人間にも優しく、そしてそのポイントにありながらも感度の高い料理——それが、北欧の料理だ。そこから感じていく料理観だ。それは、繊細さだけでなく私たちの舌をも満足させてくれるはず。

3日間という短い間に、5人のシェフたちが示してくれたのは、そんな「ノルディック・キージェス」の新たな可能性だった。次のページからは、「ノルディック・スターシェフ」のシェフたちを見てきた。最新の食文化とシェフ自身の食文化についてのコメントを掲載。これからもっともっと日本でもプレイクシ、そんな北欧料理のスターシェフが活躍する世界の食文化。どうぞご覧ください！



03_07 デンマーク代表/トースタン・シュエット氏

「日本の食文化は、繊細で美しいものがあります。肉や山の食材を多用するところも似ています。日本の食文化を参考にしながら、繊細で美しいものを作りたい」と、デンマーク「マツン＆シュエット」の料理長、トースタン・シュエット氏。その名は「ノーマ」の料理・レシピ誌と並び、ニュー・ノルディック・フードの最先端を走り続けている。しっかりととした料理哲学を持ち、食材と食文化に向き合う姿勢が印象的だった。この日の朝飯は、その心を一つ一つ。

マッシュルームとライオンズヘッドの平煎りを使った、食卓に彩り豊かな一品。



04_07 フィンランド代表/アンソ・メラスニエ氏

「食材そのものの味を生かす日本食文化は、毎日見習っています」と語るのは、現任フィンランド料理の第一人者といわれるアンソ・メラスニエ氏。フィンランドのデザインと食を融合させたイベントや、ソーラーカーを使ったエコ料理を手掛けるなど、その活動はユニーク。トレードマークのエプロンと帽子がチャームポイントで、気さくなおしゃべりでこの日も会場を盛り上げてくれた。

ステーキとワイルドハーブを使用した料理。カリッと香ばしく熱いアートフィッシュプレートが美味！



05_07 アイスランド代表/ハーコン・マウル・オルヴァルソン氏

アイスランドから来日したのは、食材を活かしたエシゴット料理が人気で、最近ではアイスランド料理を積極的に海外に紹介しているというハーコン・マウル・オルヴァルソン氏。自国の食材に対しては、他よりも愛情が深く、扱いが丁寧だ。今回の料理は、「おもしろい食材、サーモンを使って蒸らしました。ディルやマスタードとサーモンのマイルドなソースと組み合わせました。」

本場のサーモンとディルの組み合わせがやさしい味。



06 /07

ノルウェー代表/ガイル・シャイエ氏

第29回にして、ボキューズ・ドールという世界有数の料理コンクールで優勝したノルウェー代表のガイル・シャイエ氏。その甘いマスクから生まれる期待は、繊細にして大胆。世界のトップに立つシェフが描く皿の中のアートは、まさに絵画のようだ。今回は、軌立とカリフラワーで美しい一品を構成。「カリフラワーのクリームとヘーゼルナッツのナッティな香りをグルリした軌立と合わせました」

鮮度のいい軌立を長くグルリ。素材のよさを生かしてシンプルに仕上げた。



07 /07

スウェーデン代表/マーリン・セーデシュロム氏

今回の東日シェフのなかで唯一の女性、スウェーデンのマーリン・セーデシュロム氏。女性として初めてノーベル賞授賞会のメニューをつくったという実力派は、新しい素材に対しても積極的。この日も上手に和の素材を取り入れた料理を披露してくれた。「スウェーデン北部の食材を集めました。トナカイのタルタルをメインに白鮭の卵を添えてあります。みょうがのピクルスも味のアクセントです」

日本でほめずしいトナカイ肉を和の薬味と合わせてさっぱりと！

12. Elle a table - online magazine article

世界が目にする美食エリア！ 北欧料理のマニフェスト

世界が注目する美食エリア！ 北欧料理のマニフェスト
 世界が注目する美食エリア！ 北欧料理のマニフェスト
 世界が注目する美食エリア！ 北欧料理のマニフェスト

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

「北欧料理は健康志向で、美しく食べやすい。また、季節や地域によって異なる食材を使い、自然の恵みを大切にする。また、伝統的な調理法を守り、素材の味を引き出す。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。また、健康的で美味しい。」

グルメ・エディターズPICK 東京で楽しむ！ 北欧レストラン&カフェ6選

いま美食家たちの間で熱い注目を浴びているのが「ノルディック・キュイジーヌ」と呼ばれる北欧料理。現地に行かずとも、まずは東京で手軽に本場の味を味わえるレストラン&カフェを選んでみてはいかがでしょうか？ 編集部が厳選した、おすすめのアドレス6軒をご紹介します！

01 /06
 花と糖に包まれて、デンマーク風オープンサンド



02 /06
 フィンランドの定番スイーツ、シナモンロール



03 /06
 デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司



04 /06
 トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を



05 /06
 北欧料理にフレンチとNYのスタイルを融合



06 /06
 スウェーデンの豪華料理から、六本木の老舗「リニョレイ」



text: Akiko Kawagoe (P2,P4,P5)
 ニコロイ バーグマン ノム
 東京都港区西麻布4-5-7-2
 tel. 03-6664-0824
 営業時間/11:00~20:00
 定休日
<http://www.nicoloi.com/beromann>
 Facebook: <https://www.facebook.com/beromann>
 Twitter: https://twitter.com/nicoloi_beromann



01 /06
 花と糖に包まれて、デンマーク風オープンサンド「スモーブロー」に挑戦
 第一のグリーンウォール、季節感あふれる北欧風インテリア、そして体にやさしいメニューが特徴。フラワーアイス、ニコライ、バークマンによる「ニコライ（バークマン）」は、「アムステルダム」の「ニコライ」が由来。北欧の定番スイーツ「シナモンロール」にこだわった、甘い肉の味、オリーブオイルの香りを活かしたオープンサンド、オープンサンド「スモーブロー」、フレッシュジュース「#060」やスムージー「#060」などの人気メニューが、このレストランの大きな特徴。また、このレストランは、北欧の定番スイーツ「シナモンロール」にこだわった、甘い肉の味、オリーブオイルの香りを活かしたオープンサンド、オープンサンド「スモーブロー」、フレッシュジュース「#060」やスムージー「#060」などの人気メニューが、このレストランの大きな特徴。



「スモーブロー」は、ライオンパルク・サーモンとチキンなど、季節の食材を使ったオープンサンド。オープンサンド「スモーブロー」は、ライオンパルク・サーモンとチキンなど、季節の食材を使ったオープンサンド。オープンサンド「スモーブロー」は、ライオンパルク・サーモンとチキンなど、季節の食材を使ったオープンサンド。



「スモーブロー」は、ライオンパルク・サーモンとチキンなど、季節の食材を使ったオープンサンド。オープンサンド「スモーブロー」は、ライオンパルク・サーモンとチキンなど、季節の食材を使ったオープンサンド。

02 /06
 フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！
 映画「かみゆい」を彷彿とさせるような、モダンな北欧風デザインが特徴。「カモエ」は、明るい店内に、ひとりでゆっくりと過ごすのに最適な空間を提供してくれる。



フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！
 フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！

フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！
 フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！

フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！
 フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！

フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！
 フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！

フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！
 フィンランドの定番スイーツ、シナモンロールが絶品！

03 /06
 デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！
 アンサーク・コペンハーゲンでの「ロイヤル・コペンハーゲン」が、デンマークでも大人気なオープンサンド*寿司。オープンサンド*寿司は、オープンサンドと寿司の組み合わせが、オープンサンド*寿司の醍醐味。オープンサンド*寿司は、オープンサンドと寿司の組み合わせが、オープンサンド*寿司の醍醐味。



デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！
 デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！

デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！
 デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！

デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！
 デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！

デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！
 デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！

デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！
 デンマークでも大人気！オープンサンド*寿司が絶品！

04 /06
 トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！
 吉祥寺の北欧レストランといえる「アルトゴット」は、まるで10周年を祝うような、北欧の食材を使った料理が、本場産ながらの北欧食材を堪能！



トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！
 トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！

トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！
 トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！

トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！
 トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！

トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！
 トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！

トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！
 トナカイ肉をはじめ、本場産ながらの北欧食材を堪能！

05/06

北欧料理にフレンチとNYのスタイルを融合



モダン・スカンジナビアン・ニュージーンズ・レストラン「アクアヴィット」が、ニューヨークで20年以上に渡って人気の店だが、東京はも今年で4年目を迎えます。注目、日とフレンチを基調とした店では、北欧モダンデザインの名作家具でコーディネート、4m高さの天井が開放感に満ち、洗練された大人の贅沢空間が広がっている。

料理のコンセプトは、北欧料理にフレンチのテクニックとニューヨークスタイルを融合。北欧の食材を豊富に使い、魚介や肉類など繊細な味のバランスが日本人の味覚にもぴったりと好評だ。盛り付けの美しさもテレビ番組を増やしている理由のひとつ。

ランチは、アラカルト（¥1,500）からスタイルッシュコースまで充実。ディナーは3種類のコース（¥6,800、¥8,000、¥12,000）が楽しめる。写真は、「スウェディッシュモーグスボード」ひくる前菜の盛り合わせ。（¥6,800ディナーコース内）。ニシンの幹葉揚げやサーモンマリネなど北欧らしい前菜を一口ずつ盛り合わせて。

アクアヴィット

東京都港区北青山1-2-5-6階 LOM SQUARE 1F
tel. 03-5413-3300
営業時間 / 11:30~15:00 (14:00L.O.), 18:00~23:30 (22:00L.O.)
<http://www.aquavit-japan.com>

06/06

スウェーデンの家庭料理なら、六本木の老舗「リラ・ダーラナ」へ



六本木駅から徒歩1分の場所にある、創業35年のスウェーデン料理専門店「リラ・ダーラナ」。ここでは、スウェーデンの日常の一家に传わられたような家庭料理が盛り込まれた中で、古くから伝わるヒュスマンズコスト（家庭料理）が味わえる。

定番の「ミートボールのクリームソース」（¥1,000）や「オレフィン（オランダのアンチョビがラタッ）」（¥900）、日替わりの「ターゲンスランチ」（¥1,000）など、随分お洒落なメニューが揃った。中でも、伝統的な北欧料理の数々も、ランチタイムならお手頃な価格でいただける。実は、北欧のお洒落なアクセントを兼ねた「ニシンのマリネ入り白かわせごの焼きポテト煮」（¥1,000）や「スウェーデンのサーモンマリネ、ディール揚げ」（¥1,800）、スウェーデン産魚介料理などを揃った。魚は、ラムベースのフィッシュ・アンド・チップスとコーヒーで北欧流だ。

コースは、前菜、メイン、デザート、コーヒーまたは紅茶付きまで¥3,800から。どこか懐かしさすら感じる、ほっこり感のあるお洒落の店もなしが、店内からのゲストに愛されている。



リラ・ダーラナ

東京都港区六本木6-2-7 ダイカンビル2F
tel. 03-3478-4690
営業時間 / 12:00~15:00, 18:00~23:00
定休日 / 日・祝・祭日
<http://de.lama.jp/>

13. Elle a table - online magazine article

WHAT'S HOT



**北欧5カ国の
スターシェフの味、
味わってみたい？**

10月17～19日の3日間、北欧5カ国の在日大使館主催で楽しいイベントが開催される。題して「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」。期間中の目玉は、日本が誇る5軒の最高峰レストランの料理人と、北欧5カ国からそれぞれ来日するスターシェフとのコラボによる、一夜限りのスペシャルディナー！ ニューノルディックの真価を経験できるチャンス。詳細は公式フェイスブックページで確認を。

来日シェフは、トーステン・シュミット（デンマーク）、アンント・メラスニエミ（フィンランド）、ハーコン・マウル・オルヴァルソン（アイスランド）、ガイル・シャイエ（ノルウェー）、マーリン・セーデシュロム（スウェーデン）の5人。

●「Nordic Star Chefs in Japan」
一般向けのイベントは、19日の夜のみ、1日限定で行われるスペシャルナイトディナー。日本側の参加店は、「ナリサワ」「レストランよねむら」「レフェルヴェゾン」「旬房」「Azure 45」の5店。詳細は <http://www.facebook.com/NordicStarChefsJP/>

14. Foodvoice

フードボイスニュース
食品業界の最新ニュースを最速で報道するフードボイス

TOP 動画news 展示会情報 食に技あり 食の書籍 食の情報館

2012年10月18日【sano】

北欧5ヶ国共催「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」

北欧5ヶ国（ノルウェー、デンマーク、フィンランド、スウェーデン、アイスランド）が共同開催する食の交流促進イベント「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」が、10月17日～19日まで東京で開催される。同イベントは、現代北欧料理の進化を紹介するとともに、食に関する交流を促進することを目的にしたもので、北欧5ヶ国各国からそれぞれトップシェフが来日し、料理学校でのマスタークラスやワークショップ、日本のレストランとコラボレーションによる現代北欧料理のプレゼンテーションを行なう。注目は、ノルウェーから参戦の、ポールポキユーズ・ドール国際料理コンクールで優勝経験のある若手シェフ、ガイル・シャイエ。一夜限りのコラボレーションディナーでガイルのパートナーとなるのは、西麻布のフレンチレストラン「レフェルヴェゾン」の生江史伸氏。



15. Shot Magazine



なまじ、思わずたぬえー。

＊カレリアバイ(メラスニエシェフ)

バイ皮にはライ麦粉が使用されており、薄く、かりとしたバイに、ポテトのフィリングが入っています。卵とバターソースをかけて頂きました。かなりリッチな一品なのに、まるっと入っていくのが不思議！レシピが欲しい！これには、バスター風味のあるシャルドネがぴったりでしょう。ブルゼンブントソライナリーのシャルドネやスペインレガード・ムネセスシャルドネなどがおすすめです。

＊大豆とブラッドオレンジのソルベ(新村シェフ)

ビッグディーナーでしたが、これをいたいた後は大豆が口の中と唇をさっぱりとさせてくれて、また食欲がわいてきました。サンプルに見えますが、2層のコンピネーションは抜群！もうそろ、冷蔵ですが、新村さんのクッキーは絶品です！ネットでも販売しているので、ぜひお試しを。



＊シナモンロール(メラスニエシェフ)

北欧で食べた、生地に対しシナモンたっぷりでリッチでありながらたくさん食べられる、シナモンロールを懐かしく思い出しました。機会ながら、日本ではこういうシナモンロールはないのです。「シナモンロールだからミルクと一緒に飲んで欲しいので」と、微笑みながら説明してくれたメラスニエシェフの事は、少許のよきでした。北欧の方にとってシナモンロールは、子供の頃の幸せな思い出に誘われるものがあるのでしょうか。

これからどんな展開をしていくのか、益々北欧のシェフたちからは質問が寄せられます。まだ北欧体験の方は、ぜひ来年の旅行先に加えたくさいね。私が、2年前に北欧のレストランで体験したショックと感激を、ぜひ皆様にも体験していただきたいです！美味しいお料理だけでなく、人々の楽しみに触れる側になれると思っています。

16. Japan Times – 6 December 2012

12/6/12

Japan can learn from the Nordic kitchen | The Japan Times Online

The Japan Times



The Japan Times Printer Friendly Articles



International language of food: Danish chef Thorsten Schmidt demonstrates one of his dishes assisted by chefs from the Hattori Nutrition College in November. YUKAKO SHIRAMATSU

FOOD MATTERS

Japan can learn from the Nordic kitchen

By ROBBIE SWINNERTON

Food production in Japan is not in great shape. For decades, rural populations have dwindled and local farmers have been undercut by imports, at both the cheap and

www.japantimes.co.jp/print/fg20121130fm.html

12/6/12

Japan can learn from the Nordic kitchen | The Japan Times Online

luxury ends of the market. Current plans to open up Japan's famously closed farming market through free-trade pacts sound like a death knell for traditional agriculture.

Change is needed, and there could be lessons to be drawn from the other side of the world. In Scandinavia, agriculture is still a vital, thriving sector. More than just remaining viable, the work of growing, catching and supplying food is starting to gain recognition and cachet.

This is a reflection of the new restaurant culture that has emerged in northern Europe. The axis of eating has shifted away from the Mediterranean, and a new generation of chefs is looking to its own traditions, rather than the haute cuisines of the old regimes, France and Italy.

The de facto figurehead of this movement is maverick chef Rene Redzepi, whose Copenhagen eatery, Noma, has been picked top in Restaurant magazine's World's 50 Best Restaurants for the last three years. He and his partner, Claus Meyer, were the driving force behind the New Nordic Cuisine Manifesto, whose uncompromising mantra, "pure, fresh, simple and ethical," has been embraced by chefs and food producers throughout the region.

It has also been endorsed on the governmental level. The five Nordic nations — Denmark, Sweden, Norway, Finland and Iceland — realize that, besides the prestige value of having top restaurants drawing gourmet tourism to their countries, this new approach to eating can have benefits on many levels: improved health, less spending on medical care, a cleaner environment, more job opportunities outside of urban areas and more vigorous rural communities.

That was the message at a promotional event held in Japan last month. Five so-called Nordic Star Chefs, one from each country, were brought over to conduct a cooking master class, hold press events and show off their talents at some of Tokyo's top restaurants.

One of the most intriguing collaborations saw Denmark's Thorsten Schmidt, from Malling & Schmidt in the city of Aarhus, put together some of his dishes at the Michelin-two-starred Narisawa in Minami-Azabu. It was a natural tie-up, as owner-chef Yoshihiro Narisawa is already championing a similar approach of what he calls "sustainable gastronomy."

The Nordic connection looks set to deepen. A stream of Scandinavian chefs have been visiting Japan recently, from Esben Holmboe Bang of Oslo's excellent Maaemo to Bjorn Frantzen of Stockholm's Frantzen/Lindeberg (both with two Michelin stars). And this weekend (Dec. 1 and 2), Schmidt will be back in Japan as one of the guest chefs at Farming Frontier 2012, a mini expo organized by Japan's ministries of agriculture and economy.

The main aim of this two-day event is to promote Japanese farming, from organic market gardening to the high-tech agribusiness of the future. For visitors, though, it's an opportunity to discover and sample a wide range of food and drink, including artisan tofu and premium wagyu beef from Yonezawa in Yamagata Prefecture and

12/6/12

Japan can learn from the Nordic kitchen | The Japan Times Online

other top areas.

There will also be a Sake Street, with exhibits, samples, an *izakaya*-style bar and a panel discussion featuring former Japan Times sake columnist John Gauntner. There is still plenty to celebrate when it comes to Japanese food and drink — and we can always learn from the world around us too.

Food Frontier 2012 will be held at Tokyo Big Sight in Odaiba, Tokyo, on Dec. 1 and 2 (10 a.m.-5 p.m.). Entrance is free. For more information, visit www.meti.go.jp/english/press/2012/pdf/1018_01b.pdf.

The Japan Times: Friday, Nov. 30, 2012

(C) All rights reserved

[Go back to The Japan Times Online](#)

[Close window](#)