

非常時の今だから、 料理人として“生きる糧”のパンを焼く

国内外の三つ星レストランで腕を磨いた日本を代表する料理人の一人といわれる信太竜馬シェフが、今年1月東京・表参道のGYREビル4Fにモダンフレンチの店「エラン」を開業、レストランで提供するパンも専用の厨房で焼き上げている。4月から新型コロナウイルスの影響でレストランは休業しているが、今だからこそ“家族皆で食べるパンを提供しなければ”という信太シェフの強い思いから、パンの販売を開始した。



レストランは、グランメゾンélan(エラン)の他、オールデイダイニングEUREKA(ユーリカ)と2つの業態を運営。メインダイニングのエランで使用するパンはプーチパン系とカンパーニュをメインに提供。パンセットデリバリーの詳細はインスタグラム@elan.tokyoから確認



オーナーの信太竜馬氏は、フランス・ロアンヌの名店「トロワグロ」で修業、銀座の三つ星店「ロオジエ」などでフレンチの経験を積み、銀座の二つ星レストラン「エスキス」のスーパーシェフを務め、2020年1月にエランを開業



「リエット」や「キャラメルブルサレ」などもパンのスペレッドに提案



エランはフランス語で“飛躍”という意味を持ち、同レストランのコンセプトは「真に生命力が躍動し、想像力が羽ばたく場」としている。「私たちの生き方の選択肢は劇的に広がっているが、自由の恩恵に浴して振る舞う裏には、生産から流通、消費に携わる全ての人たちなどにさまざまな困難が伴い、昨今の食をめぐる環境の息苦しさや結びついていると感じている。自然と人為が織りなす食の豊饒さに対してもまた、料理人は責任を果たさなければならぬと思う」と信太シェフ。できるだけ原点回帰することで、同店がそうしたさまざまなことへの意識に対する回答を提供できるのではないかと話す。

こうした信太シェフの食への思いは、パンを同レストランの厨房で全てを製作するということへと繋がっている。日本料理、寿司の世界でも当然コメにはそれぞれのこだわりがあるのと同様に、フレンチでも自分の店でこだわる味を表現したいと考え、厨房内にパン専用のスペースを設け製パンに必要な機器類、粉専用部屋も設置した。

パン製造は元パティシエのスタッフが担当、さらに毎月京都からパン職人の指導を仰ぎ、全体を信太シェフがプロデュース。パンは、プーチバゲット、プーチパン、カンパーニュ、フォカッチャ、バゲット、プリオッシュ、ヴィエノワズリーなどを製造。小麦粉

はリスドオルを基本に、レジャンデル、ライ麦粉などを使い分けし、独自の風味を出している。

「人命を第一にして店は休業しているが、フレンチの料理人として、西洋で生きる糧としての象徴的なパンを焼いて多くの人に提供したいと思った。それも愛する人たちと分かち合えるような大きなパンを」と信太シェフ。パンの店頭販売は今後もずっと続けていく予定と話す。

SHOP DATA

住所：東京都渋谷区神宮前5-10-1
GYRE4F / TEL03-6803-8670 / 営業時間：18：00～21：00 水曜休
＊今後の営業やパン販売の詳細はSNSで随時お知らせ