

TOPICS

奈良フードフェスティバル 2009 “Cu-Cal in 奈良”

奈良フードフェスティバル 2009 実行委員会は、関東・関西の有名シェフや、県内のレストランが奈良県産食材を使った特別料理を提供する「奈良フードフェスティバル 2009」を、奈良公園浮雲園地ほかの会場で開催する。実行委員会は、食に携わるクリエイターやジャーナリストで構成されており、奈良県との共催のもとで、奈良の新しい食の魅力を引き出し、県内外からの観光客の誘引を目指している。

そこで、実行委員会から発表された「開催概要」と、今年の夏に軽井沢・山中湖で開催されたCu-Calの様相を紹介する。

奈良フードフェスティバル～夢のレストラン～は、2009年11月3日～11月23日の期間に、奈良公園浮雲園地に設置した特設会場と、奈良公園に隣接する商業施設「夢みるべ風するべ」で開催する「Cu-Cal in 奈良」と、県内のホテル、レ

ストランが特別メニューで参加する「街なかレストラン」の2つのイベントで構成される。実行委員会では多数の食ファンの来県を予測し、2万人の来場者を見込んでいる。

奈良フードフェスティバルの主な内容

《Cu-Cal in 奈良》

■シェフズステージ

- 会場：メイン会場
奈良市春日野町 奈良公園浮雲園地
- 営業時間：第1部 12:00～ 第2部 13:45～
(一斉スタート)
- 定休日：無休
- 予約受付先：JTB エンタテインメントチケットデスク
：TEL 0570-030311
：WEB予約 Cu-Cal 奈良 (シェフズステージ)

■シェフズダイニング

- 会場：レストラン会場
奈良市春日野町「夢みるべ風するべ」内
イタリア料理店「リストランテ イルンガ」
- 営業時間：ランチ 12:00～ ディナー 18:30～
(一斉スタート)
- 定休日：無休
- 予約受付先：JTB エンタテインメントチケットデスク
：TEL 0570-030311
：WEB予約 Cu-Cal 奈良 (シェフズダイニング)

■カジュアルレストラン

- 会場：メイン会場
- 営業時間：10:00～17:00
- 定休日：無休
- 予約：不要

■マルシェ & カフェ

- 会場：サテライト会場
奈良市春日野町 奈良公園浮雲園地
- 営業時間：10:00～17:00
- 定休日：無休

《街なかレストラン》

- 会場：奈良県内のホテル・レストラン

■シェフズステージ

*席数 36 席 (カウンター 12 席、テーブル 24 席)
メイン会場の全天候型テント特設会場に設置されたオープンキッチンを舞台に、関東・関西から12名の有名シェフが日替わりで見事な料理を提供する。特にカウンター席 (12 席) では、目の前で練り広げられるシェフのパフォーマンスを目と舌で堪能。奈良県産食材を使ったシェフ達のオリジナルメニューを味わうことができる。

■シェフズダイニング

*席数 34 席 (テーブル席のみ)
古い武家屋敷を改造したインテリアで、まさに奈良らしい風情の残るレストラン会場では、東西の料理人が日替わりで登場。奈良の食材を使った特別コース料理が堪能できる。普段は予約の取りにくい超人気店の味を奈良で味わえるチャンス。

■カジュアルレストラン

メイン会場にある予約なしで楽しめるカフェ & レストラン。奈良市のフランス料理店「ラ・テラス」のほか、地元の人気レストラン数店が交代で登場する。ランチタイム終了後も、カフェタイムとしてゆっくり夕刻まで秋の紅葉と、オリジナルスイーツや大和茶をアレンジしたドリンク、デザートなどが楽しめる。



奈良公園内に特設会場を設置

■マルシェ&カフェ

メイン会場と同じ奈良公園内のサテライト会場に、奈良で人気のカフェ「くるみの木」オーナーの石村さんプロデュースの「マルシェ」と「カフェ」が登場する。奈良県内各地から取り寄せた野菜や果物、その他の加工品を販売する。カフェでは「大和茶」や「ハーブティー」、絞りたてのフレッシュジュースが楽しめる。

また、ここは「奈良フードフェスティバル 2009」全体のインフォメーションセンターとして、県内各地の参加店舗の紹介もする。

■街なかレストラン

奈良フードフェスティバルの開催期間中、県内のホテル、レストラン各店でも奈良県産の食材を使った特別メニューを提供する。たとえば、奈良市「ル・クレール」、大和郡山市「ル・ベンケイ」、生駒市「アクアピアーノ」など県内約30店舗が参加する。これにより、奈良の「食」を盛り上げる大きな流れを創り出す。

■Cu-Cal in 奈良 開催に向けて

「奈良フードフェスティバル 2009」を企画・運営する西森陸雄プロデューサーは、「クーカルは『ニッポンを食で元気に』をスローガンに掲げ、日本各地の素晴らしい食材を求めて広がります。それぞれの地方の埋もれている食材、新鮮な農産物などが、シェフたちの力によって見事な料理に仕立て上げられる。その幸せな食卓を、皆様と一緒に楽しみたい」と話す。

西森プロデューサーは、地産地消やフードマイレージの縮小という理想の実現のためにも、地方の方々に、こうした食の楽しさと豊かな創造性を伝えていくことが大切であると考えている。

また、フェスティバルを共催する奈良県農林部マーケティング課では「奈良県の食材をPRする絶好の機会となる。このイベントに参加してくれるシェフ、生産者、地元の料理関係者の方々が、それぞれの持ち味を発揮し、一丸となって奈良の『食』を盛り上げる大きな流れを創り出して欲しい」と開催にかける意気込みを語る。同課では奈良に「食」を動機とした、旅行者の誘引＝美食のフードツーリズムを生み出し、経済・文化の両面から奈良の活性化を目指している。

【お問合せ】

奈良フードフェスティバル 2009 実行委員会

TEL 03-3449-2213 (東京事務局)

URL <http://www.cucal.net/2009/>

(奥 桂子、丸尾尚史)

■Cu-Cal in 軽井沢

今年で4回目を迎え、毎年楽しみにしているお客様も多く、定着してきている。また、オーナーシェフのレストランが、クーカルで知り合った生産者から長野の新鮮な食材を仕入れるなど、新しい流れを作ることが出来た。

完全予約制の「シェフズテーブル」には、首都圏からの美食家が駆け付け、シェフとカウンター越しに会話をし、鮮やかなテクニックを間近に見るなどクーカルならではの魅力を楽しんでいた。



カジュアルレストラン (ランチ)

■Cu-Cal in 山中湖

今年初めて山中湖畔にある「PICA山中湖ビレッジ」などを会場に「ひと夏限りの食の遊園地」と題して開催された。山中湖畔が目の前に広がるエリアには、イタリアンレストランやハンモックに囲まれたカフェが広がる。緑のなかの心地よいテラス席で味わう料理は、このほか美味しさを感じる。

まだ一年目ということもあって、平日には空席も見られたが、休日には多くの人を訪れていた。



シェフズテーブル
(ディナー)

