

GODIVA
café



福井県

ZENの魅力に触れる ビーガンカフェメニュー

禅の心「ZEN」に惹かれ、学生時代に福井県にある大本山永平寺へと訪れたゴディバ ジャパン代表取締役社長ジェローム・シュシャン。その時のご縁がきっかけで、今回、ゴディバカフェ×福井県によるコラボレーションメニューが実現しました。コンセプトは「ZEN ～ビーガン」。修行僧が食べている精進料理をイメージし、ゴディバカフェのシェフがアレンジ。和と洋が融合した新感覚のビーガンメニューをご堪能ください。



笑る人も
住む人も
しあわせ福井

FUKUI
HAPPINESS

福井県

玄米アンパンワッフル〜 with GODIVAチョコレート

福井で人気の「玄米あんパン」をそのままワッフル型でプレス。福井県認証特別栽培米コシヒカリの玄米を使い、何よりも玄米そのものの美味しさを活かしたパンは、小麦、卵、バターも使用していないのでアレルギーの方も安心して食べられます。甘さ控えめのあんこ、チョコレートとのマリアージュも新鮮です。



ワッフル型でプレスすることで、
カリッとした食感が生まれ、ひと味
違った味わいになりました

おいしい玄米あんパン(あずき)

鯖江市にある「マイセン」が自社農場で育てたコシヒカリ玄米を使って作る人気商品。玄米パンはレンジで加熱することでふんわりとした食感になる。



※販売は1枚単位。
なおGODIVAチョコレートはビーガンではありません。

九頭竜まいたけと青豆豆乳のシチュー



お肉の代わりに食材として
巡り合えたのが九頭竜まいたけ。大野市特産の舞茸で、重量感だけでなく、香り、歯ごたえ、旨みが抜群。じっくり低温で火入れすることでさらに深い味わいに。乳製品の代わりに、希少な青大豆で作られたとろみがありつつ、すっきりとした味わいの青豆豆乳を使用。カカオペッパーがアクセント。

九頭竜まいたけは、香り、旨み、食感も抜群、
お肉に全然負けないメイン食材です



九頭竜まいたけ

香り、重量感、歯ごたえなどすべてが最上級の舞茸。山間部の澄んだ空気と雲峰白山から流れ出る冷涼でまろやかな水が豊富な地域で栽培され、その美味しさは、目を見張るものがある。

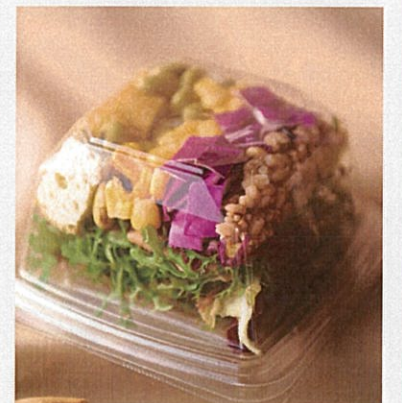


青豆豆乳

坂井市春江町産の青大豆で作られた豆乳。一度、冬のあられに当ててから収穫された青豆は、身も引き締まり、甘みがぐっと増す。

ビーガンチョップドサラダ 〜黄金の梅ドレッシング〜

砂地の特性を活かして作られた色とりどりの西洋野菜を使った精進サラダ。野菜だけでなく、消費量全国トップクラスの厚揚げや、希少な青豆も盛り込まれています。「黄金の梅」(左ページ参照)ドレッシングは、辛みや苦みが強い西洋野菜との相性も抜群。



精進料理でありながら、カラフルな西洋野菜を使う。
このギャップがゴディバカフェだからこそできました

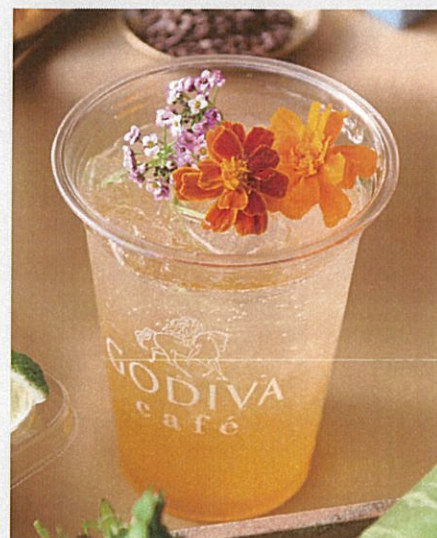


西洋野菜

福井市白方町の日本海に面した砂丘地にある「ワトム農園」で安心・安全・新鮮+αをコンセプトに栽培された野菜。日本では珍しいイタリア野菜など年間120品種以上を生産する。今回は、パリエガート・ルシア、ローザ、フリルマスタード赤などの野菜を使用。

その他の福井産食材

●青豆 ●青豆厚揚げ ●黄金の梅ジャム ●とば屋の壺之酢



エルダーフラワー ウメネード

エルダーフラワーのレモネードに、「黄金の梅ジャム」を加え、ほよよい梅の香りと甘酸っぱさが楽しめます。福井県産のエディブルフラワーを飾ります。種類が非常に豊富なので、一杯ごとに様々なお花が楽しめます。

黄金の梅の香りと
エディブルフラワーとの
色彩のかけ合いにもご注目ください

黄金の梅

福井県で生まれた品種「新平太夫」を、樹上で完熟させ、香りが最高潮に達した短い時期に自然落下した良品のみを「黄金の梅」と呼ぶ。何よりもその華やかさある芳醇な香りが特徴。



エディブルフラワー

「ワトム農園」で栽培されている食べられるお花。カラフルな色彩とその可憐さが料理に花を添える。



宗近蕎麦の ビーガンサラダヌードル



地域ごとの種を守り、栽培を続けるそばの在来種王国・福井県。小粒ながら香り高く、深みのある風味が特徴。平打ち麺タイプのそばに、やや辛みのある西洋野菜、青豆厚揚げがベストマッチ。またそばつゆに加えた、九頭竜まいたけを使った「舞茸ぼんず」も風味を際立たせます。

福井のそばは、味が濃くて香り高い。
厚み、歯ごたえのある麺の旨みを存分に楽しんでください



宗近蕎麦

在来種の玄蕎麦を「石臼挽き製法」で時間をかけて自社製粉。そば粉の風味を活かし、旨みを引き出すことにこだわっている。

その他の福井産食材

●西洋野菜 ●打ち豆 ●青豆厚揚げ ●九頭竜まいたけを使った「舞茸ぼんず」

とみつ金時と羽二重餅の スイートポタージュ

とみつ金時の素材の甘さを活かしたポタージュスープ。そこにふんわりくちどけなめらかな福井銘菓・羽二重餅を加え、福井ならではのビーガンお汁粉をイメージ。アクセントのカカオクルトンがさらに風味を引き立てています。



ビーガンフードでありつつ、お汁粉を
イメージした甘いポタージュに仕立てました



とみつ金時

あわら市の富津(とみつ)地区において栽培されたさつまいも。やや赤土を含む山砂でしっかりとサラサラの丘陵地で作られ、上品な甘さが特徴。

羽二重餅

餅粉を蒸し、砂糖と水飴を加えて練り上げられた福井銘菓。なめらかで口の中でふんわりとろける食感が人気。福井県では羽二重織りが盛んで、その上質な絹布にちなんで名付けられた。

メニューを考案して知った 魅力あふれる福井県の食材

当初、福井県の食材の事前知識があまりなかったのですが、パンフレットを見れば、この食材が日本で手に入るんだ、ぜひ使いたいと思う魅力的な食材が本当にたくさんあって驚きました。今回、テーマとして据えたのが「ZEN」です。元々、シュシャン社長が禅に興味があった福井県にある永平寺を訪ねたところから始まった企画です。その地での修行を行う永平寺、その地で食べられている精進料理。このビーガンフードであることを前提に、「福井県の食材×禅×ゴディバカフェ風」にアレンジ」の3つを

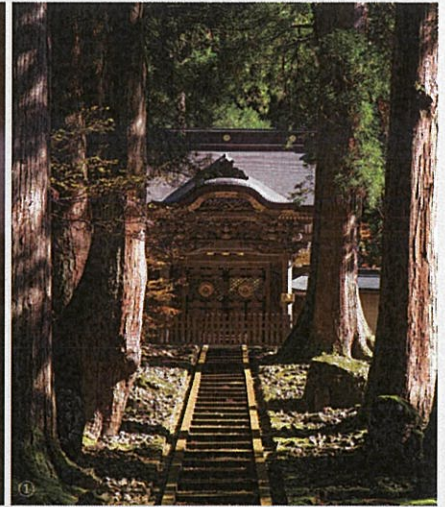
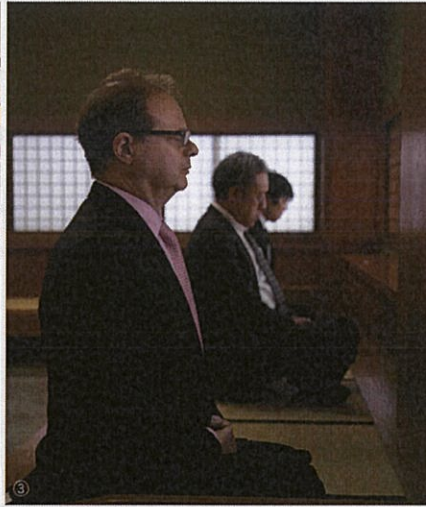
工藤 郷 (ゴディバカフェ事業部長、キッチンマネージャー)

軸にメニューを考えました。もう一つ、コラボメニュー開発にあたって意識したことは、食材をできる限り手を加えずに使用することでした。福井県で長年、人々の間で愛され、食べ方も根付いてきたものを大きくアレンジしては生産者の方への冒険になってしまおうと思ったからです。今回のコラボレーションで、福井県の食材の面白さをたくさん知ることができました。ぜひ、福井の作り手の方々や風景を思い浮かべながらお楽しみください。(談)



GODIVA Café Tokyo

東京都千代田区丸の内1-9-1
東京駅八重洲中央口地下1階 グランルーフフロント内
TEL: 03-6810-0750
OPEN: 8:00-22:00 (現在は緊急事態宣言下に伴い20:00閉店)



① 唐門。貫首就任時などの時のみ開かれる。② 傘松閣、絵天井の大広間にて。
 ③ 坐禅を体験。永平寺では、壁に向かって座る。④ 山門にて、額に書かれた文字の意味を聞く。
 ⑤ 戒号膳。おもてなし用の精進料理。⑥ 左から、ジェローム・シュシャン、南澤道人貫首、杉本達治福井県知事。

礼節の国に

想いを馳せて

「学生時代の初来日の際に、東京からヒッチハイクで永平寺を訪れたことが何よりの思い出。日本とのご縁はこの体験から始まった」と話す、ゴディバジャパン代表取締役社長・ジェローム・シュシャン。

その時出会った方々から日本人の奥ゆかしさ・優しさを知り、日本は「礼節の国」と強く感じました。そして昨年、広告にて、「礼節の国・日本 #負けないで」という広告を打ち出し、永平寺へ訪れた時のことを思い返していたところでした。

今年、福井県にある永平寺を再び訪れ、坐禅、精進料理などの修行体験をし、貫首と面会。禅の心に触れたひと時は、まさに福井の素晴らしさとの再会の時でした。

ゴディバと福井に育まれてきた食材とのコラボレーション。この新しい出会いによって生まれる料理やスイーツにご注目ください。