

PMF

PACIFIC MUSIC FESTIVAL 2010 SAPPORO

Thursday, July 8 to Wednesday, August 4, 2010

<http://www.pmf.or.jp>

FABIO LUISI Artistic Director

ファビオ・ルイジ 芸術監督

世界の若手音楽家を育成する国際教育音楽祭
第21回 パシフィック・ミュージック・フェスティバル
2010年7月8日(木)～8月4日(水)

札幌・奈井江・函館・苫小牧・室蘭・大阪・東京などで約30公演開催

4月24日(土) 各プレイガイドにて、チケット発売

交響曲やオペラ、アンサンブル、カルテットなどバラエティに富んだプログラム。
国籍や言葉の壁を超えたハーモニーをお好みの会場でお楽しみください。

「PMFメールマガジン」配信中!
ご登録はホームページから。

「PMFフレンズ」
会員募集中!



レナード・バーンスタインの提唱により1990年に創設された国際教育音楽祭。音楽教育を通じて世界平和に貢献したいという願いが込められている。世界各国からオーディションで選ばれた若手音楽家の育成を通して、音楽の普及・発展を目指している。



お問い合わせ
(財)パシフィック・ミュージック・フェスティバル組織委員会
〒060-0052 札幌市中央区南2条東1丁目1-14 住友生命札幌中央ビル1階

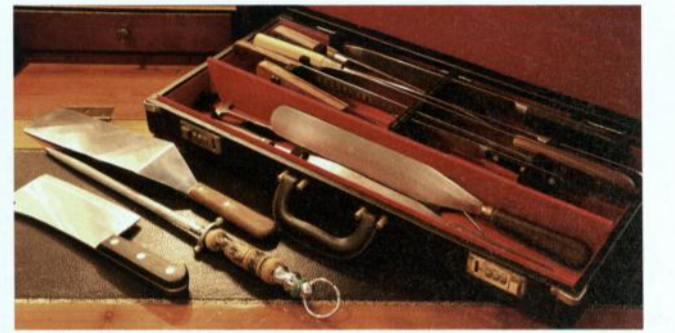
TEL.011-242-2211
FAX.011-242-1687

NOMURA Panasonic TOYOTA

LE BAERENTHAL

ル・バエレンタル 札幌・円山
北の大地を刺激する、静かなる闘志

Text : Yousuke Takahashi Photo : Shinichiro Tanaka



旅行時代から今も愛用するナイフ類。使途により様々なメーカーのものを使い分ける。

「トには、H・B・Kという3つのアルファベットが刻まれている。このうち、HとBはそれぞれ「ひらまつ」、「バエレンタル」を表すことはすぐに察しがつく。では、Kは？それはル・バエレンタルの立ち上げに際し、多大な貢献を果たしたフランス・アルザス地方のミシュラン三ツ星レストラン「ランスブルグ」のオーナーシエフ、ジャン・ジョルジュ・クライン氏のイニシャルに由来する。

札幌・円山に満ちた洋館を構えるル・バエレンタル。そこでシエフとして腕を奮っているのが南大輔。フランス・東京ひらまつ本店など長年に渡る経験のち、株式会社ひらまつの平松宏之氏が座右の銘とするフランス料理界の巨匠フルナン・ボワン氏の「若き料理人よ、故郷へ帰れ」の言葉を受け、出身地である札幌に帰郷。フランス料理の伝統と格式を重んじつつ、随所に独自のエッセンスを採り入れたメニューの数々が、北の美食家たちを魅了し続けている。

「フランスでミシュランの三ツ星という評価を持つ意味は、日本では考えられないほど大きく、二ツ星と三ツ星とは天と地ほどの差があります。日本のミシュランは、主に料理の味が大きな採点要素となつているようですが、これに対しフランスのミシュランは味もさることながら、建物や接客サービスなどトータルに評価されているといわれています。それだけに、二度三ツ星を得たお店は、その評価を持続するため必死の努力を続けます。最初に社長の創設への協力をもちかけた時、期待と不安が交錯していたように思います。その理由は、自店の三ツ星を維持し続けることを優先する責務と、質の高い仕事を

「振り返ってみると、今日までの6年という時間はあっという間に過ぎました。その間、色々な出来事がありました。特に心に残っているのが昨年のクリスマスガラパーティ。昨年までは毎年平松が来札して、メニューをプロデュースしてき

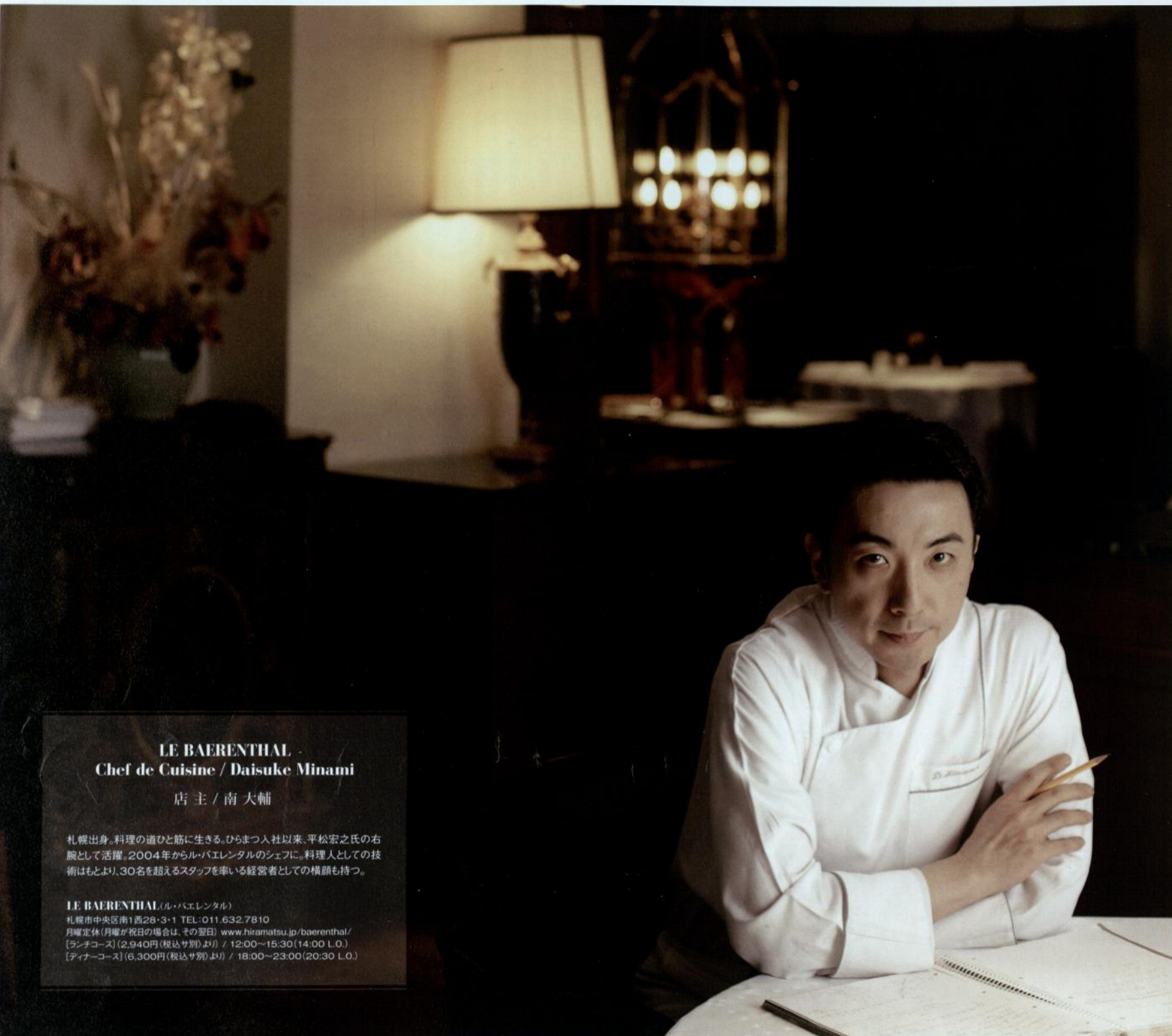


シエフ南の場合、メニューを創作するスケッチは鉛筆描きでも、色彩は脳裏に瞬時に映るといふ。

「あの店のあの料理が食べたい」。そんな究極の定番メニューとも言える「スベシヤリテ」が出来上がるという事は、私たちの想像を超えて困難なことだ。フランスの名立たるレストランでさえ、数十年という歴史を以ってしてもスベシヤリテは2、3品というケースは珍しくない。スベシヤリテとは、作るうとして出来るものではなく、客とレストランとの時間の熟成を通して、選ばれる時機に選ばれるべくして昇華してくるものだからだ。いまの南にとっては、これからの時季に注文の多い「活オムール海老と生雲丹のナージュ」は、自身も料理に携わっている南のイメージに残る料理を提供するのだから南のテーマであり「プロチチ」だ。しかし、そのことだけではない。

春爛漫のメニュー (4月1日~5月30日)より

自アラスカ産の低温ローストアザシ / ショウガ風味のソース
東洋のマリネ・キルシュ・高麗人参 / コナツクのアイスクリューム / パルメザンとキノコのアクセント
桜と桜のアイスクリューム / ヴァンアイスクリューム / マスチーノの香り



LE BAERENTHAL
Chef de Cuisine / Daisuke Minami
店主 / 南大輔

札幌出身。料理の道ひと筋に生きる。ひらまつ入社以来、平松宏之氏の右腕として活躍。2004年からル・バエレンタルのシエフに。料理人としての技術はもとより、30名を超えるスタッフを率いる経営者としての横顔も持つ。

LE BAERENTHAL (ル・バエレンタル)
札幌市中央区南1高28-3-1 TEL:011-632-7810
月曜定休(月曜が祝日の場合は、その翌日) www.hiramatsu.jp/baerenthal/
ランチコース (2,940円(税込/税別)) / 12:00~16:30(14:00 L.O.)
ディナーコース (6,300円(税込/税別)) / 18:00~23:00(20:30 L.O.)

「料理人としての道を究め続けるだけでなく、北海道にこのお店が出来た意義をより深く考えていきたい。平松はフランス料理店には、単に食事を楽しむための場だけでなく、フランス文化を普及させる役割があると考えられています。ここが北海道におけるフランス文化を普及させるべく、フランス料理を学ばせたい。そんな志を持った人を輩出する道場的な場所になれば良いですね。確かに今の経済情勢の中では、簡単に店を出すことは現実的ではありません。しかし、その時「が来た時には、すぐに動き出せる準備を常に整えておく必要がある」と思っています。

「料理人としての道を究め続けるだけでなく、北海道にこのお店が出来た意義をより深く考えていきたい。平松はフランス料理店には、単に食事を楽しむための場だけでなく、フランス文化を普及させる役割があると考えられています。ここが北海道におけるフランス文化を普及させるべく、フランス料理を学ばせたい。そんな志を持った人を輩出する道場的な場所になれば良いですね。確かに今の経済情勢の中では、簡単に店を出すことは現実的ではありません。しかし、その時「が来た時には、すぐに動き出せる準備を常に整えておく必要がある」と思っています。

「料理人としての道を究め続けるだけでなく、北海道にこのお店が出来た意義をより深く考えていきたい。平松はフランス料理店には、単に食事を楽しむための場だけでなく、フランス文化を普及させる役割があると考えられています。ここが北海道におけるフランス文化を普及させるべく、フランス料理を学ばせたい。そんな志を持った人を輩出する道場的な場所になれば良いですね。確かに今の経済情勢の中では、簡単に店を出すことは現実的ではありません。しかし、その時「が来た時には、すぐに動き出せる準備を常に整えておく必要がある」と思っています。

HIRAMATSU PRESTIGE CLUB
メンバー限定のハイグレードなおもてなし ひらまつプレステージクラブ
「ひらまつ」には、フランスをはじめとするヨーロッパ文化を共に楽しむ「ひらまつプレステージクラブ」がある。年々のメンバーパーティーや、春と秋に開催される特別なワインとお料理が楽しめるガラディナーや、誕生日のバースデーケーキやシャンパンのプレゼントも用意されている。海外の提携ホテルでの特典もある。利用料金に応じて8%のポイント還元があり、全国のひらまつグループ全レストラン(カフェは除く)で利用可能。
[問] プレステージクラブ事務局 TEL:03.5793.8842(平日10:00~18:00)

LE BAERENTHAL
四季折々の表情を見せる円山公園を背景に、地元で収穫された食材を多用した北海道産のフランス料理を存分に堪能することが出来るル・バエレンタル。店名はフランス北部の風光明媚な町、バエレンタルに由来する。本格フレンチは勿論、記念日や接待、ウェディングなど、忘れ得ぬ時をスタッフが演出してくれる。

「何を置いてもまず、人間と人間との信頼関係ありき。それが料理人の世界なんです。もちろん、その時はクライン氏の厳しい要求に耐えなければならぬというプレッシャーはありました。一人の料理人としてだけでなく、「ひらまつ」という看板を背負っているわけですから。」

「今、一般に知られているフランス料理はフェルナン・ボワン氏が基礎を築いたもの。それまでのフランス料理はどちらかといえば、大皿料理に近いものから、皿割りにするスタイルはロシアから影響を受けたもの。ロシアは寒い地域のため、料理が冷めないように皿割りにして持ってくるんです。最近では和の要素を取り入れる動きも見られるなど、見守るべきに思えるフランス料理は実は柔軟な面も持っています。そうやって、他国の色々な影響を受けながら、結果、自分のものにしてしまおうのがフ

「料理人としての道を究め続けるだけでなく、北海道にこのお店が出来た意義をより深く考えていきたい。平松はフランス料理店には、単に食事を楽しむための場だけでなく、フランス文化を普及させる役割があると考えられています。ここが北海道におけるフランス文化を普及させるべく、フランス料理を学ばせたい。そんな志を持った人を輩出する道場的な場所になれば良いですね。確かに今の経済情勢の中では、簡単に店を出すことは現実的ではありません。しかし、その時「が来た時には、すぐに動き出せる準備を常に整えておく必要がある」と思っています。

「何を置いてもまず、人間と人間との信頼関係ありき。それが料理人の世界なんです。もちろん、その時はクライン氏の厳しい要求に耐えなければならぬというプレッシャーはありました。一人の料理人としてだけでなく、「ひらまつ」という看板を背負っているわけですから。」

「何を置いてもまず、人間と人間との信頼関係ありき。それが料理人の世界なんです。もちろん、その時はクライン氏の厳しい要求に耐えなければならぬというプレッシャーはありました。一人の料理人としてだけでなく、「ひらまつ」という看板を背負っているわけですから。」



ル・バエレンタル オープン当初の撮影。クライン氏(中央)、平松氏(右)ととら。

Soiree de Cala avec
Jean-Georges KLEIN & Weinbach
アルザスに煌めく、美食の宝石たち
フランス・アルザスの三ツ星レストラン「ランスブルグ」のシエフ、ジャン・ジョルジュ・クライン氏を招き、同地方の最高級ワイン生産者、ヴァンバックのワインと共に美食の宴を開催。
[開催日] 4月20日(火) [時間] 18時30分受付 / 19時開演 [料金] 一人様 ¥30,000(飲食・税・全込)
[ご予約] LE BAERENTHAL(ル・バエレンタル) / TEL:011-632-7810

menu
アムール3種
ラングステイヌのテラップ / ぶどうとフィッシュ
リー・カンクワールのクロステイアンと共に
オムール海老とカワカワのボンボン仕立て
海軍風味 / コナツクとパルメザンの海を添えて
フォアグラの原果 / 色々な食感で...
オーブとイカスのニュー・キア風味のブリョウと共に
鳩胸肉のロースト / グリルホウのガー仕立て
グリーンピースとキール・オイルのカブチー仕立て
リュパールのタルティーン
サボテンのジュレとアリオランジュのシャーベット添え



伊勢谷 友介
[イセヤ ユウスケ]

亀石 太夏匡
[カメイシ タカマサ]

PROFILE

1976年生。東京都出身。1998年、「ワンダフルライフ」で映画初出演。以降、実力派俳優として活躍する一方、監督としても才能を発揮。2008年、「リバース・プロジェクト」活動を開始。代表として、企画の指揮を執る。

脚本家、プロデューサー、俳優などマルチに活躍するクリエイター。伊勢谷友介初監督作品「カクト」(02)で共同脚本を手がけるなど、伊勢谷との交流は深い。近作は「はくのおばあちゃん」(08・プロデューサー/脚本)。

「将来的な展望が気になりますね。伊勢谷 「ザ・スパイクショー」で言えば、内装やインテリア、施工も含め、トータルで手がけてみたい。」

「環境問題で言えば、エコというキーワードで危機感を共有して、国民の意識も高まっている時期ですね。」

伊勢谷 現代は地球の裏側の情報も瞬時にわかる時代ですからね。冬なのに寒くないとか、肌で感じるレベルがあると思います。会社の発表会を二月に行ないましたが、エコを踏まえた、次のアクションを考える時期にようやく来ていると思います。

亀石 社会性と福祉性を兼ね備えた企業が増えています。今までは面倒なことを先送りしてきました。もうそれは無理な時代だと。だから、「リバース・プロジェクト」は特殊なことではないんです。純粋な発想から生まれてきたと言えるでしょうね。

結局、解決するのは人間しかない純粋な動機でコンテンツを生み出す

株式会社というビジネスのスタイルにした点も斬新で面白いですね。

伊勢谷 理想を突き詰めていくと、会社という形態になります。また、二人で活動しているのがいい(笑)。近距離で励ましあっているのが、気持ちが萎えてしまうこともない。

亀石 「リバース・プロジェクト」の説明を聞いていいなと思っても、次の日には日常に戻っていくと思うんですよ。だから、会社にする事で、僕は進まなくてはいけません。関わった人たちがモラルをもつて、貰うものもあっていこうと。そして、売り上げを社会貢献していく。小さな単位ですが、そこでサイクルが作れたらいいなと思っています。

REBIRTH PROJECT WORKS



俳優の伊勢谷友介氏が、「人類が地球に生き残るため」をコンセプトに、環境問題に取り組むプロジェクト及びその団体の名称。伊勢谷氏を筆頭に、さまざまなアーティストたちが生活に直結する衣・食・住・水・エネルギーなどの分野において、新たなスタイルを提案することで、現在の地球環境や自分なりのライフスタイルを模索する機会を提供。株式会社として活動し、新たなビジネスモデルとして多くの注目と期待を集めている。
[REBIRTH PROJECTの全容は、www.rebirth-project.jp/]

「将来的な展望が気になりますね。伊勢谷 「ザ・スパイクショー」で言えば、内装やインテリア、施工も含め、トータルで手がけてみたい。」

亀石 企業のCSRの部分でPRのお手伝いをしたいですね。今スベヤリストたちが、まったく違う分野のアイデアを出し合ったりしています。その結果、非凡な発想で面白い発想が生まれているので、楽しいです。

伊勢谷 今までは認知に注力してきました。今後はもっともっと具体的な活動を増やしていきたいところです。

亀石 今はデフレなどの問題が多いですが、結局、解決するのは人間しかないじゃないですか。人のせいにならないで、自分たちでやろうと。

伊勢谷 純粋な動機で純粋なものを作りたい。コンテンツとしてみせていくので、期待してほしいですね。

それは、あなたの理想を探す旅。

「住まう」は、「澄ます」に通じます。

息つく暇もない日常から離れて気のおけない空間に身をゆだね、心静かに自分らしさを取り戻す場所。

住まいを構えるとは、自分を癒し高める聖地を築くことにほかなりません。

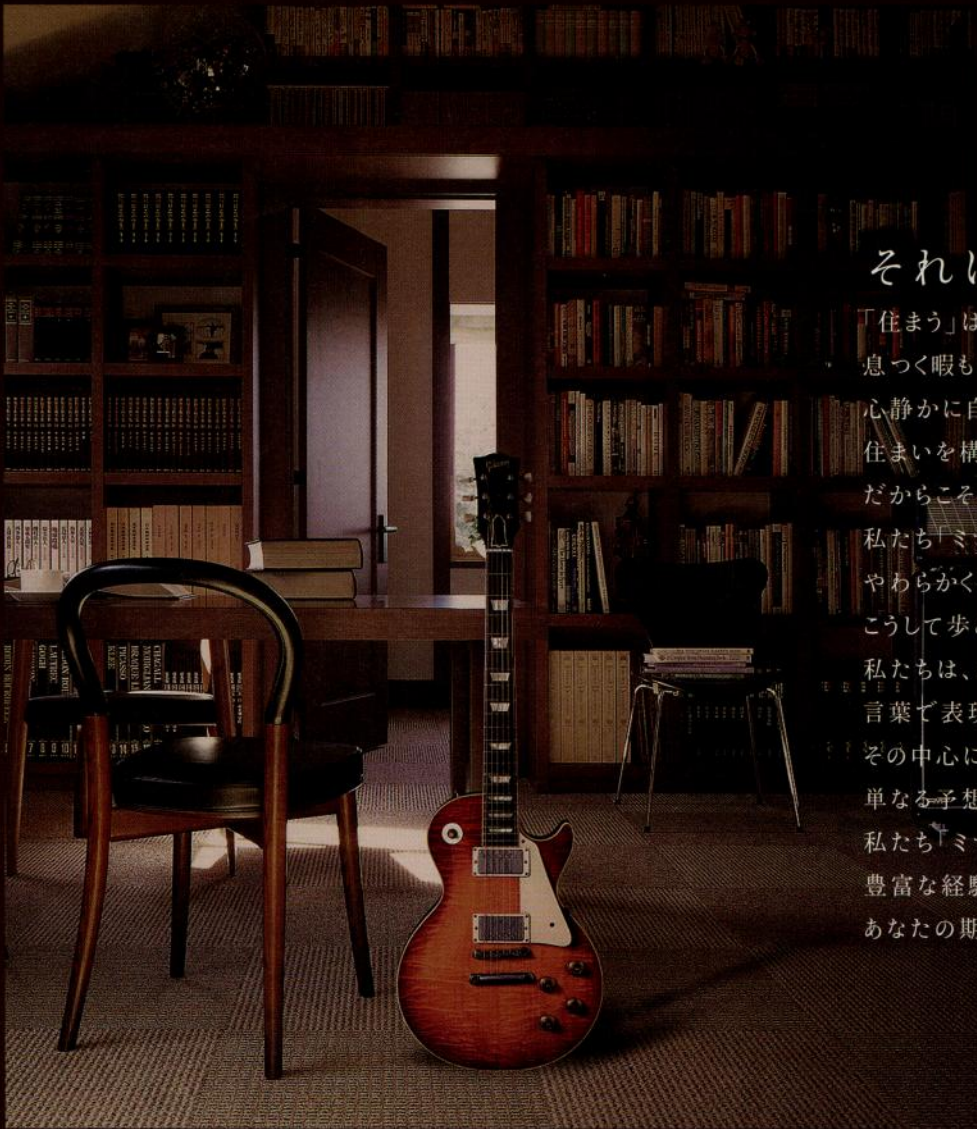
だからこそ、家を建てる第一歩は、あなたがあなたの心にじっと耳を澄まし、私たち「ミサワデザイナーズオフィス」も、あなたの想いに対する感度を鋭く、やわらかく研ぎ澄ませるところから始まります。

こうして歩みだした住まいづくりは、ご自身の理想を探す旅といえるでしょう。

私たちは、あなたのご要望を、言葉で表現しきれないところまで含めてつぶさに掴み取り、その中心にある本質を見極めることに誠意を注ぎます。

単なる予想通りではない、お望み以上の住まいづくりをめざして。

私たち「ミサワデザイナーズオフィス」は、豊富な経験と柔軟な発想、そしてあざやかな実現力で、あなたの期待をこえる答えをお示しいたします。



舞台はここ、宮の森。

都心に隣接しながら札幌の歴史を見つめつけてきた宮の森。
ゆたかな緑と点在する美術館、個性的なブティックやカフェが贅沢な日常を演出し、
充実した医療施設や文教機関が質の高い生活をかなえます。
ゆるぎない資産価値を語るこの街が、あなたの新しいステージです。




■オーナー募集 ミサワホーム北海道では数多くの不動産会社と業務提携を結び豊富な土地情報を有しております。今回、オーナー様を募集する「宮の森2条13丁目」は当社に在籍するデザイナーの提案力を存分に発揮させるに相応しいポテンシャルを備えています。ぜひ、お気軽にお問い合わせください。 ■注文住宅用地物件概要<建築条件付> ●所在地/札幌市中央区宮の森2条13丁目 ●交通/JRバス「宮の森1条10丁目」停より徒歩約10分 ●地目/宅地 ●用途地域/第1種低層住宅専用地域 ●建ぺい率/40% ●容積率/80% ●今回販売区画数/1区画 ●敷地面積/1350.98㎡(408.67坪) ※分譲販売も可能です。 ●販売価格/126,000,000円 ●地区計画/無 ●私道負担/無 ●道路幅員/5.45mアスファルト舗装 ●上下水道/札幌市水道局 ●電気/北海道電力 ●その他/風致地区規制あり ●仲介/ミサワホーム北海道株式会社 ●広告有効期限/2010年3月末日 ■建設業者登録通知事許可(特-19)石第355号 宅建業者登録通知事免許(11) 第1481号(社)北海道宅地建物取引業協会会員 (社)北海道不動産公正取引協議会加盟 ■建築条件付分譲宅地内容 この土地は土地売買契約約3か月以内にミサワホーム北海道株式会社と建築請負契約を締結していただくことを条件として販売します。この期間に住宅を建築しないことが確定したとき、または住宅の建築請負契約が成立しなかった場合は白紙とし、受領した金額は全額お返しいたします。

「宮の森」の資料請求

この紙面広告の資料をご用意しております。ミサワデザイナーズオフィスの考え方や詳しい立地・販売情報が記載されています。ご希望の方は右記フリーダイヤルへお問い合わせください。

〒003-8558 札幌市白石区東札幌2条6丁目8-1 FAX011-822-1180
e-mail: sapporo@misawa-h.co.jp

お問い合わせ  0120-128-330

MISAWA DESIGNERS OFFICE HOKKAIDO ミサワデザイナーズオフィス北海道