

# ミシュランガイド北海道2012特別版 町内12店舗 厳選紹介



おすすめ店に選ばれた「そば蔵」

4月20日「ミシュランガイド北海道2012特別版」が、日本では関東・関西に続く3冊目のガイドブックとして出版され、町内のホテル、飲食店など12店舗が掲載されました。

「そのために旅行する価値がある卓越した料理」を意味する最高三つ星には、ザ・ウィンザーホテル洞爺の現代風フランス料理店「ミシェル・ブラス・トイジャポン」が選ばれました。同ホテルでは、そのほか二つ星には日本料理「あらし山吉兆」、一つ星に鉄板料理「アウトオブアフリカ」が星を獲得しました。星は付きませんが、3,500

円以下で食事ができる調査員おすすめの店として、国内版で初めて海外版同様にビブグルマンマークを選定し、ラーメン店の一本亭が輝き（p16参照）しました。そのほか星やビブグルマンマークが付かないもののおすすめ店として、8つの飲食店と施設が掲載されました。

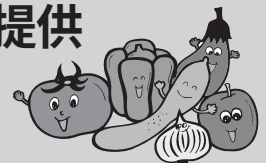
ザ・ウィンザーホテル洞爺の各店では、地場産の野菜やホタテなどを積極的に使用しており、洞爺湖の食の魅力をPRする絶好の機会となりました。

おすすめ店に選ばれたそば蔵の秋田悟さんは「選出に驚いている。大変名誉なこと」と掲載を喜び、「これが温泉街の活性化につながってほしい」と話します。

おすすめ店に掲載された「そば蔵」以外は次のとおり。

【おすすめ店】▽めしどころ松前屋▽湖畔亭▽山水ホテル和風▽洞爺観光ホテル▽ザ・ウィンザーホテル洞爺▽フェニックス洞爺クラブ▽万世閣レイクサイドテラス

## ミシュラン格付け 料理店に地場産 野菜を提供



(有)佐々木ファーム(成香)

「生産者としてもうれしいし、名誉なことです」

「ミシュランガイド北海道2012特別版」で格付けとなった、ザ・ウィンザーホテル洞爺内の料理店に、多くの野菜を納めている佐々木ファーム。

代表取締役の村上貴仁さんにも、取引先の星獲得に喜びがあふれます。

2年程前から始まった2つ星に選ばれた日本料理「あらし山吉兆」やレストランバー「ギリガンズアイランド」との付き合いは、現在年間旬に合わせてレタス、キャベツ、ゴボウなど60種類ほどに上ります。毎朝シェフがその日の量



佐々木ファームで働く皆さん(上段中央が村上さん)

だけを持っていくということ、ととにかく質と新鮮さにこだわっている、作る方も大変だが、それが技術のアップにつながっている」と話し、「洞爺湖周辺は、全ての食材がそろっている」とその豊富さを指摘します。

同ファームには、現在7人の若者が、農業を志し働いています。村上さんは「これを励みに、農業の魅力をもっと発信していきたい。若い人がもっと農業を職業として考えられるようにしていきたい」と農業への思いを最後に語ってくれました。