

相模大野

両陛下ゆかりの料理を 元公邸料理人が鉄板焼き

相模大野駅東口の南側出口近くにある「鉄板焼BAN（バン）」（相模原市南区相模大野7）は、当時の皇太子ご夫妻や各国の要人などに料理を作ってきた元公邸料理人の伴直樹さん（56）が経営している。天皇陛下が1日にご即位されたことを記念し、4月27日から5月6日まで陛下にまつわる料理を加えた特別コースメニューを提供した。

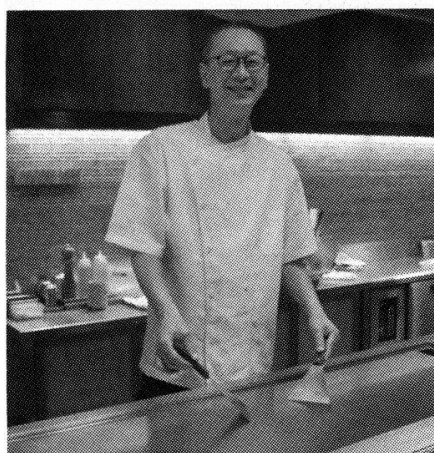
（芹澤 康成）

公邸料理人は大使館などに勤務し、特命全権大使や外交官、各国からの招待客に食事を提供している。外交に必要な情報をもつた「食の外交官」と呼ばれることもある。

伴さんは兵庫県伊丹市出身。専門学校を卒業

後、大阪市のフランス料理店を経て、在スリランカ日本大使館の公邸料理長に就任。フランスの1つ星から三ツ星レストランで研さんを積み、在オーストラリア大使館公邸料理人の時、皇太子ご夫妻は1994年に、ご夫妻は中東諸国を歴訪。オーストラリアの首都マスカットにあるホテル「アル・プスタ」に滞在中、大使夫妻の要望で両陛下のための食事を用意した。

開業した。伴さんが天皇皇后両陛下に料理を出したのは、在オーストラリア大使館公邸料理人の時。皇太子ご夫妻は1994年に、ご夫妻は中東諸国を歴訪。オーストラリアの首都マスカットにあるホテル「アル・プスタ」に滞在中、大使夫妻の要望で両陛下のための食事を用意した。



公邸料理人の経験を生かす伴さん

昼食は、茶そばに現地調達した食材の天ぷらを乗せた「天ぷらそば」。夕食も「和を感じていただけるように」と、ボン酢で仕上げたかつおのたたき、抹茶を使用した。

特別メニューは、改元と天皇陛下のご即位を記念したものが、常連客への還元や新規客の拡大も狙った。コースのはじめに出される前菜に、両陛下も召し上がった「かつおのたたき」を取り入れた。期間中の来店者のうち9割が常連客で、「一見さんには抵抗がある価格でも、味を知っている人にとってはお得感があったのでは」とみている。

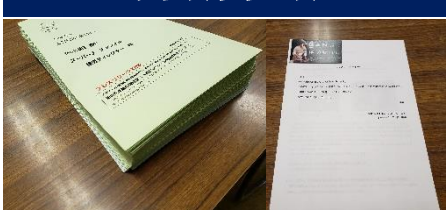
扱った食材にこだわると「都内や横浜に行かなくても、一流の味を身近で比較的リーズナブルに食べられる」と、近隣自治体の歴代市長や政治家、医療関係者、企業経営者などが多い。「違いが分かる人に食べてもらえればいいと思っていました」と話す伴さん、「本物の味をより多くの人に食べてもらいたい」と方向性を変えつつある。

《日相印刷/日相出版の実績》

メニュー・ポスター・チラシ・折込・名刺等



プレスリリース



テレビ神奈川「猫のひたいほどワイド」で取材・放送されました。