

浜松が誇る

食の芸術品

ART of FOODS at HAMAMATSU

職人の卓越した技が生み出す「食の芸術品」が集結。
鑑賞して、感じて、食べて…五感に響く感動を届けてくれる。



甘いお花の芸術品

シュガーケーキ



外側のシュガーケーキは食べることはできないが、湿気を避ければ100年でも鑑賞できる。内部には25種類のレシピの中から厳選された、しっとり濃厚なおいしいフルーツケーキが入っていて、贈られた人に驚きと感動を与える。

プロが認める贈り物

第43回「大阪国際ナショナルギフト・ショー春2010」において、シュガーケーキが名誉あるグランプリを受賞。その品質は、プロのバイヤーからも高い評価を受けている。



職人

小林恵理子さん

英国伝統菓子研究家、調理師、
製菓衛生師、レシピ開発
小林レンビ開発株式会社
直営店 花のようなケーキ
静岡県浜松市浜北区新原3241-1
0120-927-732
Tel.053-489-8711
<http://www.hanacake.com/>

「永遠の愛」の象徴 「シュガーケーキ」

英国伝統工芸である「シュガーケーキ」は、花やフルーツ、レースなどの美しいモチーフが飾られた芸術的な砂糖のケーキ。陶器のような、なめらかな質感と美しい細工は二つひとつ手作りで、優美なメモリアルインテリアとして人々を魅了している。
贈る人の言葉にできない想いをシュガーケーキに託して、贈られた人の笑顔のために、芸術と技術の街、浜松から全国へ心を込めて届けている。

氷のコンディションを長年の経験で察知し、ベストなタイミングで氷に直接下書きをしてから彫りはじめる。あとは二橋さんの経験と感覚がものをいう。「完成するイメージを3Dで描くことが大事」と語る。

氷の芸術品

氷彫刻

唯一無二の 華麗な氷彫刻

見る人を釘付けにする精巧で美しい氷彫刻、フローラルアイス（氷の花）とアイスキャンドルを造り出すのは、氷のスペシャリストである氷彫刻師の二橋一幸さん。彼の巧みな作品には、地域や企業のイベント、結婚披露宴などで実演、展示をして欲しいという依頼が全国各地から入る。なんの変哲もない氷の塊が、勇壮なお城や躍動感溢れるハイク、美しい花に生まれ変わるさまはまさに圧巻。



職人

二橋一幸さん

全日本氷彫創美会 本部理事
浜松氷彫刻会師範
浜松製菓調理師会 氷彫刻師範
浜松調理菓子専門学校講師
静岡県浜松市中区布橋1-16-10
Tel.053-471-2888
<http://koori284.web.fc2.com/>

新たな氷の芸術をつねに考案

水の中に花を誕生させるフローラルアイスは、ドリルで花びら一枚一枚を造っていく。雅な雰囲気を持つ「氷の花」に生命を感じる。





前菜からメインディッシュ、すべてを食べ終わるまで、ひと皿ひと皿サプライズは続く。彼の料理を絶賛する顧客には、国内はもとより世界の著名人も多数。



職人

長門慶次さん

浜名湖ロイヤルホテル
総料理長兼、総支配人
静岡県浜松市西区雄踏町山崎
4396-1
Tel.053-592-2222
http://www.daiwarensort.jp/hamanako/



料理の芸術品

フランス料理

感動が生まれる
フランス料理の魔法

2000年フランス料理アカデミー賞を静岡県下で初めて受賞した食のアーティスト、長門慶次さんは、風光明媚な浜名湖ロイヤルホテルの総料理長兼、総支配人。彼の生み出すフランス料理は、四季折々の旬な食材の色彩や香りを生かすつつ、素材の持つま味を最大限に引き出すまで芸術性を追求。食べる過程での変化する美しさもイメージして、盛り付けられている。そのさまはまさに魔法にかかった食のアートだ。

ふじのくに「食の都」を支える料理人

静岡県の農林水産業や、食文化の振興に貢献する料理人200名に選ばれた長門慶次さん。さらに、特に優れた賞「The仕事人 of the year 2011」で13名の1人に選出された。



職人

太田昌孝さん

カネタ太田園 代表取締役
静岡県浜松市天竜区西藤平36-1
Tel.053-928-0007
http://www.otaten.jp
*「King of Green MASA Premium」
についてのお問い合わせは
ロイヤルブルーティージャパン
tel.0466-29-9577
http://www.royalbluetea.com

「最高級茶」
2011年8月「第68回全国茶品評会」の普通煎茶4キロの部で、最高位「農林水産大臣賞」を見事受賞した、カネタ太田園。清流の山あい、最高級の手摘み天竜茶を愛情込めて育てている。この品評会用の希少な茶葉を原材料にして作られたのが、ロイヤルブルーティージャパンから発売された、1本2万1000円の「King of Green MASA Premium」。上質に包まれた贅沢な日本茶の誕生だ。

発売以降、「料理の味が引き立つ」と愛好家の間で評判を呼び、高級レストランやホテル、料亭などで飲まれているという。「自慢の「天竜茶」を全国へアピールできたことがなによりうれしい」と笑顔の太田さん。



お茶の芸術品

King of Green MASA Premium

世界が認めた日本の味

カネタ太田園 代表の太田昌孝さんの茶葉は、2008年の洞爺湖サミットで各国首脳に振る舞われた。香り高くフルーティーな余韻が残る味わいは、日本人らしい「和」の心を表すよう。

浜松市民もアートしてます! みんなで作る「食」の巨大アート

ギネス認定! 浜名湖のりの巨大QRコード

2011年11月、浜松市制100周年を祝い、浜名湖のりでQRコードを作ることに挑戦。主催は地元企業などで作る「浜名湖のりブランド推進協議会」。当日は、約50名の市民が1時間かけて、863枚の板のりをマス目に張り、見事QRコードを完成させた。11.5メートル四方の巨大QRコードは、ギネス社から世界記録に認定され、多くの人に浜名湖のりをアピールした。



「出世大名 家康くん」巨大田んぼアート

2012年9月、浜松市南区寺脇町の田んぼに、はままつ福市長であるキャラクター「出世大名 家康くん」が出現。地元住民22名でつくる「白脇たんぼアートの会」が丹精に苗を育て、約2200平方メートルの田んぼをキャンパスに、見事家康くんの絵を作り上げた。この収穫米は、地元の祭りできな粉餅にして、大勢の住民に振る舞われた。

