

藤谷さんはいま、明治の煙草王 村井 吉兵衛の別邸として作られ、明治末期には京都の迎賓館として集いの場になっていた長楽館のフレンチ「ル シェーヌ」の副支配人として活躍されている。メートルドテルの役割だが、とても特徴がある。「レストランにおける”シュヴァリエ”の役割はフランスチーズの世界を一人でも多くのお客様にご案内することです。」と情熱的に語る。

藤谷さんのフランスチーズとの出会いは、大学在学中にホテルでいきなりチーズ担当者になったこと。すぐさま勉強しようとチーズレストランに出向き、40数種類テイस्टイングさせてもらう事になったという。そこで「チーズの世界」の美味しさを語りかけてくれたのは、コンテでした。コンテについて一切なんの知識

がなくても、その美味しさと熟成別の味わいについて感動し、チーズ担当になった事の幸運を感じたという。

「アシェット・ド・フロマージュ」でいこう

しかし最初はなかなかチーズのご注文がない日々が続いたという。そこで藤谷さんは「より身近な存在である副食材を添えることでゲストとチーズの関係を近づけようと考えた。アシェット(お皿盛り)のスタイルに切り替えて、色々なタイプのチーズの新しい味を発見して頂き、それからチーズファンも確実に増えてきたという。「チーズの世界は広くて深く」やりがいがあると改めて語る。

チーズとお客様を繋ぐ

藤谷さんは、ゲストの気分やチーズに対するイメージ、お召し上がりの飲み物や料理、全

てを紡いで繋ぐ「今日のベストな一皿」を目指しており、毎日毎日が全力投球である。「チーズの美味しさは千差万別、だから楽しい。そして、今日もきっと、食卓に楽しいチーズの会話が生まれます…」と京都にお出かけの際、ぜひとも立ち寄りたいお店である。

藤谷さんの今後の更なる活躍に期待したい。

京都市

長楽館(ちょうらくかん)

フレンチ「ル シェーヌ」

〒605-0071

京都市東山区八坂鳥居前東入円山町604

TEL/075-561-0001

<http://www.chourakukan.co.jp/>

「ル シェーヌ」定休火曜日

一番お届けしたいのは チーズの美味しさとともに「楽しさ」です。



藤谷 基仁 [ふじたにもとひと]

株式会社 長楽館 フレンチ「ル シェーヌ」副支配人。
大学在学中より京都市内ホテルのレストランでサービスに従事。2008年 チーズプロフェッショナル 取得。ジュニア野菜ソムリエ/HRSテーブルマナー認定講師(西洋料理)。WSET Intermediate Certificateなど食文化に関する資格を取得。
2010年 長楽館 入社。チーズ講座、イベントにおけるチーズブッフェなどで普及に勤しむ。
(2013年シュヴァリエ叙任)



アシェット・ド・フロマージュ



チーズをおろす藤谷さん



ゴージャスな雰囲気フレンチ「ルシェーヌ」