

Restaurant SAI 薬 | 生産者と料理人が紡ぐ、1日限りの“山梨ガストロノミー”



Restaurant SAI 薬の料理コンセプトは「奥・山梨料理」。

富士五湖の中でも山深く静かな西湖に位置するこの地で、「生きとし生けるものをすべていただく」の考えのもと、土地の恵みを余すことなく活かした料理を提供しています。洞窟のように落ち着いた空間で、豊かな自然からインスピレーションを受けた創造性豊かな料理を味わうことができます。

当日は、見学先のシカ肉やチーズに加え、山梨県産のお肉、お魚、野菜を使用した「1日限定の料理」をご用意しております。料理1つ1つに合わせてソムリエが厳選した県産酒やノンアルコールドリンクとの最高のペアリングをご堪能いただけます。

ぜひ、シェフや参加者の皆さんとの会話を楽しみながら、この見学会でしか味わうことができない特別な料理をお楽しみください。

～シェフの紹介～



【受賞経歴】

2021年・2023年・2025年 「ゴ・エ・ミヨ」3トック賞受賞
2022年 「ゴ・エ・ミヨ」3トックテロワール賞受賞
2023年 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」
ブロンズ賞受賞

豊島 雅也 | Restaurant SAI 薬 (レストラン サイ)

1984年、静岡県生まれ、20歳より料理の道に進み、静岡・愛知のホテルメインダイニングでの修行を経て軽井沢の星野リゾートに入社。「ユカワタン」にてスーシェフを勤める。2015年に「星のや富士」立ち上げのため富士河口湖町に赴任、この頃から狩猟を開始。2017年に独立して「TOYOSHIMA」開業。2024年に「Restaurant SAI 薬」料理長就任

～料理に使用する県産食材～

【お肉】

・シカ (富士河口湖町ジビエ処理加工施設)

・ジャージー牛 (キープ協会)

✓放牧飼育、有機酪農により飼育

✓しっかりとした赤身肉が特徴

・ワイントン (ミソカワイントン)

✓飼料とともに白ワインを与えて育てた豚

✓ワイントンの中でも通常より肥育期間を長くした豚 (大貫) を提供

✓味が濃いのが特徴

・甲州地どり (甲州地どり生産組合)

✓山梨県のブランド食肉

【卵、乳製品】

・卵 (田辺養鶏場)

✓やまなしアニマル
ウェルフェア認証農場

・チーズ

(Mt.Fuji Craft! Farm)

富士河口湖町ジビエ処理加工施設 | 富士の恵み、やまなしジビエの美味しさの秘密



山梨県では、生態系の保護、農業被害の減少を目的として、適切な管理のもと、ニホンジカの狩猟が行われております。

県では、シカの命を大切に扱い、安全、安心な状態で消費者に届けるために「やまなしジビエ認証制度」を創設しました。

この認証制度では、シカ肉処理を行う県内事業者を対象に厳格な品質・衛生基準に基づいた審査が行われており、これをクリアした加工施設で処理されたシカ肉のみが、やまなしジビエとして提供されます。訪問先の「富士河口湖町ジビエ処理加工施設」もやまなしジビエ認定施設のその一つです。

当日は、狩猟歴50年の滝口氏から、16年間にわたってやまなしジビエを高品質な状態で提供してきた自身の想い、ジビエの普及に向けた活動についてご説明します。

また、実際に枝肉、精肉もご覧いただけます。ぜひ、この機会に通常の市場ではあまり出回らないやまなしジビエの肉質をお確かめください。



Mt.Fuji Craft! Farm | 牛にも人にもやさしい酪農、山梨の新しいチーズづくり



家畜の誕生から死を迎えるまでの間、ストレスを少なくし、行動要求が満たされた健康的な生活ができる飼育方法を目指す考えをアニマルウェルフェアといいます。

山梨県では、令和3年度に全国の自治体では初のアニマルウェルフェア認証制度である「やまなしアニマルウェルフェア認証制度」を創設しました。

今回、認証農場の一つである「Mt.Fuji Craft! Farm」を訪問します。この農場では、自然放牧で牧草をメインに心身ともに健康的な牛が暮らしております。

ここで作られる自家製乳100%チーズは、季節によって味わいや香りが変化することが特徴で、その時期ならではの美味しさを楽しむことができます。

当日は、農場経営を行う金子氏から自身のセカンドキャリアとして酪農家を目指すきっかけとなったフランスの農場での経験やチーズづくりのこだわりについてご説明します。



産地見学会の開催にあたって

エシカル消費とは、商品やサービスの選択の際のもう一つの要素であり、地域の活性化や雇用を含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動です。私たち一人一人が、社会的問題に気付き、日々の買物を通して、その課題解決のために、自分が何をできるか考えてみるのが「エシカル消費」の第一歩です。

山梨県では、エシカル消費の取組みをより多くの方に知っていただくため、料理人やメディアの方を対象とした産地見学会を開催しています。