

HAPPY  
SHARING  
OSECHI

幸せを分かち合うおせち



見えない“絆”を映し出す、透明な輝き

今回の“幸せを分かち合うおせち”というテーマに対し、「家族や大切な人との絆や縁は、目には見えなくても、しっかりと感じ取ることができます。年の初めにおせちを囲み、絆を確かめ合う。それが“幸せを分かち合う”ということ」。そのように答えるのは〈六雁〉総料理長の秋山能久氏。「目に見えないことが大切」と語りながら、「例えば数字などで計測、表示はできなくても、誰もが大切なものとして確かに感じ取ることができるもの。それが“幸せ”であり、“絆”。その絆は微塵の狂いもなく組み合い、かつ、美しい」。そんな秋山氏のイメージを、繊細な加工技術で見事に具現化したのが北海道釧路に拠点を構える〈日の出工芸〉(代表取締役 三輪昌博氏)。「日本の伝統文様のひとつである“工字繋ぎ”の彫り込みを各段の組み合わせに用いながらも、横からは一切見えない。工字繋ぎの工は“匠(たくみ)”という意味を持ち、蓋を開けると緻密な技術を駆使した凹凸のデザインが現れます」。現代のライフスタイルにしっかりとなじみながらも、モダンな表情を見せる重箱は、上蓋を取り外せば別添えの料理を盛る器にもなり、新たな縁を広げていきます。

食材の持つエネルギーに、料理人の想いをのせる

新しい一年の始まり。その節目を祝う特別な料理として日本人に愛されてきたおせち。「この日本が誇るべき食文化のコンテクスト(文脈)にのっとり、日々の変化に対応し、それを超えたものを表現したい」と語る秋山氏。そこには、おせちの歴史や謂われを紐解き、先人の知恵や伝統に敬意を表しながらも、時には大胆な解釈やアレンジを加えることで、常に新しいことに挑戦していくという、熱意や真摯に取り組む姿勢がひしひしと伝わってきます。そんな料理人としての世界観の一端を伺えるのが「食材の持つエネルギーに、いかに人の想いをのせるか」ということ。素材の持ち味を引き出し、そのエネルギーを増幅するために、どんな技法がベストかを吟味し、最適なものを組み合わせています。今回のおせちには、余分なものは要らない。本当においしいものだけを厳選しました。重箱を開くと五段14皿、35品の華やかな料理が顔を並べ、まさに圧巻。「料理を通して、お客さまに幸せを与えたい。口福だけでなく、心も幸福に」。その挑戦は歩みを止めることなく続き、これからもますます目が離せなくなりそうです。

銀座 <sup>むっかり</sup> 六雁

秋山 能久氏

PROFILE

〈割烹すずき〉にて、修業を始め、〈月心居〉にて精進料理を学んだ後、〈六雁〉総料理長に就任。書籍の出版、TV出演も多数。最近の活動に、「世界料理学会 東京」総合ディレクション。



伊勢丹限定

〈六雁〉五段重(祝肴9種付)

97,900円(本体89,000円) 限定65セット

お申し込み番号 | 001-003

重箱:合成樹脂製/15×15×4.8cm×5

祝肴:13.5×4.3×5cm×3/4人前 祝肴は付きません。

※消費期限は、2021年1月1日(金・祝)です。

※各段の上蓋は別添の料理を盛る器としてもお使いいただけます。

※写真は盛り付けの一例です。