

ZENの魅力に触れる ビーガンカフェメニュー

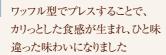
禅の心「ZEN」に惹かれ、学生時代に福井県にある大本山永平寺へと訪れたゴディバジャパン代表取締役社長ジェローム・シュシャン。その時のご縁がきっかけで、今回、ゴディバカフェ×福井県によるコラボレーションメニューが実現しました。コンセプトは「ZEN~ビーガン」。修行僧が食べている精進料理をイメージし、ゴディバカフェのシェフがアレンジ。



GODÎVA × 福井県

玄米アンパンワッフル~ with GODIVAチョコレート

福井で人気の「玄米あんパン」をそのままワッフル型でプレス。福井 県認証特別栽培米コシヒカリの玄米を使い、何よりも玄米そのもの の美味しさを活かしたパンは、小麦、卵、バターも使用していない のでアレルギーの方も安心して食べられます。甘さ控えめのあんこ、 チョコレートとのマリアージュも新鮮です。







おいしい玄米あんパン(あずき)

鯖江市にある「マイセン」が自社農場で育てたコシ ヒカリ玄米を使って作る人気商品。玄米パンはレ ンジで加熱することでふんわりとした食感になる。



エルダーフラワー ウメネード

エルダーフラワーのレモネードに、「黄金の 梅ジャム」を加え、ほどよい梅の香りと甘酸っ ぱさが楽しめます。福井県産のエディブルフ ラワーを飾ります。種類が非常に豊富なの で、一杯ごとに様々なお花が楽しめます。

黄金の梅の香りと エディブルフラワーとの 色彩のかけ合いにもご注目ください



福井県で生まれた品種「新平太 夫」を、樹上で完熟させ、香り が最高潮に達した短い時期に 自然落下した良品のみを「黄金 の梅」と呼ぶ。何よりもその華 やぎある芳醇な香りが特徴。



エディブルフラワー

「ワトム農園」で栽培されている 食べられるお花。カラフルな色 彩とその可憐さが料理に花を添

食材が

さ

思う魅 に入る



初、

の



GODIVA Café Tokyo

東京都千代田区丸の内1-9-1 東京駅八重洲中央口地下1階 グランルーフ フロント内 TEL:03-6810-0750

OPEN: 8:00-22:00 (現在は緊急事態宣言下に伴い20:00 閉店)

が「ZEN」で の 長が禅 :の修行 あ る 元々、シ た企画で を訪 が 据 あ

えずに使 井県で 食 の の 面 た の 白 間で な して て き

力 あ ユ S る 7 食っ 材た

九頭竜まいたけと青豆豆乳のシチュー



お肉の代わりの食材として 巡り合えたのが九頭竜まい たけ。大野市特産の舞茸 で、重量感だけでなく、香 り、歯ごたえ、旨みが抜群。 じっくり低温で火入れする ことでさらに深い味わい に。乳製品の代わりは、希 少な青大豆で作られたと ろみがありつつ、すっきり とした味わいの青豆豆乳 を使用。カカオペッパーが アクセント。

九頭竜まいたけは、香り、旨み、食感も抜群、 お肉に全然負けないメイン食材です



九頭竜まいたけ

香り、重量感、歯ごたえな どすべてが最上級の舞茸。 山間部の澄んだ空気と霊 峰白山から流れ出る冷涼で まろやかな水が豊富な地域 で栽培され、その美味しさ は、目を見張るものがある。



青豆豆乳

坂井市春江町産の 青大豆で作られた 豆乳。一度、冬のあ られに当ててから 収穫された青豆は、 身も引き締まり、甘 みがぐっと増す。

ビーガンチョップドサラダ ~黄金の梅ドレッシング~

砂地の特性を活かして作ら れた色とりどりの西洋野菜 を使った精進サラダ。野菜 だけでなく、消費量全国 トップクラスの厚揚げや、 希少な青豆も盛り込まれて います。「黄金の梅」(左ペー ジ参照)ドレッシングは、辛 みや苦みが強い西洋野菜 との相性も抜群。



精進料理でありながら、カラフルな西洋野菜を使う。 このギャップがゴディバカフェだからこそできました



福井市白方町の日本海に面した砂丘地にある「ワトム農園」で安 心・安全・新鮮+αをコンセプトに栽培された野菜。日本では珍 しいイタリア野菜など年間120品種以上を生産する。今回は、 バリエガート・ルシア、ローザ、フリルマスタード赤などの野菜を使用。

その他の福井産食材

●青豆 ●青豆厚揚げ ●黄金の梅ジャム ●とば屋の壺之酢

宗近蕎麦の ビーガンサラダヌードル



地域ごとの種を守り、栽培 を続けるそばの在来種王 国・福井県。小粒ながら香り 高く、深みのある風味が特 徴。平打ち麺タイプのそば に、やや辛みのある西洋 野菜、青豆厚揚げがベスト マッチ。またそばつゆに 加えた、九頭竜まいたけ を使った「舞茸ぽんず」も 風味を際立たせます。

福井のそばは、味が濃くて香り高い。 厚み、歯ごたえのある麺の旨みを存分に楽しんでください



在来種の玄蕎麦を「石臼挽き製法」で時間をか けて自社製粉。そば粉の風味を活かし、旨み を引き出すことにこだわっている。

その他の福井産食材

●西洋野菜 ●打ち豆 ●青豆厚揚げ ●九頭竜まいたけを使った「舞茸ぽんず」

とみつ金時と羽二重餅の スイートポタージュ

とみつ金時の素材の甘さを 活かしたポタージュスープ。 そこにふんわりくちどけな めらかな福井銘菓・羽二 重餅を加え、福井ならでは のビーガンお汁粉をイメー ジ。アクセントのカカオク ルトンがさらに風味を引き 立てています。



ビーガンフードでありつつ、お汁粉を イメージした甘いポタージュに仕立てました

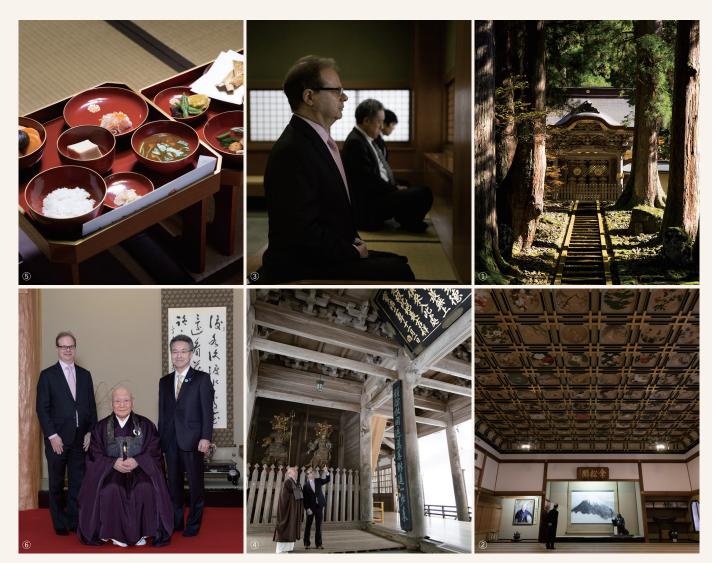


とみつ金時

あわら市の富津(とみつ)地区 において栽培されたさつまい も。やや赤土を含む山砂でしっ とりサラサラの丘陵地で作ら れ、上品な甘さが特徴。

羽二重餅

餅粉を蒸し、砂糖と水飴を加えて練り 上げられた福井銘菓。なめらかで口 の中でふんわりとろける食感が人気。 福井県では羽二重織りが盛んで、その 上質な絹布にちなんで名付けられた。



① 唐門。貫首就任時などの時のみ開かれる。 ② 傘松閣、絵天井の大広間にて。

れる料理やスイーツにご注目ください。

ボレーション。この新しい出会いによって生ま

- ③ 坐禅を体験。永平寺では、壁に向かって座る。 ④ 山門にて、額に書かれた文字の意味を聞く。
- ⑤ 戒号膳。おもてなし用の精進料理。 ⑥ 左から、ジェローム・シュシャン、南澤道人貫首、杉本達治福井県知事。

禅の心に触れたひと時は、 いたところです。 感じました。そして昨年、 しさとの再会の時でした。 さ・優しさを知り、 国 ゴディバと福井に育まれてきた食材とのコラ 今年、福井県にある永平寺を再び訪れ、 その時出会った方々から日本人の奥ゆ 精進料理などの修行体験をし、貫首と面会。 永平寺へ訪れた時のことを思い返して 日本 #負けないで」という広告を打ち 日本は「礼節の国」と強く まさに福井の素晴ら 広告にて、 礼節 かし

の

0 玉

礼 想 節 41 を 馳 せ 7

出。

日本とのご縁はこの体験から始まった」

ハイクで永平寺を訪れたことが何よりの思い

学生時代の初来日の際に、

東京からヒッチ

ジェローム・シュシャン。

と話す、ゴディバ ジャパン代表取締役社長

坐