

その一皿を食べたいために旅に出
たくなるレストランがある。わざわざ
遠くまで足を運ぶ理由はシンプル。
場所が悪い店は、本当に美味しくな
ければ人を引きつけられない。「ああ
あれ、久しぶりに食べに行こう」と
いう気持ちだが、距離を乗り越える。
食通の人たちを旅に誘う、とってお
きの地方のレストランを教えてください
だいた。

食通が選ぶ

わざわざわざわざ行きたい 地方のレストラン

沼津 ヴェルジユ(フランス料理)

↓フードライターの梅谷昇さんが
推薦。右はオーナーシェフの河合
智之さん。皿数の多いコース料理
を出す。左はキンメ料理で、桜海
老や浜名湖の青海苔を使っている。



安曇野 昇月(日本料理)

↓食エッセイストの宮下裕史さん
が推薦。右は畑で収穫する主人の
橋本良正さん。宮下さん曰く「景
色、料理、接客が良く、最高峰の
茶懐石」。左は先付の胡桃豆腐。



岡山 ひさ田(寿司)

↓フードコラムニストの門上武司
さんが推薦。瀬戸内の食材を知り
尽くし、土地柄を生かして握る寿
司が人気。右は主人の久田和男
さん。左は吟味した食材が入る種箱。



那覇 ラ・フオンテ(イタリア料理)

↓シンガーソングライターの尾崎
亜美さんの推薦。沖縄食材を使う、
地産地消のイタリア料理店。右は
波田野正一シェフ。左は名物のク
レソンたっぷりのピッツァ。



鶴岡 アル・ケッチアーノ(イタリア料理)

↓映画監督・滝田洋二郎さんが推
薦。右は契約畑で、有機茄子を収
穫するオーナーシェフの奥田政行
さん。左は「シェフのおすすめコ
ース」から、羽黒羊と小鯛の料理。



気仙沼 福よし(魚料理)

↓フランス料理の三國清三シェフ
が推薦。右は大きな秋刀魚を持つ、
小野修一さん。兄の村上健一さん
と店を営む。独自の焼き魚が評判
の店で、左は戻り鰹とホヤ刺身。



郡山 あなざわ(日本蕎麦)

↓東京農業大学の小泉武夫教授が
推薦。香りがよく腰がある十割蕎
麦の店。右は店主の穴沢英市さん。
左は酒肴で、手前から会津産の馬
刺し、鱈山椒漬、名物玉子焼き。

