



COLLAB
M.STYLE

La Rochelle Minami Aoyama

Vol.03



La Rochelle
CUISE FRANÇAISE

M.STYLE
MIYAZAKI.co.ltd.



Collaboration M.STYLE とは

M.STYLE のコンセプトである Transcending All Borders <ボーダーを越えて> という軸のもと実現した、M.STYLE オリジナル商品とプロの料理人とのコラボレーション企画です。自身の料理表現を追求するプロフェッショナルな技にクローズアップしながら、料理人によって引き出されるうつわの可能性と料理との関係性を紐解くことを試みます。



Vol.03

コースで表現する「料理とうつわのマリアージュ」

ラ・ロシェル南青山店 川島 孝シェフ



ラ・ロシェル南青山店
川島 孝シェフ Takashi Kawashima

1967年群馬県に生まれる。
1989年「ラ・ロシェル」入社。
1999年「ラ・ロシェル南青山」オープンと同時に副料理長に就任。
2005年渡仏
「ローベルガード」(ビュイミロール)
「オー・キャトゥーズ・フェヴリエ」(ロアル)
「ジ・キッチン・ギャレール」(パリ)
2008年帰国後、「ラ・ロシェル渋谷本店」副料理長に就任。
2010年「ラ・ロシェル山王」料理長に就任。
2017年「ラ・ロシェル」総料理長に就任。

ラ・ロシェル南青山
住所 / 〒107-0062 東京都港区南青山 3-14-23
電話 / 03-3478-5645
<https://www.la-rochelle.co.jp/>

今回のコラボレーターは、フランスの名店「ラ・ロシェル南青山」の総料理長、川島孝シェフ。

南フランスの「ラ・ロシェル」という町の空気を随所に感じる店内で、シェフ自ら朝獲りしたハーブや野菜をふんだんに使った料理の数々をいただく時間は、まさに「日常からのショートトリップ」。ラ・ロシェル南青山店は、都会にいながらもまるで旅先で美味しいものを堪能しているような極上の非日常感を味わえるお店です。

今回、私たちが川島シェフに提案したテーマは「料理とうつわのマリアージュ」オーナーシェフである坂井シェフに所縁ある地“九州地方”をキーワードに、数ある M.STYLE オリジナル商品の中でも有田焼のシリーズをご提案いたしました。

九州で採れた旬な食材をふんだんに使用し、プロフェッショナルの腕で創り上げられるフレンチと九州有田の美しい土、職人の技術力で生まれた洗練されたアイテムとの、調和〔≡マリアージュ〕をコース仕立てで表現していただきました。

※マリアージュ

マリアージュ (mariage) とは、フランス語で結婚を意味する語。マリアージュの語は、日本においては結婚の意味で用いられることは少なく、多くは「料理と料理との相性がよい場合」「料理とワインとの相性がよい場合」の表現の手段の1つとして用いられる。料理の中でもとりわけフランス料理について用いられることが多い。

プロジェクトストーリーの詳細はWEBにて公開中
QRコードより是非ご覧ください。





01

地卵のサバイヨングラタンとアミューズ

“アミューズ×フューマボックス”

まるでジュエリーボックスのよう。
蓋をあけるワクワク感とテーブルでの広がり演出。



【上段】ミグナルティーズ サレ / チーズクッキー / かぼちゃのフライ・ペスト / 黒豚と鴨のリエットを入れて挟んだマカロン / 野菜のグレッグ
【下段】ロシエルのスペシャリティ (=地卵のサバイヨンソース) / 尾長鯛 (おながだい) のアオサフライ

HM0721 (PL)
フューマ
スクエアプレート兼リッド 7cm
W70×D70×H8 mm
¥1,650 (1) C

HM0713 (PL)
フューマ
スクエアボックス 7cm 宝箱
W70×D70×H54 mm
¥3,500 (1) C

HM1431 (PL)
フューマ
レクタングュラープレート兼リッド 14cm
W139×D70×H8 mm
¥2,500 (1) C

HM1423 (PL)
フューマ
レクタングュラーボックス 14cm 宝箱
W139×D70×H54 mm
¥5,500 (1) C

02

玄界灘より天然真鯛の八女茶マリネ
川茸 (スイゼンジノリ) のジュレ

“オードブル×フューマスクエアプレート”

九州の景色や空気を連想させる、ショートトリップを体現



HM2601 (BL)
フューマ
スクエアプレート 山脈 青銀泡
W268×D268×H31 mm
¥16,000 (1) C



HM2601 (WH)
フューマ
スクエアプレート 山脈 氷河
W268×D268×H31 mm
¥12,800 (1) C



03

佐賀県産ホワイトアスパラガスと月日貝のシャルロット仕立て

“スープ×フューマボール”

アトラクティブな演出と温度や香り、五感で味わう繊細な一品。



HM1903 (PL)
フューマ
ボール 瑞雪
φ193×H60 mm
¥15,000 (1) C



SKL0809 (CL)
スクロ
クローシュドーム 8cm
φ83×H140 mm
¥2,800 (6)



04

～筑前^{ふもと}の麓～

はかた地鶏のロースト ブールドミディ タイム香るジュレ

“メイン×有月プレート”

ローストされた地鶏や春野菜がマットな質感のプレートの上で風景として浮き立つ、メインプレート。



UG2601 (DR)
有月
プレート 26 cm 薄月 (うすづき)
φ263×H15 mm
¥12,000 (2) C



UG2601 (GR)
有月
プレート 26 cm 湖月 (こげつ)
φ263×H15 mm
¥12,000 (2) C

05

ふきのとうと桜

“アヴァン デセール×フューマレクタングュラープレート”

フレンチに和のエッセンスを感じる味わいと見た目、季節の訪れを感じる一品。



HM2611 (BL)
フューマ
レクタングュラープレート 山脈 青銀泡
W268×D182×H25 mm
¥9,600 (1) C



HM2611 (WH)
フューマ
レクタングュラープレート 山脈 水河
W268×D182×H25 mm
¥8,000 (1) C



06

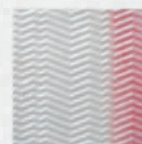
きんかん
金柑とあまおう

“デザート×ルサンテスクエアプレート”

フレンチと和モダンなプレートが出会うことで生まれた、華やかで愛らしい一品。



LS2621 (GR)
正角皿 26 cm
W266×D266×H16 mm
¥11,000 (1) C



LS2621 (PK)
正角皿 26 cm
W266×D266×H16 mm
¥11,000 (1) C

コラボレーションシリーズ紹介

400年以上の歴史を持つ有田焼

日本の磁器発祥の地、有田

有田焼の特徴は白磁の素地と、情感漂う染付や美しい色絵付け、形状の端正な佇まいにあります。

陶石と呼ばれる石から磁器土をつくり、成形後、釉薬をかけて1300度の高温で17時間以上焼きあげてつくられる磁器は、

軽く硬質で耐久性に優れ、かつてヨーロッパの貴族から「白い金」と称えられたほどの美しい白色が特徴です。

そんな有田焼に、M.STYLEのエッセンスを加えて展開しているオリジナルシリーズの数々。

その中から今回は、川島シェフが選ばれた3つのシリーズをご紹介します。



(M.STYLE Japonais Vol.03 p38-39 掲載)



(M.STYLE Japonais Vol.03 p36-37 掲載)



(M.STYLE Japonais Vol.03 p42 掲載)

HYUMA / フューマ

雪や山脈などをモチーフとしたプレートやボール、組み合わせて使えるスクエアボックスなど、他にはない斬新なアイテム展開のHYUMAシリーズ。洗練された白と、シャープなラインは有田でしか実現できない職人の高い技術力と素材の良さによるものです。

有月 / ウヅキ

釉薬の表情が美しい26cmサイズの強化磁器プレートシリーズ。こだわり抜かれた窯変の風合いと有田焼ならではのシャープな形状は、ジャンルを問わずあらゆるメニュー・シーンに寄り添います。

L'EAU SCINTILLE / ルサンテ

優しい色のグラデーションが春らしさを演出するL'EAU SCINTILLEシリーズ。やわらかくもエッジの効いたレリーフは、盛った料理を華やかに演出します。

これまでの Collaboration M.STYLE

Vol.01

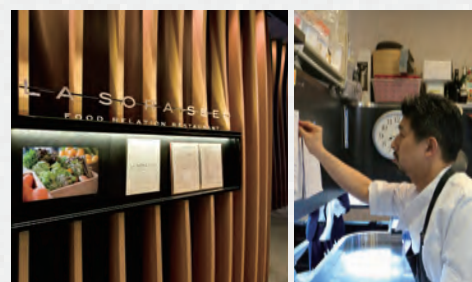
szechwan restaurant



[szechwan restaurant 陳 渋谷店 井上和豊シェフ]
M.STYLEのオリジナル商品“アクリルお重・松花堂”と四川料理との出会い。井上シェフの仕事にクローズアップしながら、うつわと料理の関係性を追求したプロジェクト第一弾です。うつわが持つ様々な表情を料理によって引き出す井上シェフの匠の技は必見です。

Vol.02

LA SORA SEED
FOOD RELATION RESTAURANT



[LA SORA SEED FOOD RELATION RESTAURANT 鈴木洋一シェフ]
M.STYLEのオリジナル商品“フェイズ”と自然派イタリアンとの出会い。鈴木シェフの技によってダイナミックに盛り付けられた料理とレストランのロケーションを活かした光の変化を演出に加えたテーブルシーンは目を見張るものがあります。





ミヤザキ食器株式会社

本社 / ショールーム

〒110-0005 東京都台東区上野 7-2-7 SA ビル

Tel 03-3844-1014 Fax 03-3842-0570

E-mail m-style@mtsco.co.jp

瑞浪営業所 / 配送センター

〒509-6121 岐阜県瑞浪市寺河戸町 891-1

Tel 0572.44.8711 Fax 0572.44.8729



Facebook



Instagram



WEB

MSTYLE
MIYAZAKI co.,Ltd.