

味な

Omote nashi

おもてなし

43

フランス風郷土料理
ル・ポットフー



今回の庄内産食材

●アワビ
天然物と養殖物の両方が水揚げされる庄内浜。水温が上昇して活発に海藻を食べる夏場が最もおいしい時期。高級食材のため地元でも市場に出回る量は限られている。

肝のピューレと香草入りのパン粉を乗せてローストした庄内産アワビ。そこに熱々のハーブバターソースを回しかけると、ジュワツと音がして芳しい香りが広がります。最後の仕上げを客前で行う料理は、鯛の塩釜焼きもその一つ。絵本に出てくるような魚の形の岩塩を切り開くと、鯛の香りとともに蒸し焼きにしたその姿が形を現します。「これらの料理は初代シェフの太田政宏さんの時代から受け継がれてきた、目で見て、耳で聞いて、鼻と舌で味わう特別な料理です」と加藤忍シェフは話します。

「ル・ポットフー」の歴史は昭和48年にさかのぼります。2年後には酒田駅前に開業した酒田東急プラザビル（現在の日新開発ビル）に2号店をオープン。以後ここを舞台に、新鮮な庄内浜の魚介によるフランス風郷土料理と最高級のホスピタリティで、全国から食通が集まる料理店となりました。他地域のホテルで料理人をしてきた加藤さんが店を訪れたのはちょうどその頃。各地の料理店を食べ歩く中でル・ポットフーのフランス料理に衝撃を受け、入社希望の意を伝えました。「でも当時は超がつくほ

どの人気店でしたからね。空気が出るまで2〜3年待って、昭和60年に28歳で入社しました」。以来加藤さんは歴代シェフのもとで腕を磨き、10年ほど前に5代目シェフに就任。現在は「ル・ポットフーの味」を守りつつ、生産者や地元酒蔵などからの刺激をもとに新たな料理も創り出しています。そんな加藤さんが厨房を率いる同店が、来年秋に生まれ変わります。酒田駅前再開発のランドマークとなる複合施設2階に移転するのです。「それに合わせ、店舗の雰囲気も今とは大きく変わる予定ですが、フランス風郷土料理という伝統は変わりません。庄内の魚や野菜がル・ポットフーのすべての原点ですから」と加藤さん。45年の時を刻んできた酒田の名店は、これからも変わらず、人々に愛される港町のフレンチを届けてくれるに違いありません。

取材：文 長谷川結
写真撮影 間真由美



Menu.1

「アワビのロースト 肝のソース」
庄内産アワビのローストにいちじくとフェアリーテイル(ナス)を添えて。視覚、嗅覚、味覚で楽しむル・ポットフーのスペシャリテ。要予約。

これからの50年も
愛される港町のフレンチを



Menu.2

「ガサエビのクリームスープ」
日本海でしか獲れず、「幻のエビ」ともいわれるガサエビ。そのうま味を丸ごと詰め込んだル・ポットフー自慢のスープ。



Menu.3

「鯛の塩釜焼き」
岩塩と小麦粉を練った生地で蒸し焼きした鯛は、ほどよい塩味でふっくらジューシー。アサリとサフランのソースで風味をプラス。

ajina info

フランス風郷土料理
ル・ポットフー
酒田市幸町1-10-20 日新開発ビル3階
☎0234-26-2218
http://lepotaufeu.com

🕒11:30~15:00(14:00L.O.)
17:30~21:00(20:00L.O.)
🍽️ランチ 1800円(税抜)~
ディナーコース 3500円(税抜)~
🚗 困水曜(祝日は営業) 📺 40台 📺 70席
🚶 JR酒田駅から徒歩3分
🚗 酒田中央ICから車で10分
→ 庄内空港から車で30分

