



右からオーナーシェフの田中季次さん、店長の齋藤祐子さん、小豆島出身の爽やかな新人・傳賀恭平さん。



写真は「地産地消カレー」。箱根西麓三島野菜がたっぷり使われている。



ハートフルダイニング
おんふらんす オーナーシェフ
田中 季次 さん



みしまプラザホテル
カフェレストラン・セゾン シェフ
尾国 克行 さん



「三島箱根の根菜スープ」。大根、にんじん、レンコンの根菜と、箱根山麓豚のベーコンを使った洋風味のスープは、週替わりのカジュアルコースの中の一皿。



小さな子どもこそ
連れていきたい珠玉の店

幼児がいると
外食はしにくいものだが、
レストランでなければ
学べないことも多い。
そんな時、家族で安心して
利用できる名店が、
実は三島にはたくさんある。

尾国克行シェフ(左)とサービススタッフの
阿部真也さん。阿部さんはソムリエの資格も持つ。

地域に溶け込んだ
老舗ホテルのレストラン

創業明治22年、市内では圧倒的な伝統と格式を誇る「みしまプラザホテル」。ホテル一階にある「カフェレストラン・セゾン」は、フレンチをカジュアルに楽しめるレストランだ。「自分が育ったところで採れた食材の料理を食べた方が、身

特別な日の家族団らんを
楽しくする『三島フレンチ』

オーナーシェフの田中季次さんが「おんふらんす」で生み出しているのは、『三島フレンチ』。「おいしい箱根西麓三島野菜は、和物が中心。それを使って調理すると創作料理に見られがちですが、私が作っているのは、あくまでフレンチ。三島ならではのフレンチ料理なんです」。

同店の名物は「地産地消カレー」。このメニューは、「子どもたちがレストランで気軽に食べられるように」という思いで誕生した。

地産地消はもちろん、田中さんがレストランの中で提唱する食育とは、「家族の団らん」だ。「外食を利用しやすい特別な日の家族団らんを、子どもたちの思い出に残るよう楽しく演出したい」と三島市家族団らんの日に合わせ、毎月19日はキャンセルナイトを実施。炎の温もりが、家族の心をグッと近づける。さらに、核家族化が進む現代

体に優しいんですよ。地産地消を大切にしている尾国克行シェフの料理には、箱根西麓三島野菜や箱根山麓豚など、地元食材にあふれている。特に、農家から直接厨房に届く野菜は、新鮮で安心。オーダー時にはアレレギーの有無を確認するなど、胸を張って提供できるからこそ、サービスを担当するスタッフも丁寧に説明してくれる。

「赤ちゃんも大丈夫です」という同ホテルは、三嶋大社に近く、七五三やお宮参りなど子どもの祝い事に利用する家族も多い。もちろん、子ども用メニューも豊富だ。また、夏野菜や三島甘藷スイーツなどの食のイベント、各種セミナーや教室などで食育に関する催しも数多く行っている。そんな地域に溶け込んでいくという姿勢が、市民に長く愛される秘密でもあるのだろう。

子どもの頃からいつもそばにあり、人生の節目を見守ってくれる―それも、ホテルレストランの役目なのかもしれない。

における「大人の食育」の大切さを説く。四季折々の食文化を、おじいさん・おばあさんから学ば場を提供できるよう、「今後は、子どもからお年寄りまで、より安心して食べられる料理も提案していきたい」と田中さん。楽しい団らんの中には、自然と『学び』が生まれてくる。

関連info **三島市食育認定店**

三島市では食育を積極的に推進している飲食店を「三島市食育認定店」として認定し、市民にPRしています。また、認定店では三島市と協働で「親子味覚教室」を開催。箱根西麓三島野菜を使った料理を試食するなど、楽しく食を学ぶことができる催しを行っています。

食育認定店(平成25年1月現在)

ハートフルダイニング おんふらんす / みしまプラザホテル
みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン / みしまプラザホテル 割烹 慶屋 / キッチンうらら
お問合せ/三島市健康づくり課 TEL:055-973-3700

写真は「おんふらんす」での親子味覚教室の様子。(平成24年11月実施)