

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

よつ葉のおいしい時間 #40

ラ・サンテ

[札幌市]

28年目のひと皿
「平目のデュグレレ」



今年の12月で28年目を迎える札幌フレンチの名店「ラ・サンテ」。2015年に民家をリノベーションした一軒家へ移転、キッチンに薪窯を構え、お店が醸し出す雰囲気も年々味わいを重ねて深みを増しています。

オーナーシェフの高橋さんが「どなたが食べても、素直においしいと言っていただけの料理」と自信を持っておすすめするひと品が今回ご紹介する「平目のデュグレレ」。デュグレレとは、19世紀半ばに活躍した料理人の名に由来するフランスの伝統的魚料理。白ワインで蒸し煮にした平目の煮汁に、マッシュルーム、トマト、発酵バターに少量の生クリームを加えたまろやかでリッチなソースが、平目のもつ自然な旨みを引き出しています。

この繊細なソースを素材として支えているのが、「よつ葉の乳製品」でした。「生クリームと発酵バターはよつ葉のものを使用しています。とりわけ生クリームはすく味がいい。コクがありながら、後味がすっきり。風味もフレッシュで軽い」と、長年よつ葉を使っているオーナーシェフの高橋さんも改めて称賛を送ります。「毎日素材と向き合っているから違いがわかるんです」。

この取材を機に、この料理を「より深く見直した」という高橋シェフ。「コロナ禍でオンラインが普及しても、僕ら料理人は素材に向き合うこと、その場で味わってもらいたいの『手仕事』であるということを大切にしたい」と、このひと皿にこめた思いを語ってくれました。

「おいしく、楽しく、健康的」がコンセプトの「ラ・サンテ」は28年目の今、その原点を見つめ直し、さらに深く、まっすぐに、料理と向き合っています。



店舗情報

La Santé : 札幌市中央区北3条西27丁目2-16 TEL:011-612-9003

営業時間／ランチ 12:00～14:30 (LO 13:00) ※土・日・祝のみ デイナー 18:00～21:30 (LO 19:30)

※要予約 定休日／水曜日・木曜日 駐車場／あり(2台)

<http://la-sante.jp>



《新発売》

よつ葉 北海道
バターミルクヨーグルト
レアチーズ仕立て

“まるでデザートのようなヨーグルト”をさらに追求し、よつ葉のナチュラルチーズにレモン果汁や洋酒などを加えたチーズソースを使用することによって、レアチーズケーキのような味わいに仕上げました。ティータイムのお供や夕食後のデザートとしてお楽しみいただけます。



よつ葉乳業オンラインショップ



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official

www.yotsuba.co.jp/