

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 #49

レストラン&コミュニティ
Iomante イオマンテ
[釧路市]

今ここに
いる
人の
ために
「ムール貝のマリニエール」

釧路川の河畔に店を構えるレストラン&コミュニティ「イオマンテ」。釧路出身のオーナーシェフ舟崎一馬さんが2008年に開業し、今年で15年目を迎えます。

店名の由来であるアイヌ語「イオマンテ」は、ヒグマなどの動物の魂を神々の世界に送り帰す儀式のこと。「他者の命を頂いて生きていることを実感として理解する。その考え方は食育につながっている」と舟崎シェフ。

お店のコンセプトは、供される料理にも貫かれています。「今ここにありものをを使う」を大前提としているため、メニューは事前に決めず、お客様のリクエストをベースに、当日の仕入れで決定。今回ご紹介する「ムール貝のマリニエール」に使われている素材も、釧路町昆布森産のムール貝をはじめ、その時々収穫された野菜、マリニエールソースに至るまで一貫して「今ここにありもの地産」が使用されています。

「この料理に塩は使っていません。貝の塩分と道東産生乳でつくられたよつ葉の生クリームでコクとうま味は十分出る」と舟崎シェフ。さらに「お店で使う牛乳は、産地限定よつ葉根釧牛乳です。生クリームも牛乳もおいしいから使っています」と贅辞を贈ってくれました。

釧路でしか味わえないフレンチの名店として全国からお客様が訪れる店となった「イオマンテ」。開店当初は、ムール貝をはじめとする地元食材に光を当てることに力を入れていましたが、今後は「今ここにいて、これからは釧路と関わり続けていく人を育てることに注力していきたい」と語る舟崎シェフ。「イオマンテ」は、ここ釧路でしかつくり続けます。



店舗情報

レストラン&コミュニティ 釧路市末広町2丁目23 TEL: 0154-65-1802 <https://i-omante.com/>
Iomante イオマンテ: 営業時間: 18:00 ~ 21:00 (オーダーストップ) ※完全予約制
定休日: 月曜日 駐車場: なし

Instagram @iomante_kushiro

Facebook <https://www.facebook.com/iomante/>



よつ葉 北海道
アイスクリーム
《バニラ》

乳原料は北海道産を100%使用。
素材の風味を大切にされた贅沢なアイスクリームです。華やかなバニラの香りに加え、ミルクのコクや甘みがしっかりと感じられる濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
安定剤・乳化剤・着色料は使用していません。



よつ葉乳業オンラインショップ



yotsuba_milkproducts_official



yotsuba_coldt

www.yotsuba.co.jp/