

FARO 東京・銀座「FARO(ファロ)」のシェフパティシエ 加藤峰子が受賞 『Asia's 50 Best Restaurant』の「アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞」

資生堂が経営、資生堂パーラーが運営する東京・銀座のイノベティブイタリアンレストラン「FARO(ファロ)」のシェフパティシエ 加藤峰子が、2024年3月26日(火)に開催された『Asia's 50 Best Restaurant』にて「アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞(Asia's Best Pastry Chef)」を受賞しました。



「Asia's 50 Best Restaurants」「アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞(Asia's Best Pastry Chef)」について

「Asia's 50 Best Restaurants」は、影響力のあるフードライターや評論家、シェフ、レストラン経営者、地域の料理の専門家など合計 318 名から構成されている Asia's 50 Best Restaurants Academy (アジアのベスト 50 レストラン評議委員会)の投票により決定される、世界の美食愛好家たちに注目されている賞です。

「FARO」のシェフパティシエ 加藤峰子は「Asia's 50 Best Restaurants」の関連賞である「アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞(Asia's Best Pastry Chef)」を受賞。食を通じ、人間と自然の調和した共存関係を創造できるという信念を抱いている点が評価されました。

「FARO」シェフパティシエ 加藤峰子の受賞コメント

この度は、このような素晴らしい賞を受賞できたことに心から感謝申し上げます。私がこのような名誉ある賞を受け取る日が来ることなど、夢にも思っていませんでした。日々支えてくださる皆様に厚く御礼を申し上げます。私たち「FARO」のパティシエチームは、環境負荷の少ないデザート作りに取り組み、植物由来のデザートがこうした華やかな場で高く評価されることを嬉しく思います。食の世界には数多くの課題がありますが、気候変動がもたらす影響を真剣に受け止め、持続可能な食文化を実現するために努力して参ります。

美食とは何かを考えたとき、ただ美味しい、美しいだけでは何も残りません。自然と調和し、持続可能性を根底から意識し、自然環境と人間の営みを豊かにしてくれる そんな気づきを人の癒しとなるお菓子から伝えていけたら食の世界はより美しいものとなるかも知れません。

持続可能性を重視する同志や仲間が日本の菓子業界に一層増加することを心より願っております。

メッセージ性を伝えるデザート



「日本の里山 花のタルト」

イタリアで食後酒として飲む アマーロという数十種類の薬草をアルコールに漬け込み砂糖を加えて作られた苦みの心地よい酒にヒントを得て、植物性の原材料で出来たタルト生地の上にオレンジやレモンなどの柑橘で爽やかに香り付けした豆乳チーズクリームをのせ、その上に里山から届く約 40 種類のハーブや花を載せたタルト。

伝えたいメッセージは切なく儂い。

「50 年後にこの美しい里山の景色は、はたして残っているだろうか？」

「アーモンド エシカルローズに包まれて」

自然農法で作られた香り高いバラを中心に、国産有機バジルやレモン、オレンジ、ライム、赤しそなどで香水をつくる工程で調合されたソースに、まだ日本に紹介されていないイタリア原種のアーモンドの官能的な香りを合わせたヴィーガンデザートです。



加藤峰子 プロフィール



デザイン、美術、現代アートやモノづくりに興味を持ち、食の分野からパン・お菓子の道を選び進む。約 10 年間、「イル ルオゴ ディ アイモ エ ナディア」「イル・マルケジーノ」「マンダリンオリエンタルミラノ」(ミラノ)、「オステリア・フランチェスカーナ」(モデナ)など、イタリアの名立たるミシュラン星獲得店にてペイストリーシェフを務める。「エノテカ・ピンキオーリ」(フィレンツェ)のチョコレート部門を経験。2018 年より「FARO」のシェフパティシエを務める。「FARO」では、旅するように“特別な体験として脳裏に残るようなレストラン”を目指し、日本の自然や和のハーブをリスペクトしたデザートを提案。自家製酵母など原材料からこだわりメニュー開発に取り組む。「Gault&Millau2022」にてベストパティシエ賞、「LA LISTE JAPANESE AWARDS 2024」にてトップパティシエ賞を受賞。

FARO(ファロ)について

東京銀座資生堂ビル 10 階の「FARO」では、現代イタリア料理が備える伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせたイタリアンの粋にとらわれないモダンでオリジナリティーあふれるクリエイション(料理)を提供しています。「FARO」が特に力を入れているのはヴィーガンコース。ヴィーガンの方だけではなく、“美味しく食べて、体の中から美しく”を求める多くの方々に是非ご体感いただきたいコースメニューです。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにサステナビリティや平和の可能性を感じており、環境や動物に負担をかけない食生活を通して、“心豊かに楽しく暮らしながら、地球や社会の美しさも守る”取り組みも追求しています。

店舗概要

住所 電話番号	東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階 TEL:0120-862-150(国内通話のみ) / 03-3572-3911
営業時間	ディナー 18:00~23:00(L.O.20:00) * ランチ休業中
定休日	日曜・月曜・祝日(不定休)・夏季(8月中旬)・年末年始
公式サイト	https://faro.shiseido.co.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/shiseido_faro/
座席数	ダイニング 28 席
コース料理	ディナーコース ガストロノミー ¥20,000(税込、サービス料別) ガストロノミーヴィーガン ¥20,000(税込・サービス料別)



資生堂のレストラン事業

資生堂は 1872 年、日本初の民間洋風調剤薬局として東京・銀座に創業しました。創業者の福原有信は、1900 年のパリ万国博視察の帰路に立ち寄った米国のドラッグストアを参考に、1902 年、資生堂薬局の一角にソーダファウンテンを開設し、日本初となるソーダ水や当時まだ珍しかったアイスクリームの製造と販売を行い銀座名物となりました。1928 年には本格的な西洋料理を提供する「資生堂パーラー」を開業。西洋料理の草分け的存在として、また銀座のシンボルとして多くのお客さまに新しい価値を提案し、資生堂が掲げる、「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD」の実現に向け、食の分野で取り組んでいます。

「ファロ資生堂」は、2001 年竣工の現東京銀座資生堂ビルに本格的イタリア料理店としてオープンし、2018 年 10 月からは新生「FARO」として生まれ変わりました。

*写真はイメージです。

*こちらの情報は 2024 年 4 月 12 日時点のものです。

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 高久 までお願いいたします。

Mail: sawako.takaku@shiseido.com