



フランス料理店 HANZOYA

横浜市港北区新横浜3-23-8
TEL: 045-471-2211
Lunch 12:00~15:00 Dinner 18:00~22:00
定休日 月曜・火曜※祝日を除く
HP: <http://www.hanzoya.co.jp/restaurant/>



何だかうまくいかないな……と気分が落ちる時ってありますよね。

「楽しくやる」ということが、きっとうまくいく秘訣。

かかわる人がみんなHAPPYという素敵な取り組みを紹介するページです。



われら
HAPPY
ごじ隊

ハレの日の食事を
皆で楽しみたい！
嚙下食をフレンチで堪能

「きれいでおいしそうだね。こんな素敵なお料理を皆で食べられるの、うれしいね！」

明るい陽射しが差し込むフランス料理店「HANZOYA」のフロアは、子どもたちとお母さんの笑顔と笑い声であふれていた。

横浜アリーナの近くに位置するHANZOYAは、本格的なフランス料理を出すお店として人気を博している。HANZOYAのオーナーシェフ、加藤英二氏は「噛む・飲み込むことが困難な方々も平等に美味しいお食事を楽しんでいただきたい」、そう願いを込めて嚙下調整対応食「スラージュ」を創作。家族や友人と一緒にテーブルを囲むことが難しい方に、皆で食べる幸せや楽しさを提供している。

「スラージュ」というネーミングは、同店オリジナルの呼び名。「嚙下食と呼んでしまうと、その時点で特殊な食事になってしまう。いつもと変わらない食事としてお出しできるような命を名しました」(加藤シェフ)。

スラージュは加藤シェフの心意気に共感した歯科医師や医療関係者の技術協力によって、誤嚥や窒息を考慮した食形態に仕上がっている。また、シェフ以外にもサービススタッフが、訪問診療を行っている医師から窒息などの緊急時対応について研修を受けている。こういった取り組みをHANZOYAのスタッフ全員が一丸となっており、スラージュの提供に至っている。「医療関係者の方から食事で窒息することもあると教えられ、私たちは実は大変なことをしているんだな、と今までにない責任を感じるようになってしまった」と、加藤シェフはスラージュを始めた当時を振り返る。だが、その責任感が強いほど、より多くの人を笑顔にしているのではないだろうか。

取材にうかがった日は、横浜市西部地域療育センターに通園する親子が、プログラムの一環でレストランでの外食体験を楽しんでいた。普段は家族と一緒にの料理を食べることが困難な子どもたちも、この日はお母さんの介助を得ながら、一緒にの料理を堪能した。「お友だちと一緒に食べられてよかったね！ また特別な時に食べに来ようね」

そう笑顔で提案するお母さんに、子どもは大きく頷き、おかわりを催促していた。



胃ろうの子には、ポタージュやゲルマにする調理前の食材をもらい、一緒に食べているような空間をつくっている



モンブラン仕立のアムューズにはハーブや野菜の花などが飾られ、特別感が演出されている



「お客様によって求める喜びは違います。すべてのお客様に満足いただけるサービスをめざします」と語るの、レストランマネージャーの鈴木大一さん



総料理長の和田一也シェフ。「嚙下食は単調になりがち。華やかなスラージュで食事を楽しんでほしい」と胸を張る



メインの甘鯛は皮まで柔らかくピュアな香りと味わいを感じられる仕上げになっている



スラージュのレシピ開発に熱心に取り組む料理長の伊東豊シェフ



満面の笑みでお客様を迎えるHANZOYAオーナーシェフの加藤英二さん



味や見た目、風味はもちろんだが、食感や物性にも最後まで気を抜かず調理する加藤シェフ



ハレの日に相応しいデザートは金箔と真っ赤なバラがあしらわれたチョコレートのフォンダン。皆おいしそうに食べていた



車いすの方への対応も学んでいる塩野園一宏さん

当企画にご登場いただける方は編集部までご一報ください。ご連絡お待ちしております！
TEL: 03-3256-2864
E-mail: rest@jmp.co.jp

