

和をベースにした  
創作イタリアンのシェフ  
**須貝 一哉**

Sugai Kazuya

- ◆ 恵比寿「庖Creagione(クリヤクレジオーネ)」のオーナーシェフ 和の食材を使った独創的なイタリアンメニューを展開
- ◆ 旬の食材を使ったイタリア料理教室を開催
- ◆ カゴメのレトルト食品「海鮮イタリアン鍋スープ」のアドバイザー等、食品のプロデュースとしても幅広く活躍



1963年、東京都生まれ。  
一大ブームとなった代官山のイタリアン「フラッグス」や和食「高樹町 玉井」でシェフを務めた後、1994年、恵比寿にイタリアンレストラン「庖Creagione(クリヤクレジオーネ)」をオープン。「庖」は台所・厨房の意味。店内はオープンキッチンになっていて、20年近く、イタリアンのシェフとして培ってきた料理の手法に、産地直送の魚など和の素材をふんだんに使うことで、オリジナル性の高い料理を考案し、数々のメディア露出経験を持つ。メニューは、その日に入荷される食材によって決まり、シェフの創作力が発揮される。一番の人気は「おまかせコース3,900円」。また、ここでしか味わえないスイーツも人気が高く、限定で手がける通販商品も人気。

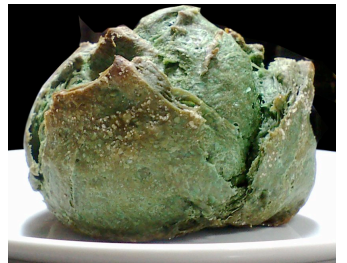
**【魚介をふんだんに取り入れた日替わりメニューの一例】**

佐島港などから新鮮なシラスが入った日に必ず登場する「生シラスのピルピル」。ピリッと辛く、ビールにもワインにも合うオリジナルメニュー。



**【自家製パンは持ち帰る人続出】**

オープンで一気に焼き上げる日替わりの自家製パンはもちもちとした食感で人気。中でも右の写真の「緑の自家製パン」はスピルリナという藻を使ったここでしか食べられない一品。このパン1つで、ピーマン14個分のβ-カロテンが摂取できる健康的なパンで、食事の後、お持ち帰りで頼むお客さんも多い。(持ち帰りは要予約)



**【食感が不思議なおトナのドルチェ『ズッパ・ロマーナ』】**

須貝シェフは、数々のオリジナルのスイーツを作る。中でも「ズッパ・ロマーナ」は、一時インターネット販売で売り切れ続出となったヒットメニュー。ズッパとは、イタリア語でスープのこと。ロマーナはローマ風。2種類のリキュールがしっかり浸されたとてもジューシーなスポンジに、生クリーム、マスカルポーネチーズ、フルーツ、チョコレートで層をなして口の中でとける、なんとも言えない不思議な食感のドルチェです。

- 【8層もの構造】(上から)**
- ①チョコレート
  - ②ダークチェリー
  - ③マスカルポーネチーズ
  - ④ダークチェリーリキュールのスポンジ
  - ⑤チョコレート
  - ⑥パイナップル
  - ⑦生クリーム
  - ⑧パイナップルリキュールのスポンジ



**【メディア出演】**

テレビ番組「どっちの料理ショー」の<ボロネーズ VS カルボナーラ>にてカルボナーラを調理。  
テレビ朝日「ワイド! スクランブル」でグレープフルーツのプリンを紹介。  
TBS「はなまるマーケット」、フジテレビ「とくダネ!」等、多数のTV番組にて、イタリアン鍋を特集、他TV、雑誌多数。



お店の外観

**【ぜひ取材をご検討ください】**

- ・ 和の食材を使った簡単イタリア料理をレクチャー
- ・ 女性に人気のお料理教室 etc.
- ・ まかない料理
- ・ メニュー開発、食品のプロデュースなどのご依頼も承ります

取材のお問い合わせは、ホワイトナイト(株)久保まで TEL: 03-5414-2831