

ハマ街グルメ

特別編

アウトドアな休日を楽しもう！

鎌倉のビストロ店シェフに聞いたお手軽レシピ
& キャンプ帰りに寄りたいハマのカフェ



ビストロ オランジュ (Bistrot Orange)
オーナーシェフ・黒木 伸太郎さん

横浜を拠点に活動するLTRメンバーにとって、幅広いジャンルの名店が揃うハマのグルメは、日々のパワーの源です。今回は特別編として、鎌倉で多くの地元の方に愛されているフランス料理店「ビストロ オランジュ (Bistrot Orange)」のシェフ直伝！「キャンプで楽しめる簡単レシピ」と、キャンプ帰りに立ち寄りたい！ レンタルガレージ併設の横浜のカフェ「Cafe Jack in the Box」をご紹介します。

新型コロナウイルスの影響から、「3密を避けたレジャー」として人気が高まっているキャンプ。大自然の中で心も体もリフレッシュし、開放的な気分でおいしいモノを食べるのは、最高の贅沢かもしれません。そこで今回は、自宅はもちろん、キャンプで作れる簡単レシピをご紹介します。教えてくださるのは、鎌倉でフランス料理店を営んで16年、「ビストロ オランジュ (Bistrot Orange)」のオーナーシェフ・黒木 伸太郎さんです。

料理初心者でもスグできる！

自宅&キャンプで楽しめる簡単レシピ

コロナ禍で「おうち時間」が増え、以前より料理をする機会が増えた方もいるでしょう。また、これまでキッチンに立ったことのない“料理初心者さん”から、「料理を始めてみたら、楽しさを知った」という声を聞くこともあります。そんな方にもピッタリな簡単でおいしいレシピをさっそくご紹介します。

——フレンチのシェフから直々に教えていただけるなんて、贅沢ですよ。

【黒木】いえいえ。ただ“アウトドア料理”って、あまり作ったことがないんですよ（笑）。でもテーマが「自宅でもアウトドアでも楽しめる料理」だと聞いたので、今回は「アヒージョ」にしました。

——いいですね！ おつまみにも最高です。

【黒木】基本的にどんな食材でも作れます。野菜や魚介類はもちろん、チキンなどでもおいしいですよ。

——まさに、アウトドア料理にピッタリです。では、実際に作っていただけるということで、よろしくお願ひします（特別にカメラマンとともに厨房へ）。

【黒木】材料を切って、オリーブオイルやニンニクと一緒に加熱するだけなので、本当に簡単ですよ。あとは、スキレット（厚手の鉄製フライパン）にお任せです。ポイントは、①塩で具材に下味を付ける ②具材の水気をしっかり切る ③火加減はずっと弱火の3点ですね。

【アヒージョの作り方】

（調理時間：15分）

■材料（2人分）

エビ（むきエビ）…100g、お好みの野菜…適量、ニンニク…3片、鷹の爪…1本、オリーブオイル…大さじ8、ナンプラー…小さじ1/2、塩…少々

■作り方

1. エビは背ワタを取り除いて洗い、水気をしっかりとふき取る。野菜を一口大に切る。すべての具材に塩で下味を付ける。
2. ニンニクは、2片を半分にして芽を取り包丁の腹で少し潰し、1片をみじん切りにする。鷹の爪は薄く輪切りにする。
3. スキレットにオリーブオイルと潰したニンニクを入れ、弱火で5分ほど加熱する。
4. ニンニクの香りが立ったら、野菜、みじん切りにしたニンニク、鷹の爪、塩を入れ、さらに煮込む。
5. 野菜がしんなりしたら、エビとナンプラーを加え、2分ほど加熱したら完成！

（お好みでバゲットを添える）



詳しいレシピの紹介はコチラから→



Bistrot Orange

本格的なクラシックフレンチを
鎌倉・湘南の素材で味わう



テーマカラーのオレンジを基調とした
明るい店内

オレンジと茶色をベースとした木の温もりを感じる店内は、フランスの田舎町にあるビストロを訪れたような雰囲気。「鎌倉に遊びに来た方はもちろん、地元の方にも気軽にフレンチを楽しんでもらいたい。

もっといえば、フランス人が来ても寛げるような場所を作りたくて。だから、お店の空間作りにはこだわりました」と黒木さんは話します。

店名にもなっている「オレンジ」は、南仏プロヴァンス地方にある市の名前。実は黒木さんが25歳のとき、料理の修業をするために訪れた場所だそうです。「オレンジは、フランス語でオレンジという意味もあるんです。だから最初のうちは、「オ

レンジ」で覚えてもらってもいいかなと！」入り口のドアや壁、ナプキンやテイクアウト用のチラシまで、明るく温かみのあるオレンジ色。お店でホッとできるのは、このテーマカラーが理由の一つかもしれません。

さらに黒木さんは、「フレンチを地元の素材で楽しむ」という点にもこだわったとか。「フランス料理の中に、鎌倉という色は出したいなと思いました。地域活性化という意味もありますが、鎌倉野菜や葉山牛など、ここにはおいしい素材がたくさんあるので、ぜひ味わってほしいですね」

フランス料理を肩肘張らず、普段着の気分で楽しめる



鎌倉駅西口より徒歩2分と好アクセス！

ビストロ オレンジ
住所：鎌倉市御成町 2-13
TEL：0467-23-9337

る「ビストロ オレンジ」。ここで、「日常のちょっとした幸せ」を感じてみてはいかがでしょうか。



ビストロ オレンジのHPはコチラから↑

Cafe Jack in the Box

キャンプ帰りにちょっと一息。洗車もできるハマのカフェとは？



アウトドアやキャンプ時間を満喫したあと、「カフェで一息ついてから帰りたい！」と思ったことはありませんか？ ここは、そんなプチ贅沢がかなう場所、横浜市瀬谷区にある「Cafe Jack in the Box」です。ドリンクやスイーツのほか、大人気のJBバーガーにパスタ、ピザ、オムライスやカレーなどフードメニューも充実しています。

しかもこちら、ただのカフェではありません。同じ敷地内には、セルフ洗車場(じゃんぼ洗車センター)やオイル交換・車検が可能なカーメンテサービスもあります。さらに、バイク乗りやキャンパーにはうれしい「レンタルガレージ」も完備！ バイクをはじめ、お気に入りの工具やアウトドア用品を保管することもできるので、「自分だけの城」を作ることにも可能です。

おいしい食事やスイーツを満喫し、車も綺麗に！ キャンプの締めくくりとして、ぜひ訪れたい場所ですね。(取材・文/小林 真由美)



Cafe Jack in the Box のHPはコチラから→

cafejb.com

Cafe Jack in the Box
住所：横浜市瀬谷区阿久和南 4-12-6 じゃんぼ洗車センター敷地内
TEL：045-442-5557