

選りすぐりの素材と卓越した調理技術で
 美味な料理を生み出し、ゲストに活力を与える。
 そんなシェフの健康法に注目するヘルシーライフ。
 今回は、ハワイ『FORTY NINER』大阪『Wil's Kitchen』の
 オーナーシェフ ウィルヘルム・コルドさんにお話を伺いました。



WILHELM CORDES

ウィルヘルム コルド

ハワイ・オアフ島「ハレクラニ」「アラモアナホテル」「ハワイプリンスホテル」など一流ホテルで働いた後、2007年「FORTY NINER」を96歳になる先代の日系人オーナーから引き継ぐ。2012年4月にワイアナエのビーチ、アメリカ軍基地内のロケーションに「Sunset Cafe」をオープン。9月に新ブランド「Wil's Kitchen」を日本で初展開する。創業から64年間受け継がれる「ハワイアマカデミアンナッツ フォーティーナイナーパーンケーキ」は、同店のスペシャリティ。味の追求に余念がなく、彼が手掛けるハワイアン料理はロコや観光客にも評価が高い。

現在、ハワイのオアフ島で3軒のレストランを展開しています。そのうちの1軒アイエアにある『FORTY NINER』は創業65年の老舗。2007年に、日系2世の初代オーナーシェフから同店を受け継ぎました。地元ではランドマーク的存在の店で、ハワイ州でもっとも古い建物として認定を受けるほど。ハワイア（ココナッツ）ソースがたっぷりかかった「ハワイアマカデミアンナッツ パンケーキ」はとりわけ有名で、ロコや観光客にも大人気のメニューです。ハワイの伝統的なデザートですが、オリジナルソースをアレンジしたことが高く評価されている理由ではないでしょうか。それほど歴史があつて評判の高い店を任されることになり、最初は大変なプレッシャーを感じました。ファミリー以外の人間が店を継ぐケースは、ハワイでは稀なことですが、店の味を守ることも大事ですが、一方では時代に合わせた変化も迫られます。お客様よりオーナーの幸せを最優先に考えた時期もありました。信頼に応えるのは大変ですが、83歳になるオーナーの妹さんが今も一緒に働いているので心強く思っています。

生活サイクルは基本的に毎日一緒です。朝5時に起床して子供の世話をし、食材の仕入れをしてから7時に店をオープン。各店を回って23時の閉店まで働き通します。毎日ハードで休みはほとんどありませんが、私にはそれが日常好きなことをやっている所以で精神的には充実していますし、ストレスに感じることはありません。時間があれば、店から歩いて10歩のところにあるビーチに行くことも。海に入ったたり、スタンダップ・パドルでリフレッシュしています。見た目にははつきりとわかりませんが、インナーマッスルは鍛えられているのではないのでしょうか（笑）。

今年9月より大阪・西梅田で展開する新しいブランド「Wil's Kitchen」では人気のパンケーキのほか、妻の故郷であるメキシコ料理とハワイアンを融合させたメキシコ系ハワイ料理HAWAII-MEXを提供します。（10月には下北沢HAWAII-MEX CAFE V2でも提供）ハワイの店には冷蔵庫がなく、毎日新鮮な地元食材を仕入れ、化学調味料は使わず手づくりの料理を心掛けてきました。そうした姿勢をベースにしながら、それぞれの特徴を引き立てた、2つのカルチャーが共存する料理の数々を、日本の方にも楽しんでいただきたいですね。



料理について

ハワイの特産マグロを使って、サラダに仕立てました。栄養価の高いアボカド、パプリカ、きゅうり、トマトなどの野菜に、マンゴーやパパイヤといった南国のフルーツを合えました。味付けは塩とライム、こしょうでシンプルに。メキシコ料理に欠かせないトルティーヤを合わせたヘルシーなひと皿です。



材料 (2人分)

- ・マグロ 50g
[A しょう油 小さじ2・ごま油 小さじ1・ごま 少々
塩 (ハワイアンソルト) 少々]
- ・アボカド 30g・マンゴー (またはパパイヤ) 30g
・トマト 30g・パプリカ 30g・きゅうり 30g
・たまねぎ 15g・パクチー 少々
・ハラペーニョ 1/4本・マカダミアナッツ 5g
- ・ライム 1個・塩 (ハワイアンソルト) 少々
・こしょう 少々
- ・トルティーヤ 2枚・ロメインレタス 1/8個
・アボカド (飾り用) 1/4個



Wil's Kitchen

住 | 大阪府大阪市北区梅田 3-3-20
明治安田生命大阪梅田ビル B1F
☎ | 06-4795-1022
営 | 11:30AM ~ L.O.3:00PM
5:00PM ~ L.O.11:00PM
(日曜・祝日 11:30AM ~ L.O.10:00PM)
席 | 120席
休 | 無休
カード使用可
<http://www.wkhawaii.com/>

HAW-MEX サラダ

作り方

- 1 マグロは5mm角切りにし、Aで下味をつける。
- 2 アボカド、マンゴー、トマト、パプリカ、きゅうりをすべて5mm角に切る。
Point 1 具材はすべて5mm角に切り揃える。野菜やフルーツはお好みで、旬の素材を使うとよりおいしい。
- 3 たまねぎをみじん切りにして水にさらし、辛みを抜く。ハラペーニョ、パクチー、マカダミアナッツを細かくする。
- 4 ②と③をボウルで和え、絞ったライムジュースを加え、塩、こしょうで味をととのえる。
Point 2 ボウルに具材を入れて味をととのえる。色よく仕上げるため、食べる直前にカットして調味する。
- 5 皿に揚げたトルティーヤをひき (焼いてもOK)、刻んだロメインレタスをひく。その上に④をのせ、飾りにアボカド、ごま、マカダミアナッツを散らす。
Point 3 味付けした具は丸型のグラスにしっかりと入れて形作り、かぶせるように盛り付けるといい。