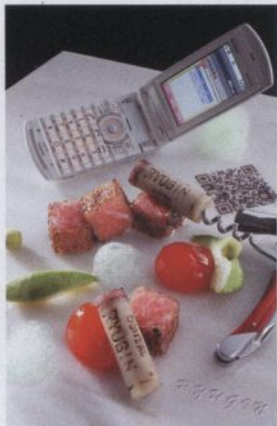


山本征治シェフ、

Madrid Fusión 史上最大の絶賛を博す！

Seiji Yamamoto rubricó de una de las intervenciones más aplaudidas



味噌漬けされた大トロの
タキ仕立て、アボガド、
卵黄。ワサビの泡とゴボ
ウでできたワインコルク
を添えて。右上に見える
のがQRコード。

東京・六本木のレストラン「龍吟」のオー
ナーシェフ山本征治氏が、1月17日「第5
回国際ガストロノミー・サミット-Madrid
Fusión」で日本料理のデモンストレーション
を行った。

講演コンセプトは「生」。まず、日本でしか
施されていない技術「魚の活きじめ」をVTRで
紹介した後、伊勢海老の「脱水」、イカの「昆
布じめ」、大トロの「味噌漬け」といった伝統
的な調理法を詳細に実演。

加えて、彼自身が発案したというシルクスク
リーンによるソースの印刷も披露した。インク
はイカ墨や赤味噌が原料。このテクニックを使
うと絵やメッセージ、レシピなどどんな緻密な
模様も皿に描くことができる。今回は、皿一面
の新聞紙やQRコード（3次元バーコード）を刷
った。QRコードは手持ちのモバイルで読み取る
と、自動的に龍吟のサイトにアクセスし、その

料理についての説明を見ながらいただける仕組みになっている。

最前列で舞台を注視していたフェラン・アドリア、フアン・マリ・ア
ルザックといったスペインのスーパーシェフをはじめ、会場を埋めた世
界中の料理人や報道陣からは惜しみない大喝采が送られた。