

“良い素材”と“優れた技術”と“愛情”。

それらのどれが欠けても私たちの目指す『本物の料理』にはなりません。
自信を持って『良い』と言える素材を求め、生産者を訪ねて歩くこともあります。
そのようにこだわって集めた素材を、経験を重ね培ってきた技術で
ひと皿の料理としてお客様のテーブルへ送りだしています。
すべてはお客様の喜ぶ顔のために・・・。
それが、私たちの“料理に対する情熱”だと思っています。



passion de la cuisine

オザミデヴァン本店
シェフ
金子 栄一



「自分の作る料理の味の根本とは、なんだろう？」
誰もが考えた事があると思うのですが大体の人は、それぞれの家庭の味、いわゆるお袋の味だと思います。
もちろん修行時代の各シェフの料理も大いに影響しているとは、思うのですが、本当に美味しい料理それは、自然にかぶりつきたくなる料理であり、素直に満足できる料理だと思ふ。
仏料理のレストランも様々なスタイルがありますが、基本は、みんな一緒にだと思ふ。“最高に美味しい料理を提供したい”“お客様に本当に満足してもらいたい”帰り際に「美味しかったです」などと一言。
これぞ料理人としての最高の喜びです。どれだけ着飾っても情熱を感じられないポリシーのないさめた料理は、最低です。しかしありきたりの材料で作った料理例えば、骨付きの肉のローストにジャガイモのピューレそれに最高のソース。これだけでも基本に忠実に作り手の気持ちが伝えるストレートでシンプルに作り上げた熱々の湯気が上がる料理。これこそが自分が素直に美味いと思える料理だと思ふ。そしてこれがオザミレストランの料理の基本であり自分自身のポリシーでもあります。

ブラスリーオザミ
シェフ
羽立 昌史



ブラスリーオザミ料理長の羽立昌史です。
1971年10月23日生まれ、フランス・ベルギーと約6年間修行し98年に帰国。
原宿オーバカナル最後のシェフを勤め閉店に伴い丸山社長のお誘いを受け、2003年7月よりオザミワールドプロジェクトに参戦。
同年9月よりオープンしたブラスリーオザミ丸の内店にて戦っております。
料理は心で作るもの。食材と会話し技術でねじ伏せることなく食材の声を客様に伝えることに心がけております。
有機栽培の野菜、天然の魚、フランスからの家禽類など個性の強い彼らですので毎日戦っております。
朝は焼きたてのクロワッサン、昼は毎日変わるビジネスランチ、そして夜はピアノの生演奏と心のこもったワインと料理、そして夜遅くまでのワイントイム。
朝から晩まで楽しめる新しい丸の内がブラスリーオザミです。

ヴァンピクセル銀座
シェフ
秋田 順也



料理人にとってお客様の笑顔と「おいしい」の一言が開けた時、一番うれしく、やっけて良かったと思うときだと思います。
そしてまた笑顔がみたい。もっと喜ばれたい、そういう気持ちになります。お客様に「おいしい」といっていただいた時、力が湧いてくるのです。料理は愛情とよく言いますが、その通りだと思います。(お客様に)おいしい物を食べて頂きたいと気持ちを込めて作れば伝わるはず。しかし料理がおいしいだけでは、“楽しい食事の時間”は過ぎせぬでしょう。
おいしい料理やワイン、心地よいサービス、店の雰囲気、いろいろな要素がそろって、“楽しい食事の時間”になると思います。
ヴァンピクセル銀座の厨房では、カウンターで、お客様との距離を近くに感じ、同じ目線で、豊富なワインと共に、“楽しい食事の時間”を作る為に努力しています。

バニユルス
シェフ
菅原 健介



この度、オザミグループより新店舗 Bar à vins Vinulsがオープンすることになりました。コンセプトは、フレンチカタラン! スペイン・カタルーニャ地方・フランス国境周辺地域のワインや料理を展開しています。最近では、イベリコ豚やハモンセラーノなどスペインの食材が目立っていますが、スペインの地方料理という、まだまだ知られていないのではないのでしょうか? スペインという情熱の国、闘牛、フラメンコ等、アンダルシア地方の文化のイメージを持っている方も多いと思いますが、カタルーニャ地方はまた独特な雰囲気と文化を持っている地域だと思います。海と山(地中海とピレネー山脈)に囲まれ気候も温暖で、食材も、海の幸と山の幸が豊富で、最近では隣国フランスの影響も少なからずある様です。言葉もCastellano(いわゆるスペイン語)やCatalà(カタルーニャ語)国境周辺ではフランス語などが使われています。そしてカタルーニャ最大の都市といえば、1992年のオリンピック開催で一役その名が知られる様になったバルセロナでしょう。ピカソ緑のカフェや美術館、ガウディーのサクラガファミリアなど、絵画、建築など、芸術面においても前衛的で特徴のあるものが数多くひしめきあった素敵な町です。ガストロミーの世界でもカタルーニャ出身のシェフ達が世界的に注目を集めています。さて、我らがVinulsに話を戻しましょう。1階のバルではTapasやPlancha(鉄板焼)をつまみに軽く一杯(でも大抵一杯では終わらないようで...)2階のレストランそれぞれ違った楽しみ方ができると思ふ。「一期一会」私達が一番大事にしていきたい事は出会いです。そして思いっきり楽しんでもらおう。それが皆様の日常の一部になる事ができたら私達にとってそれ以上のものではありません。まだ、オープンして間もない店ですが、幸い素晴らしいスタッフ達にも恵まれ、あとは皆様と一緒に楽しい店づくりができればと願っています。スタッフ共々また新しい出合いをVinulsにてお待ちしております。

銀座大野
料理長
大野 敏彦



初めまして、「銀座大野」料理長大野敏彦です。和食一筋30年、日本料理研究会理事、田中吉郎氏に師事させて頂き、伝統的な懐石料理の技術や和食の心を学ぶ。しかし「何か自分にプラスになる物がなにか?」と思索してた頃、フランスで和食の料理長をさがしているのに行かないかと声をかけられ、「これだ!!」と思ひ渡仏。私の中には料理に国境はないと思ひますし、和食の素晴らしさをフランスの人達に知って頂きたいという思ひもありました。そしてオザミワールド社長、丸山宏人氏との出会い。とても素晴らしい人物で、常にお客様の事を考え、料理を作り、ワインを提供する心構え。最高の人物です。私の料理は素材の旨みがきっちり立つた料理を純粋にお客様に味わって欲しい、ただそれだけです。「銀座大野に行けば、ゆっくりと食事が出来、楽しくワインが飲める」お客様にそう思っ頂ければ幸福です。