

第117回

## クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から  
オススメのお店などをご紹介します！  
<http://www.scci-net.com>

和ダイニング まつくら  
(まつくら)

店主の松倉さん



名物「まつくら芋」



野菜の飾り切り

老舗日本料理店の味と美を  
モダンな店内で堪能

創業50年を超える老舗。北海道の旬の食材を使った日本料理を、目にも美しい野菜の「飾り切り」とともに楽しめる。

「伝統的な日本料理に捉われず、冒険した創作料理にも挑戦しています。若い人にも、手軽に本格的な料理を楽しんでもらいたいです」と語る2代目店主の松倉正和さん。

かつては接待などに使われる格式高い割烹として知られたが、現在は全席テーブル席、ジャズが流れるモダンでお洒落な雰囲気店内。先代が築いた高級割烹の味を引き継ぎながらも、リーズナブルに和食の味と美を堪能できる和ダイニングに進化した。

魚介は松倉さんの弟が経営する水産会社から仕入れており、松倉さん自ら毎日市場で目利きした質の高いものを提供している。季節の刺身盛り合わせをはじめ、その日仕入れた食材によって日替わりでメニューを考えるという。

一品ずつ丁寧になられた料理を彩るのが、同店の名物である「飾り切り」だ。削って薄く切った野菜を折り込んで、鶴や蝶などの立体的で繊細な飾りを作る。その数は約30種類。先代が中国から持ち帰った技を松倉

さんが発展させ、「正倉院宝刀流」の名で家元として確立した。

看板メニューの「まつくら芋」は、40年ほど前に先代が考案し、じゃがバターの元祖と言われている。ニセコ産の男爵芋を5時間かけてバターでしっとり炊き上げた逸品だ。アスパラやトウモロコシなどの野菜や、イクラ、乳製品など、北海道らしい食材を使った創作料理も季節によって考案している。また、メニューにない品もリクエストにに応じてくれる。

「手抜きをせず、真面目にしっかりと『本物』を作っています。北海道の料理は、アイヌや移住して来た人たちの文化などが多様に入り混じって発展してきました。そしてまだまだ成長段階にあると思います。北海道が盛り上がるように、北海道料理をもっと素敵にしていきたいですね」。

## Information



住 札幌市中央区南5条西3丁目  
グランド桂和ビル2階

TEL 011-518-2103

営 17:00~23:00 (L.O.22:30)

休 日曜日

※来店時に「さっぽろ経済を見た」で、グループ全員に同店で大人気の「にしん漬」をサービス(初回のみ・期限なし)