

宝島

タブーに斬り込む
知的探究マガジン

09

no.734
2013 SEP.
特別定価580円

健康食

体に優しい食事を料理人ごとお届け パーソナルシェフの新境地

【も】

ともと多くのレパトリリーをお持ちではないうえに、お子さまがアトピーやアレルギーに悩んでいらつしやる奥さまからのお問い合わせが増えています」

シェフを家庭に派遣し、穀菜食の「マクロビオティック」を中心としたオーダーメイドの献立を提供するハレルヤの松本敏弘社長はこう語る。

単なるケータリングとは違い、派遣先の家庭のキッチンと調理器具を使って、用意してきた食材を調理するパーソナルシェフ・サービスは米国が発祥の地で、ここ4、5年の間に日本でも高級レストランや寿司店で始めるところが現れるようになってきた。そうした

なかで同社が提供する「ハレルヤ・パーソナルシェフ・サービス」の特徴は、肉、魚、鶏卵などを使わないマクロビオティックをメインに、食べる人に優しい献立を提供していること。

「お肉を使わないといっても、雑穀を活用してハンバーグと同じような味、食感を楽しむことができます。

また、玄米でも白米と同じようなモチモチした食感の発芽玄米を使うことで、どんな人の口にも合わせられます」と松本代表はいう。

主菜、副菜2品、汁物、主食のベシックコースで4人分を頼んだ場合の1回当たりの料金は1万3650円。このなかには食材一式も含まれる（交通費は別途）。東京駅を起点に1時



シェフが家庭を訪れてキッチンで腕をふるい、完全菜食のマクロビオティックメニューを提供してくれる



間圏内が出張サービスエリアで、いま月平均で60回ほどの出張サービスを提供している。

「できるだけ早く月平均200回のサービス提供まで伸ばしたい」と語る松本代表は、家庭を訪問するシェフの育成にも力を入れている。初回限定で先ほどのベシックコース・4人分の料金が7800円に割り引かれるお試しサービスも。あなたも一度お家に招いてみては？（文／伊藤博之）