

アルポルトオーナーシェフ

# 片岡 護氏が

# 「水」にこだわったあがる理由とは

心も体も満たされる

「食」を追及したい



「アルポルト」が多くの  
人から愛される理由のひとつに、  
片岡シェフの「食」

と「健康」へのこだわりがある。彼の料理におけるテーマは、「食と健康の追求」。

食材ひとつにも決して手を抜かない。本当に安心して、美味しく食べられる食材を厳選する。もちろん料理の時間を惜しまず、食べる人の気持ちを考えながら、じっくりと時間をかけて仕上げる。「ただ作るだけでは職人。でも僕は常に出会う人との触れ合いを大切にし、その方々が健康に楽しくなるような料理を作りたい」と片岡シェフは語る。だからこそ、「アルポルト」を訪れるお客様は、片岡シェフの料理に幸せをいっぱい感じるであろう。

片岡シェフのこだわりは「食材」だけにとどまらない。それは、彼が「数年前気になっている「水」。昨今、水がまずいという

イタリア料理界の巨匠と呼ばれ、テレビや雑誌で活躍中の「リストランテ アルポルト」オーナーシェフ、片岡護氏を訪ねた。

けではなく「水の汚染」について不安を感じているという。彼は「料理人は食材を厳選するように、水にも敏感。身近な水に化学物質などが含まれているらしい、その安全性に疑問を感じる」と強調した。

だからこそ、片岡シェフはマルチピユアの浄水システムを選んだのだ。「人間の命の源が水であるのと同じように、料理の基本も水。このマルチピユアの水で作った料理であれば、お客様に安心して召し上がっていただける」と愛用している。片岡シェフが厳選した

甘味のある野菜も、マルチピユア浄水システムを使えば、より層旨みが増す。安心して美味しい料理を食べられれば、毎日が楽しく健康に過ごせる。料理人だからこそ、「安全なお水の必要性」を痛感しているのである。



水への考え方は、家庭でも同じ。大切な家族の健康を思えば、しっかりとした水を選ぶことが大切。今では「水」も選んで求める時代になった。本当に信頼できるものを選んでほしい、片岡シェフは笑顔でこう語った。



## イタリア料理「アルポルト」

東京都港区麻布 3-24-9

TEL.03-3403-2916

【営業時間】月曜定休

ランチ 午前11時30分～午後3時

(ラストオーダー 午後1時30分)

ディナー 午後5時30分～午後11時

(ラストオーダー 午後9時30分)