

戸田に新しい風が吹く!

とだPR大使に鳥羽 周作シェフが就任しました!



戸田市出身・在住で、ミシュラン一つ星シェフとして活躍する鳥羽 周作さんを「とだPR大使」に当たり、食を通じて戸田を盛り上げていくための鳥羽シェフの意気込みや、市民の皆

使」に任命しました。さんに鳥羽シェフを知っていただくための情報をお届けします。



News 1

令和3年11月26日(金)、上戸田地域交流センター(あいパル)にて、鳥羽 周作さんの「とだPR大使」就任式を行いました!

とだPR大使就任式



任命いただきめっちゃ嬉しいです! 頑張ります!!

期待しています! よろしくお祈りします。



News 2

鳥羽シェフの料理教室 in 戸田 15分でできるハヤシライスに市長が挑戦しました!



レシピ

材料(3~4人分)

- 炊いたごはん 2合
- 牛肉スライス 250g
- 玉ねぎ 1個
- デミグラスソース(缶詰) 1缶
- 野菜ジュース 100cc
- ※トマトジュースでも可
- 水 100cc
- バター 20g
- A
- ケチャップ 大さじ2
- みりん 大さじ2
- しょうゆ 小さじ1
- 塩、こしょう、砂糖 少々
- サラダ油 大さじ1

作り方

- 1 玉ねぎを縦半分に切り、7mm幅のくし切りにする。牛肉に塩少々(分量外)をふり、軽くもむ。
- 2 フライパンにサラダ油を中火で熱し、牛肉を炒める。色が変わったらざるに上げる。
- 3 フライパンをサッと洗い、バター10gで玉ねぎを炒める。焼き色が着いたら火を止め、2の牛肉を戻し入れ、デミグラスソース、水、野菜ジュースを加えて混ぜる。
- 4 全体がなじんだら中火にかけ、Aを順に加えて混ぜる。強火にしてフツツとしてきたら火を止め、バター10gを加える。バターが溶けたら、ごはんとともに器に盛る。



鳥羽シェフ
いいっすね!
大変上手です。

市長
うわあ〜、
いい匂い!



おいしい〜!! お店の味!



鳥羽シェフ's Point

- ・牛肉をざるに上げることで、余分な脂とアクを取り除きます。
- ・玉ねぎを太めに切り、炒めすぎないことで、シャキシャキとした食感が残ります。
- ・デミグラスソース缶を使うことで、手軽に本格的な味に仕上がります。

料理教室を終えて...

菅原市長より

鳥羽シェフの上手な教え方もあって、普段あまり料理をしない私でも簡単につくることができました。戸田市は共働きの若い家庭も多いので、仕事から帰ってきてたった15分でこんなおいしい料理をつくることのできたらいいですね。コロナ禍でうち時間が増えた今、家族団らんの1つとして、料理はいいコミュニケーションのきっかけになると思います。料理が苦手な人にもぜひつくってみていただき、みんなで料理を楽しむ笑顔が広がる、そんな家庭が戸田市で増えてほしいなと思います。

鳥羽シェフより

今回ハヤシライスを選んだのは、身近な食材で、簡単につくれて、再現性が高いという3つのポイントが揃っていたからです。市長に初挑戦してもらいましたが、思っていたよりも上手で手際もよく、完成したハヤシライスは皆さんに食べてほしいくらい大変おいしかったです。実はそこが狙いで、普段料理をしない人でも、おいしくできたら「またやってみようかな」と思えるでしょう。そういうレシピを今後も広報紙などで紹介し、広めていきたいと思っています。

「おいしいで戸田を元気にしたい」

鳥羽 周作さんの戸田への想いと、とだPR大使としての意気込みを伺いました。

僕は根っからのとだっ子で、今も戸田で子育てをしながら東京の自分の店まで通っています。戸田は都心にも近く、自然も豊かですごく住みやすいまち。今の自分があるのは戸田というホームタウンがあるおかげです。そんな戸田市のPR大使に任命いただき、自分が育ったまちで人を幸せにできる機会ができましたので、「おいしい」を通して戸田市

に貢献したいです。今はコロナ禍で大変な状況が続いていますが、「食」はどんな状況でも人を幸せにするひとつの手段だと思っています。これから「おいしいがあるまち、戸田」を目指して、市民の皆さんに幸せを広げていけるように全力で頑張りますので、ぜひ応援してください! よろしくお祈りします!



戸田愛
あふれる!

鳥羽シェフって、どんな人?



鳥羽 周作さん Profile

これから戸田を「おいしい」で幸せに
していくので、よろしくお願いします!

1978年生まれ、埼玉県戸田市出身。Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、32歳で料理人の世界へ入門するという異色の経歴を持つ。東京・代々木上原のフレンチレストラン「sio」のオーナーシェフを務め、ミシュランガイド東京2020~2022と3年連続一つ星を獲得した。モットーは「幸せの分母を増やす」。たくさんの人を幸せにするために、書籍やYouTube、各種SNSなどでレシピを公開するなど、レストランの枠を超えた幅広い手段で「おいしい」を届けている。

鳥羽 周作シェフ独占インタビュー!

Q シェフになったきっかけは?

A 自分の将来を思い描いたときに、プロのサッカー選手としてプレーしている姿は見えなかったのですが、シェフとして料理をしている姿はビジョンとしてはっきり見えたからです。そして両親が「食」に携わっていたことも大きいですね。父は元料理人で、母は料理学校を卒業していて、毎日家で出来立てのごはんをつくってくれました。僕の料理の原点は間違いなく実家の、あの食卓にあります。

Q 戸田のどこが好き?

A 僕は荒川の土手が好きですね。あとは、やっぱり彩湖・道満グリーンパーク。サッカーをやっていたので、昔は毎週道満で試合をしていました。子どもの頃は後谷公園でザリガニを取って遊んだり、自然とたくさん触れ合えるのも戸田の魅力ですね。

Q 今後とだPR大使としてどんな活動をしていきたいですか?

A ご当地グルメの開発や、戸田においしいお店を増やすことで、市内はもちろん市外からも人が訪れるようなまちにしていきたいです。例えばまち起こしの1つとして、「とだメシ」みたいなものをつくって、お店で出したり、お土産にしたり、レシピを公開してみんなにつくってもらったり、「文化」として残るものを一緒につくりたいですね。あとは料理教室の開催や広報紙でのレシピ連載など、市民の皆さんを幸せにするために、型にとらわれず幅広い活動をしていきたいと思っています。

何十年と愛され、地域のコミュニティとなる場所を目指して...
**戸田市にある鳥羽シェフが監修した料理が
食べられるお店 はこちら!**



お客様の半分以上が注文する!?
「ととのうプリン」が人気

町の洋食 パーラーオオハシ | 北戸田

住所 戸田市新曽2200-2 1階
(JR埼京線 北戸田駅徒歩2分)

電話番号 048-430-7077

営業時間 午前11時~午後9時 (L.O.午後8時)



肉じゃがやチーズグラタン
がおすすめ!

イザカヤ

住所 戸田市本町4-14-14
プラージュ戸田公園1F

電話番号 048-229-0171

営業時間 午後5時~0時 (L.O.午後11時)

鳥羽シェフhistory

戸田生まれの
鳥羽 周作さん



食に携わる仕事の
両親のもと、
すくすく育つ



Jリーグの
練習生や

小学校教員を
経て...



32歳で料理の道へ!



働かせてください!

カプチーノも
つくれない奴はダメだ!



めげない鳥羽さんは牛乳を持参し続け、
根負けしたシェフに雇ってもらう。

その後十数年の修行を重ね...



独立したお店「sio」で
ミシュラン一つ星獲得!
&とだPR大使に就任!

これからも「おいしい」
を広めていきます!

SNSでも、戸田の魅力や
おいしいレシピを発信していきます!

Instagramはこちら



#おうちでsio

Instagram ouchi_de_sio

「自宅でsioの味を楽しんでほしい」と、料理初心者の方でも再現できるような簡単レシピを投稿しています。

YouTubeはこちら



人生最高の
フライドポテト

YouTube 鳥羽周作のシズるチャンネル

チャンネル登録数は23万人*! 動画を使って材料の切り方や火加減などをより分かりやすく伝えています。

*令和3年12月現在