

close up
アンバー・ハード

Interior Special
★実例ルポ
伝わってきます
幸せな暮らしのつくり方
★最新リスト
毎日をハッピーにする
雑貨の新スタンダード

老けない女の7つの法則
ビューティ常識どんでん返し

別冊付録
ELLEmaman
世界のスーパーママンの
子育て事情

HOW TO TOWER WEAR

憧れファッションistaがお手本
秋の着まわし
30 days x 3 ways



ミランダ・カー来日
独占イベント

70名様
ご招待!
詳しくは
p.101を参照

エル・ジャポ
NOVEMBER 2013
690yen

主役はファッション
おしゃれ映画を
見逃すな!

PRESTIGE
CINEMA



FOODIST WORKSPACE
幸せを届ける、フーディストのキッチン

世界の4都市で活躍する4人のフーディストたちの、キッチン&ダイニングを拝見。
こだわりの空間や道具、食器類、作り出される料理から、パーソナリティが見えてくる。

アリス・ウォーターズのアシスタントなどを経て、現在はオーランドを拠点に日本食のケータリングのほか、月に数回「オ・オ・イ」イベントも開催している。自らの自慢のものをタダにするか、販売しているか、販売中。



築100年のスペースが
コージーな“和”の空間に変身

シルヴァン・ミシマ・ブラケット 「PEKO PEKO」オーナー

1 スタッフみんなでごはん。インゲン、紅ショウガ、キュウリ、ミョウガなど、野菜たっぷりの冷やしうどん。リバーデッグ・ファームの豚肉スライスを重ねたミルフィーユカツなど、おいしいメニューがずらり。
2 「インディゴのラブなデクスチャーがPEKO PEKOのテーマに合っているから」と、友人のデザイナー、マット・ディックによるクロスやエプロンを受用。3 この日のデザートはパティシエ経験のあるスタッフが作った「桑の実と桃の寒天」。4 サクラメントの友人から届いた南高梅を自家製梅酒に。
5 日本から友人がわざわざ届けてくれたヴィンテージの和皿や、サンフランシスコ在住の日本人作家が手がけたzena-no-yaの陶器など、和食器を中心にラインナップ。



「今年の3月に息子が生まれ、自宅の作業キッチンが手狭になったから、引っ越したんだ」。築100年以上の古い建物をスタッフ全員でクリーンナップ、ぐんと広くなったことで、以前より仕事量をこなせるようになった。日本人の母親は京都出身で、幼い頃家族で数年間、京都に住んでいたというシルヴァン。自身の料理の原点は、関西風のシンプルなお家料理にあるという。この日のまかないは、シルヴァンが自ら打った冷やしうどん、ミルフィーユカツ、出し巻き卵、スタッフのおばあちゃんのレシピで作るキムチ。

「アメリカナイズされた日本食は絶対に作らない。ただし初めて食べる人にも数層の高くないもの、例えばつくねやフライなど、アメリカ人にもなじみやすいものを作ることが多いです」。食材は主に地元のをマーケットで調達。魚は漁師の友人から、近所さんに庭で採れたミョウガや梅を分けてもらうことも多いのだとか。友人の作家が作る食器やリネン、シルヴァンとケータリングの仕事がしたくて集まったスタッフ。この心地よい空間は、彼の温かな人柄が起こした連鎖反応によって生まれたものなのだ。