

《11月11日リリースの訂正》

メールアドレスに誤りがありましたので訂正いたします。

報道機関各位

令和7年11月11日

“恐れ”から“共生”へ

北海道・レ・カネキヨが挑む、ヒグマの命を活かす一皿

全国で熊の出没が相次ぐ今、捕獲された熊を「活かす」道を模索する料理人がいる。札幌・琴似のフレンチレストラン「レ・カネキヨ」では、ジビエ料理を得意とするシェフ藤本清が、ヒグマの命を食文化として昇華させた特別料理を提供している。美瑛町のハンターから仕入れたヒグマを、伝統的なフランス料理の技法でローストやコンソメに仕立て、“恐れ”の象徴だった熊を“命の循環”の象徴へ変える挑戦が始まっている。

全国各地で熊の出没が増え、社会問題として取り上げられる一方、捕獲後の熊はどうなるのかを考え料理人として、その命をどう活かせるのか――。

彼が手がける「ヒグマのコンソメ」は、長時間かけて旨味を引き出した清澄なスープ。野生の力強さを繊細な技で調和させた、まさに“命の循環”を表現した一皿の一例です。

北海道でも数少ないジビエを得意とし、本場フランスでの経験豊富なフレンチシェフである藤本 清は、「ヒグマを食材として向き合うことこそ、人と自然のこれからを考える第一歩」と語ります。

「生き物の命を頂くということ。人が生きるためには、食べなければいけない。

害獣として駆除される命も、昔の人たちのように無駄なく、人の糧にできれば。

私たち料理人が培ってきた技術で“臭い・硬い”という先入観を“おいしい”に変え、

北海道の食の未来に新しい光を灯したいと思っています。」

――藤本 清(レ・カネキヨ オーナーシェフ)

- ・行政による熊の捕獲問題への“命を活かす選択肢”の提案
- ・地域の猟師・食肉処理施設と連携し、安全で倫理的なジビエ提供体制を確立
- ・北海道の自然と人間の関係を「恐れ」から「理解」へと転換
- ・フランス料理の技法を通じて、地域資源の新たな価値創造を目指す

【当店について】

- ・北海道でも、珍しい様々なヒグマ料理を提供できるフランス料理店
- ・社会問題(熊出沒)を“食文化から照らす”新たな視点
- ・サステナブルな命の活用をテーマにした地域発信型の食の取り組み
- ・森と人の関係を「食」で問い直す哲学的な一皿

【提供情報】

店名:レ・カネキヨ(Les KaneKIYOs)

所在地:北海道札幌西区琴似2条1丁目3-5

提供期間:通年(仕入れ状況、季節により変動あり)

メニュー例:ヒグマのロースト、ヒグマのコンソメ、ヒグマの煮込み...

予約:予約制(ヒグマ料理に関しては、要問い合わせ)

公式サイト:<https://leskanekiyos.jp>

【報道用お問い合わせ】

レ・カネキヨ 広報担当:藤本 清(または藤本 良子TEL090-1387-5333)

電話:011-213-9200

メール:info@leskanekiyos.com