

ゴルフはチョイスするスポーツだ!

ゴルフダイジェスト
【チョイス】

NO. 238

2022年5月号 第40巻第1号

Choice

Golf Digest

素材の進化で斬る
ドライバー&アイアン

発表
第1回

日本のベスト
リゾートコース
RANKING

保存版 ベストチノ図鑑

品のある組み合わせ
アロハ・短パン
派手色コーデ

[永久保存版]
いま、よみがえる
球聖のMasters
攻略法&改造史

全英オープンと
マスターズで見比べよう!
リンクスのDNA

for the Best Golfers

コースはもっと 進化する!

オーガスタを
巡る物語

ボビー・ジョーンズって知ってる?

腕を磨いた名店の味
ゴルフ場の
名シェフ
集めました



本場香港で腕を磨いた点心師
香港出身の麥建明(マー・キンミン)氏。15歳で料理人の道を歩み、香港「百利酒樓」で修業をはじめ、その後は香港だけでなくシンガポールの名店でも点心料理長を務めた。

ゴルフ場のレストランにも実は有名店で修業したシェフがいる。たとえば、ミシランガイド掲載の三ツ星レストラン出身や海外名店での料理長経験など……聞くと街中の有名店にも劣らない華やかな経歴を持つ料理人がゴルフ場で

も活躍しているという。地元特産品を取り入れるなど、彼らの情熱溢れるこだわりの逸品を是非味わっていただきたい。食事が美味しくなるとゴルフの新しい楽しみ方が増える。きっとラウンドにも気が入ることだろう。



アツアツ
中華あんを
目の前でサーブ

八宝あんかけおこげ 1650円

宝塚ゴルフ倶楽部(兵庫県)

イカ、海老、豚肉と五目野菜の具たくさんのおあんを、香ばしく揚げたおこげにかける豪華な演出は、食欲を一気に掻き立てる。また、マ・キンミン 麥建明氏の優しい味をひとつひとつ丁寧に包み込んだ点心もお目当てにしたい逸品。迷ったときはおこげ料理と点心2種の両方をいただけるコース(4400円)もおススメ。

高級中華料理店で活躍



大阪・京都を中心に展開する高級中華料理店ちんみん「青冥」にて、中国料理の神髄を追求した料理を手がけてきた山成政範氏。青冥各店で長年愛された「あんかけおこげ」を振るってくれる。



丁寧な旨みを包んだ小籠包
香港本場の味 990円



手で伸ばし
本格窯で焼き上げ

ナポリピッツァ 1380円

鹿沼72カントリークラブ(栃木県)

コンテスト優勝のピッツァ職人、坂本大樹氏が監修し、素材はすべて厳選・吟味、イタリアから直輸入している。生地にはこだわりの国産全粒粉をブレンド。ゴルフ場初導入の電気ピッツァ窯「カリノ」で、スピーディーに本格ピッツァを提供してくれる。



ピッツァ職人コンテストで優勝

名店「アルポルト」やピッツェリア等郡内を巡って腕を磨き、「ナポリピッツァ職人コンテスト2012」クラシカ部門で優勝した坂本大樹氏。2016年に自身のレストランを開業。



オーダーごとに1枚1枚手伸ばし。窯内マックス500℃の高温と高い蓄熱性、遠赤外線効果でふっくら焼き上がる。

撮影/小林司