

AKWASI BRENYA-MENSA | TATALE



グレイズド和牛の串焼き

マリネした和牛の串焼きを、バーナーで炙って艶を出した作品

 **WAGYU CUT** : ウチモモ

 **COOKING METHOD** : 炙る

Thoughts on Wagyu

私が初めて日本の和牛に出会ったとき、それはまったく未知のものでした。これまで和牛を扱ったことがなかったので、和牛は様々な挑戦の場になりました。日本産和牛を使った料理を考えると、最初に思い浮かべたのは故郷ガーナの道端のケバブでした。私には「シトー」の発想がありました。シトーはガーナのチリソースで、玉ねぎ、トマト、生姜、ニンニク、アフリカ産の唐辛子やチリペッパーで作られる調味料です。このような枠組みで、和牛料理の世界に新しい料理の創造を生み出すのは、とても興味深いものでした。



**AKWASI
BRENYA-MENSA**

 @akwasibmensa

アクワシ・ブレニャ・メンサ氏は、ロンドンを拠点に活動する、ガーナ系イギリス人の多分野クリエイターで、空間デザインを通じて、アフリカンフューチャリズムの概念を探求しています。彼の作品は、食、アート、伝統を通じたストーリーテリングを中心に展開され、ロンドンの中心部にあるレストラン「Tatale」をはじめ、現在までに様々なインスタレーション・アートを発表しています。すべての作品は、現在と未来における、黒人のディアスポラ意識の慣習、考察、そして政治に「ブラック・ファンクション」の哲学を持ち続けています。

 **Tatale**

The Africa Centre 66 Great Suffolk St
London SE1 0BL

 @tataleandco