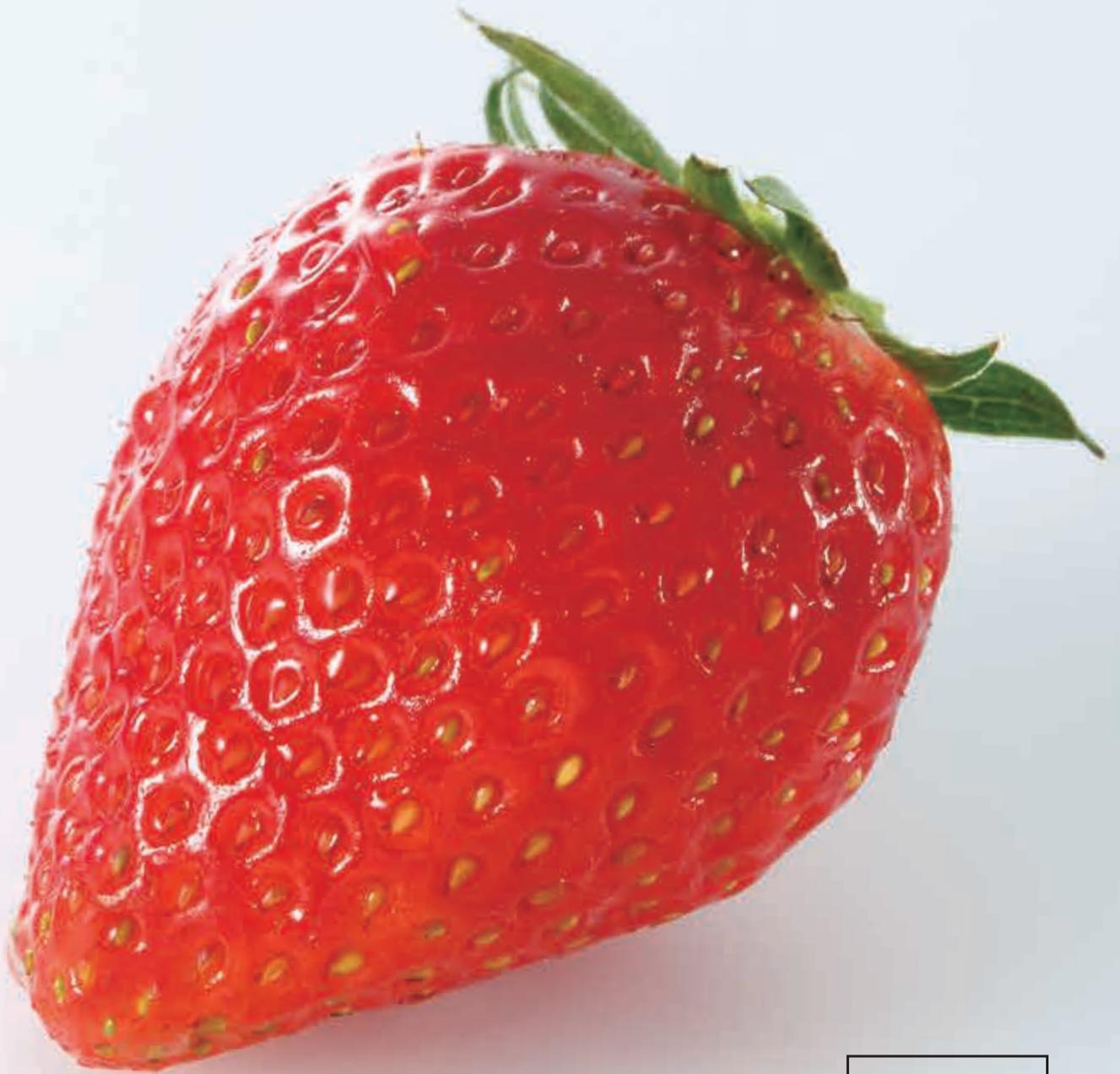


# 素材のちから

FREE MAGAZINE FOR PEOPLE INVOLVED IN COOKING

“素材の品質と作り手の心を料理の現場へ伝える” フリーマガジン



2018

Spring

第29号

## 02 特集 黒さつま鶏 — 黒王

### 鹿児島の新なる“黒”、長期育成100%純血地鶏

“かごしま黒豚”、“鹿児島黒牛”は全国にその名が知られるブランド品だ。そして鹿児島“第3の黒”として注目されているのが平成18年に誕生した“黒さつま鶏”だ。名古屋コーチン、比内鶏などブランド地鶏の人気が確立されている中、料理人自らが生産者となって理想の“黒さつま鶏”づくりを目指す。そのブランド「黒王」を取材した。



## 09 素材のちから FACE TO FACE

- 10 具沢山ドレッシングオニオン／具沢山ドレッシング和風
- 16 冷凍魚ポーションシリーズ ノドグロ／舌平目／イトヨリ鯛
- 20 天然芝海老(生) IQF
- 24 ブラジルロブスター ホール／ハーフ&クリーン／テール
- 28 長崎産きびなご IQF／きびなご・カリッとフライ
- 32 オマール海老味噌／カニ味噌 マヨネーズタイプ
- 36 イナアガーK
- 40 クリスマス島の塩
- 44 セレクトスパイス(セロリーシード)
- 48 もちのび
- 52 カツとカレーが、出会って100年!
- 62 ふわふわムース



## 65 海外取材 食の心を刺激する街

- 70 開店前に必ず行列ができる超人気レストラン 激動の歴史を歩むバルセロナスペイン情報
- 74 ホームステイして学ぶイタリアの家庭料理 イタリアの底力イタリア情報
- 78 黒海横断フェリーでの食事 世界の海を制覇する旅黒海情報
- 82 ムツヘタで見つけた珍しいパン 未来の横綱が生まれた街ジョージア情報
- 86 シンガポールの食事情 東南アジアのヨーロッパシンガポール情報



イタリアマンマの手打ちパスタ

90 一生一品

94 お問い合わせ一覧

95 編集後記



予約台帳

# ebica

最強タッグ

飲食店向POSシステム

# FSccompass

エフエスコンプラス



電話受信での予約受付

タブレットに反映して予約丸わかり。空きが無くても系列他店に誘導可能。



自社HPでの予約受付

自社HPに簡単に予約機能を追加可能。



グルメサイトでの予約受付

さまざまなグルメサイトを一手に管理して、煩わしさから解放。



FSccompassの売上情報がプラスされると

OrderStarの座席情報がプラスされると

OrderStarのオーダー情報がプラスされると

こんな効果で

数多いグルメサイトの中、予約傾向がわかる

当日の予約席数を増やすことができる

前回来店時の注文履歴をもとにおもてなし力アップ

# 予約はもっと増やせる!

**TOSHIBA 東芝テック株式会社**  
http://www.toshibatec.co.jp/

リテールソリューション事業本部 営業推進部  
〒141-8562 東京都品川区大崎1-11-1 ゲートシティ大崎ウエストタワー  
TEL.03(6830)9220 FAX.03(6684)4002

資料をご希望の方はお葉書、FAX、またはホームページでお申し込みください

東芝テック

●お葉書、FAXの場合は、商品名を明記し、お名前、ご住所、お電話番号をご記入の上、お葉書は上記住所まで、FAXは下記番号までお送りください。 **FAX 03(6684)4002**

●ホームページの場合は、ホームページ右上の「お問い合わせ」から入力フォームに必要事項をご入力ください。その際、「件名」に商品名をご入力ください。

●弊社は、お客様の個人情報(氏名・住所・電話番号)を、カタログやDMの送付等に利用させていただく以外の用途には利用せず、適切に管理させていただきます。

# 地鶏

そもそも地鶏とは何か？

地鶏の定義は4つある。在来種由来の血統が50%以上で出生証明ができる素雛を使っていること。孵化してから80日以上飼育していること。孵化後28日以降は平飼いで育てること。そして孵化後28日以降は1平米あたり10羽以下の環境で飼育していることである。

「黒さつま鶏」は薩摩地鶏と鹿児島島の在来種の交配により誕生した地鶏。地鶏はほよい弾力を持ち、噛みごたえがありながらもやわらかい肉質を持つ。脂のりもよく、噛むほどに旨みが出てくるジューシーな味わいだ。「名古屋コーチン」、比内地鶏、そして「薩摩地鶏」は日本三大地鶏と言われるが、その「薩摩地鶏」を父に持つ新たな鹿児島地の地鶏「黒さつま鶏」が平成18年に誕生した。今回は「黒さつま鶏」を独自の飼育法で育てる「黒王」を取材する。

「黒さつま鶏」は「薩摩地鶏」を父に、鹿児島在来種の「横斑プリマスロック」を母に、鹿児島県の畜産試験場が6年の歳月をかけた平成18年に完成させた地鶏だ。今回取材させていただいたのは、その「黒さつま鶏」を独自の飼育法で育てている「黒王」というブランドである。

黒さつま鶏(黒王)の炭火焼

## 黒さつま鶏 長期育成 黒王 黒くおう

「黒さつま鶏」「黒王」はおいしい空気と水に恵まれた鹿児島県始良市蒲生の養鶏場「NSファーム」で育てられる。養鶏には最高の環境の中で150日間という長期育成される「黒王」は、凝縮された旨みと、弾力がありながらもやわらかな食感と脂のりを持つ。その品質で鹿児島の特産品、黒豚、黒牛に続く、第三の「黒」としての成長を目指している。

# 恵まれた環境と最新の技術、そして人の愛情が「黒王」を生む。



厳しい防疫体制と細やかな給餌、  
手間をいとわない鶏をいとむ心

「黒さつま鶏」「黒王」を生産する「農業生産法人 NSファーム」は薩摩の小京都といわれる鹿児島県 始良市蒲生にある。蒲生は国の特別天然記念物である「蒲生の大楠」がそびえ立ち、武家屋敷と古民家が並ぶ街並みを持つ歴史のある場所だ。空、風、光が肌で感じられる自然豊かな環境は、鶏たちののびのびとした育成には理想的だ。

「黒王」は1平米あたり5羽というストレスのかからない開放感のある鶏舎で、150日にわたり丹精込めて長期育成される。この平飼いによる十分な運動量が噛むほどに味が出る締まった肉質を生み出すのだ。この5羽とい

ズなどの侵入を防ぎ、鶏舎内を四季にかかわらず一定の温度に管理する。また地面に施された、シラスコンクリートは火山灰でできており鶏の糞や尿など不要なものを下に通過させ、地面に敷いた土の状態を良好に保つ。こうした強固な防疫体制の構築により、安全な鶏舎で安心できる地鶏を育てるのだ。さらに農場独自の自社配合飼料を成長の段階に応じて、独自に開発した給餌技術で雛の段階から仕上げまで丁寧を与える。鶏は餌を食べすぎても、食べ足りなくてもストレスを感じる。さらに微妙な餌の変化にまでストレスを感じることで、成長に合わせ給餌するにも毎日毎日微妙な調整が必要となる。餌は鶏の肉質をつくるために大変重要なものだけに、日々の餌の配合と給餌の方法は「黒王」のノウハウと言える。

また、水も大切だ。35メートルの地下から湧くミネラル豊富な冷泉水を与えることにより、鶏の成長はさらに健康なものとなる。これは体重を比較することで分かるらしい。

こうして、日本三大地鶏のひとつ「薩摩地鶏」と在来種である「横斑プリマロック」の一代交配により誕生した100%純血地鶏、「黒さつま鶏」「黒王」が生産されている。

さて、この「黒王」だが養鶏農家と料理人の出会いがあったと聞いた。地鶏のつくり手と地鶏の使い手の接点はどこにあったのか。そのはじまりを伺うためにその料理人のいる鹿児島中央駅近くの店に向かった。

## 農業生産法人 株式会社NSファーム (6次産業認定農家)

設立以来、「黒王」への情熱と愛情溢れるスタッフたちが、丹精込めて生産から加工、販売まで一括して行っている。「命をかけ育てる、命のため育てる」を企業理念に、自社ブランド「黒さつま鶏」「黒王」づくりを通して、地域の活性化を目指している。平成25年度設立。



う鶏の数だが、地鶏の飼育面積の基準である1平米あたり10羽の飼育も、少ない1平米あたり2羽の飼育も試し、最もいい状態に育つことで決めていると伺った。最新技術を導入し、つくられた「スーパーウインドレス鶏舎」は、ウイリスを媒介するヘビヤミミ

## ストレスの少ない平飼いにより 地鶏としてのおいしさを蓄えていく

開放感のある鶏舎で、150日にわたり丹精込めて長期育成する。健康な状態を保つ環境と鶏の運動量が噛むほどに味が出る締まった肉質を生み出す。





料理長 中村 裕一郎 さん



「一条通 さけ咲」

鹿児島市中央町

父が47年間営む蕎麦店「くら蔵」の系列店として11年前に開店。スタートは蕎麦職人の父がつくる蕎麦メニューと魚の刺身を中心に鹿児島島の旬な食材をふんだんに提供、鶏の唐揚げや鳥刺しは一品料理のひとつだった。6年前「黒さつま鶏」の導入以来、鶏メニューの人気が急上昇。今は「黒さつま鶏」を目当てに鹿児島県内はもとより、県外からもお客がたくさん訪れる。

「黒さつま鶏」は黒牛、黒豚に続く第三の「黒」  
黒牛、黒豚に続く第三の「黒」

お伺いしたのは、鹿児島中央駅から徒歩3分の場所にある居酒屋「一条通 さけ咲」だ。お会いした料理長の中村さんは（株）NSファームの専務取締役でもある。なぜ料理人でありながら「黒さつま鶏」の農業生産法人の経営に携わっているのだろうか。

「黒さつま鶏」は黒牛、黒豚に続く第三の「黒」として、鹿児島県の農産試験場が平成13年に研究をはじめ、6年の歳月を費やして平成18年に誕生させたブランド地鶏だ。鹿児島には元来「黒」の文化があり、その他にも黒酢、黒砂糖、黒薩摩の器などがある。そこで、鶏でも全国に知られる黒のブランドをつくり上げ地域の活性化を狙っている。

6年前、中村さんは県の「黒さつま鶏」への取り組みを知った。「薩摩地鶏」を父に、鹿児島の在来種「横斑プリマスロック」を母に持つ「黒さつま鶏」はジュシーで噛むほどに味が出る。そして弾力がありながらやわらかなこの鶏を自分の店でも提



「黒王」の炭火焼き

炭火焼きは地鶏の真骨頂

供してみようと、パイロットショップに名乗りを上げ使いはじめた。

生産農家と料理人との出会い

1年半ほど経って、第三の「黒」としてマスコミの取材も受けるようになった頃、「黒さつま鶏」の生産農家の方が中村さんを自分の養鶏場に誘った。農家の方としてはその飼育環境を中村さんに見てもらい、安心して自分たちの鶏を使い続けて欲しいと考えたのだろう。

翌日、中村さんはその養鶏場を訪れる。200羽ほどを飼育している養鶏場だったが、それを見てすぐに中村さんは生産農家の方に「私と一緒に会社を

やりませんか。」と言ったらしい。寝耳に水の話だったと思うが、その話はすぐにまとまり（株）NSファームは立ち上がった。

それ以来、料理人の立場から品質へのアドバイスをし、これを現場のスタッフと一緒に具体的な解決していった。ほんの少しでも感じたことをフィードバックし、飼育方法や設備の改良のヒントにした。そして、（株）NSファーム独自のブランド「黒さつま鶏」「黒王」ができ上がった。

販売への突破口

こうしてできた「黒王」だが、販売が順調だったわけではない。地鶏は全国で出荷される鶏全体量のわずか1%でしかない。有名ブランドがひしめき合う中で、立ち上がったばかりの「黒王」は苦戦した。さらに価格面でもその価値を評価されるまでには時間がかかった。

その評価は意外な方向から飛び込んできた。大阪のラーメン屋から「黒王」のガラを使いたいと注文があったのだ。「黒王」のガラからとる出汁は絶品で、そのおいしさはたちまち広がりその評判は関東にまで届いた。県外から「黒王」の料理を見に来るお客も増え、ようやくその評価が定着してきたという。

今回はお店のメニューから、まず「黒王」の炭火焼きと「黒王」虹の鳥刺しをいただいた。まず炭火焼きだが、これはまさに地鶏の醍醐味だ。炭の香りとジュシーな旨みが溢れてくる。噛むたびに味が出る歯ごたえのあるやわらかさがたまらない。刺身のおいしさには感動した。この歯ごたえと旨みはどうだ。甘い九州の醤油が添えられていたが、わずかな塩さえあればいい。それほど旨みを感じた。

「黒王」虹の鳥刺し  
(ソリ・フリソデ・アキレス・モモ・ムネ・ササミ・オビ・スナズリ)



# 日本全国の外食店の皆さんにもっともっと「黒王」の魅力を伝えたい。

## 炭火焼き、鳥刺し以外にもメニューは多彩に広がる

炭火焼きと鳥刺しで「黒王」の魅力を堪能したと思っていたところに、次々にメニューが運ばれてきた。お店では「荒野の用心棒」と呼ばれるピリ辛風味の手羽の唐揚げだ。一番人気だそう。骨のまわりの肉がぷりぷりしていて、さらに噛みごたえがある。その味はピリ辛のソースの風味を押しつける濃さだ。

続いて「よだれ鶏」。中華料理の人気メニューで本来は胡麻のソースで食べるが、こちらのお店では湯霜づくりにした「黒王」を辛み醤油でいただく。何と言っても「黒王」のしっとりとした身質が印象的だ。正直に言ってしなやかな食感と言いたい。今

回はただかなかったが「黒王」のしゃぶしゃぶもなかなかの人気らしい。こうして「黒王」のメニューをいただくと、やはり地鶏の魅力を感じずにはいられない。「黒王」の商品形態は注文によって柔軟に対応してくれる

「黒王」を東京のフレンチレストランで使ってもらっていると中村さんから聞いた。商品形態は「中抜き」と言われる丸鶏の状態だ。レストランではこれをさばき、部位ごとにその特長をいかした料理を提供しているそう。牛の1頭買いを売りにするのなら、地鶏の1羽買いも売りにできる。最後においしいスープができるだろう。「黒王」の商品形態はこの「中抜き」に限らない。

ムネ、モモ、ササミを分けたものもあるし、手羽だけのものもある。チルドも冷凍も柔軟に対応してくれる。ただ、オーダーする側の都合もあるように、生産農家の都合もある。一つの部位にオーダーが集まると、売れない部位も出てくる。そのような場合は複数の部位を組み合わせる購入することも検討したい。すべて、まずはご相談いただきたい。

すでに、(株)NSファームでは「黒王」の炭火焼きを冷凍で販売しているが、今後、コンフィチュールやタタキなどもラインナップされるようだ。こちらもご相談いただきたい。今回の取材を通して若鶏と銘柄鶏、地鶏の違いはつきりと知ることができた。これからは地鶏のおいしさが格別な気がする。



荒野の用心棒



よだれ鶏



「黒王」のしゃぶしゃぶ

# FACE TO FACE

## 素材のちから

素材の生産者や輸入者の方々は、それぞれの製品に大きな思い入れを持っています。

育てる愛情、漁獲収穫の苦勞、加工の難しさ、そのすべてが素材のちからだと思います。

そして、この愛情、苦勞、難しさを料理人の技術と心意気に託します。

きっとおいしい料理ができて上がることでしょう。

産地の努力を料理の現場に伝える。

そして、現場の声を産地にもどし、さらなる品質の向上に挑む。

私たちは素材のことをより詳しくお伝えしたいと思っています。

- 具沢山ドレッシングオニオン／具沢山ドレッシング和風
- 冷凍魚ポーションシリーズノドグロ／舌平目／イトヨリ鯛
- 天然芝海老(生)IQF
- ブラジルロブスターホール／ハーフ&クリーン／テール
- 長崎産きびなごIQF／きびなご・カリッとフライ
- オマール海老味噌マヨネーズタイプ／カニ味噌マヨネーズタイプ
- イナアガーK
- クリスマス島の塩
- セレクトスパイス(セロリーシード)
- もちのび
- カツとカレーが、出会って100年!
- ふわふわムース(チーズ／カスタード／チョコ)

具沢山ドレッシング

※1 乾燥玉ねぎ水戻し換算  
 ※2 玉ねぎを200g/個とし換算

まず、「具沢山ドレッシングオニオン」だが、ボトル1本(1000ml)あたり玉ねぎを約2個分使っている。しかも玉ねぎは、すりおろしたもの刻んだものの2種類をブレンドする。これは玉ねぎ独特の風味とシャキシャキした食感を残すためと、ドレッシングを素材にかけた時の見栄えのよさも意識している。味の仕立てはとてシンプルだ。「具沢山ドレッシング和風」も具材感たっぷりだ。酢、醤油、油をベースに刻んだ玉ねぎとごま、長ね

ぎ、しょうが、ガーリックなどが入り、具材40%の配合になっている。ごまの風味が香ばしい、甘みを抑えたすっきりとした仕立てだ。  
**圧倒的な具材感を大きなメリットとして料理に活かす**  
 右のメニューは、アスパラとポーチドエッグのサラダだ。グリーンアスパラをバターでソテーし「具沢山ドレッシングオニオン」をかけて仕上げた。まるで刻んだ玉ねぎを仕込んでおいて添えたように見える。やはりこの具材感に圧倒的といえよう。さらに「具沢山ドレッシングオニオン」のシンプルな味がアスパラのみずみずしい甘さを誘い出し、シャキッと歯ごたえのよいアスパラに、刻んだ玉ねぎの食感をさらに添える。流れ出た卵黄とドレッシングが合わさるとコクのある黄色いソースのようだ。サラダにドレッシングをかけるというとても単純な仕上げだが、盛り付けのグレードを確実に上げ、その味も



キューピー 具沢山ドレッシングオニオン  
 容量: 1000ml/9本

キューピー 具沢山ドレッシング和風  
 容量: 1000ml/9本



具沢山ドレッシングオニオン



具沢山ドレッシング和風

**ドレッシングには、たっぷりの具材感が求められている**

サラダは野菜などの素材にドレッシングをかけて食べることもシンプルメニューであるが、ドレッシングひとつでサラダは大きく変わる。だからこそドレッシングの役割はとて大切だ。

今、たくさんさんのドレッシングが発売されているが、中でも大根やごま、にんじん、玉ねぎなど、具材がたっぷり入ったものの人気が高いという。このようにお客様がドレッシングに、たっぷりの具材感を求めていることをコンセプトに「キューピー 具沢山ドレッシングオニオン」、「キューピー 具沢山ドレッシング和風」は商品開発された。キューピーの今までのドレッシングは、具が多いと感じるものでも具材の割合は全体の25%ほどで、「具沢山ドレッシングオニオン」、「具沢山ドレッシング和風」はそれを大きく上回る40%という圧倒的な具材感を表現している。

**圧倒的な具材感を大きなメリットとして料理に活かす**

右のメニューは、アスパラとポーチドエッグのサラダだ。グリーンアスパラをバターでソテーし「具沢山ドレッシングオニオン」をかけて仕上げた。まるで刻んだ玉ねぎを仕込んでおいて添えたように見える。やはりこの具材感に圧倒的といえよう。さらに「具沢山ドレッシングオニオン」のシンプルな味がアスパラのみずみずしい甘さを誘い出し、シャキッと歯ごたえのよいアスパラに、刻んだ玉ねぎの食感をさらに添える。流れ出た卵黄とドレッシングが合わさるとコクのある黄色いソースのようだ。サラダにドレッシングをかけるというとても単純な仕上げだが、盛り付けのグレードを確実に上げ、その味も

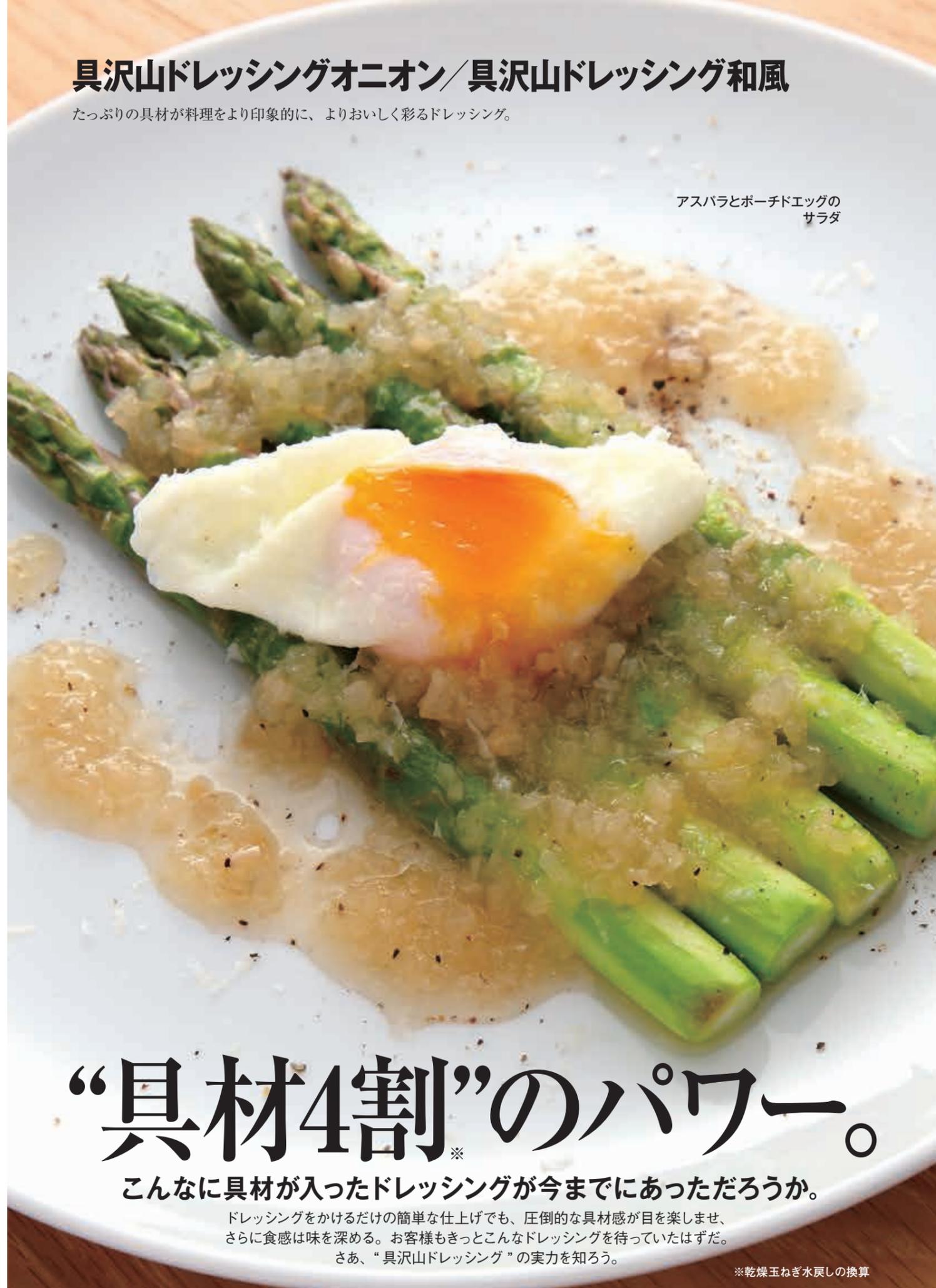
深まる。さて、この圧倒的な具材感を持つドレッシング、料理にどんな広がりを見せてくれるのだろう。早速試してみることにする。

具沢山が、風味、食感、盛り付けをレベルアップさせる。

具沢山ドレッシングオニオン/具沢山ドレッシング和風

たっぷりの具材が料理をより印象的に、よりおいしく彩るドレッシング。

アスパラとポーチドエッグのサラダ



“具材4割”のパワー。

こんなに具材が入ったドレッシングが今までにあっただろうか。

ドレッシングをかけるだけの簡単な仕上げでも、圧倒的な具材感が目を楽しませ、さらに食感は味を深める。お客様もきっとこんなドレッシングを待っていたはずだ。さあ、“具沢山ドレッシング”の実力を知ろう。

※乾燥玉ねぎ水戻しの換算

この具材感は、ひと手間かけた手づくり感を感じさせる

さて、「具沢山ドレッシングオニオン」と「具沢山ドレッシング和風」の特長が圧倒的な具材感であることはすでにご説明したが、料理を試作して感じたことは、具沢山であることがどの料理にもひと手間かけた「手づくり感」を加えることができることだ。このことはとても重要なことである。

前ページで紹介した「アスパラとポーチドエッグのサラダ」でも、「具沢山ドレッシングオニオン」を使うと、細かく刻んだ玉ねぎをひと手間かけて仕込んでおいたように見えた。人手不足が慢性化

するキッチン事情の中で、こうしたドレッシングは実にうれしい。

味の面ではどちらのドレッシングもすっきりとした仕立てになっていて、葉物のサラダにかけてもいいし、肉や魚を使ったメニューでも、幅広い用途でその実力を発揮することは想像がつく。

まずはシンプルに、野菜とサーモンで冷たいひとくちサラダをつくってみた。新鮮なサーモンと、茹でて冷やしたじゃがいも、きゅうり、セロリを一口大に切って、刻んだディルを加え「具沢山ドレッシングオニオン」で軽く和える。これを盛り付けて、最後に「具沢山ドレッシングオニオン」をもう一度

かけて仕上げた。

和えるだけの簡単なサラダだが、ドレッシングの具材がしっかりと野菜とサーモンに絡み、サラダ全体に味を伝えながら、さらにひと手間加えた手づくり感を出している。サーモンとディルの風味で、すっきりとした魚のサラダができたと思う。

次に、「具沢山ドレッシング」と温かい料理との相性を見るために、鶏モモ肉とレタスの炒め物をつくってみた。鶏モモ肉をジューシーに焼き、レタスを加えて軽く火を通す。これを皿に盛り付けて、あつあつのところに「具沢山ドレッシング和風」をかけた。

「具沢山ドレッシング和風」は後味に甘みが残らないようにすっきりとした仕立てにしてあるため、焼いた鶏モモ肉やレタスにそのままかけても実にうまい。さらに好みでしょうがやんにくを加え味を変化させてもいい。ドレッシングに熱が伝わることで醤油や香辛料の香りも立っている。

今度は「具沢山ドレッシング和風」の酸味を活かした、鯖のマリネ焼きだ。半日間マリネした肉厚な鯖をオーブンで焼き、残ったマリネ液をインゲン、赤ピーマンと一緒に軽く煮詰めておいて、盛り付けの際に焼いた鯖の上からかけて仕上げた。

漬けた鯖はしつとりとやわらかく、旨みは増し、臭みは抜けている。ドレッシングのごまや長ねぎ、しょうがの風味が鯖にしみ込み、実に深みのある味だ。マリネ液に使ったドレッシングを煮詰めたソースは、甘みが際立つことなく、むしろ風味が

サーモンひとくちサラダ



鶏モモ肉とレタスの炒め物



鯖のマリネ焼き



素材のちから FACE TO FACE

具沢山ドレッシング



キャベツのエチュベ

グツと高まり、鯖が香ばしいソースに包まれるようなおいしさだ。

サラダ、炒め物、マリネと料理を試作してみたが、どうだろう、ひと手間かけた「手づくり感」が伝わってこないだろうか。商品開発において食感にこだわった大きな成果だと言える。

「具沢山ドレッシング」を織細かつ大胆に使いこなす

さて、「具沢山ドレッシング」の実力をさらに見てみよう。次に試作したのは、キャベツのエチュベ、野菜などの素材が持っている水分で蒸すとてもシンプルな料理だ。キャベツをざっくりと大きく切り、ベーコンと一緒にオリーブオイルで表面を焼く。これにバターと白ワインを加え、蓋をして弱火で蒸し焼きにする。皿に盛って「具沢山ドレッシングオニオン」をたっぷりかけ、イタリアンパセリと黒胡椒をかけて仕上げた。

つくり方は結構大雑把な料理だが仕上がりはどうだろうか。まずは見た目だ。ざっくりと切ったキャベツを蒸しただけなので、さぞや野暮ったい料理になるだろうと思ったが、大胆な料理に仕上がっているのではないだろうか。何と言っても「具沢山ドレッシングオニオン」の存在感が際立っている。やわらかく蒸し上がった甘いキャベツに「具沢山ドレッシングオニオン」の玉ねぎをたっぷりとのせて、香ばしいベーコンの風味と一緒に食べると、それぞれのおいしさが溶け合って混ざり合い、何とも言えないジューシー感と食感を持つ。

手づくり感を料理に表現しながら、さらにこうした大胆なメニューへアプローチできるのも「具沢山ドレッシング」の実力と言える。

酸味、辛みを加えて  
オリジナルソースをつくる

ここまでは「具沢山ドレッシング」をそのままトレイトに使うメニューをご覧いただいたが、ここからは「具沢山ドレッシング」をベースにして、これに素材を加えることによってつくられるオリジナルなソースやタレを使った料理を試してみることにする。特に「具沢山ドレッシングオニオン」は味の仕立てがシンプルでアレンジユースに向いている。たとえば刻んだ野菜を加えたり、さまざまなハーブやフレーバーをつける意味でジュースを加えたりしてアレンジすることによって、オリジナルのソー

スがつくれる。また、「具沢山ドレッシング和風」も、ごまや醤油の風味を活かす素材と組み合わせれば、意外にフレキシブルだ。

まず思い浮かんだのは、「具沢山ドレッシングオニオン」にケツパーとピクルスのみじん切りを合わせた酸味のきいた特製ピクルスソースだ。

ルッコラを敷いた皿に、ごまをまぶして香ばしく揚げた「鶏の唐揚げ」を盛り付け、ミニトマトを添える。その上に特製ピクルスソースをのせるとケツパーとピクルスの酸味が唐揚げの油分をさっぱりとさせてくれ、後からごまの香ばしさが追いかけてくるような風味の変化が楽しめる。いつもの唐揚げが「具沢山ドレッシングオニオン」を使ったアレンジ



鶏の唐揚げ

鶏ささみ・きゅうり・大根のサラダ  
わさび風味

3種のマッシュサラダ

ソースで違う料理に変化した。次は、「鶏ささみ・きゅうり・大根のサラダ」が風味である。「具沢山ドレッシング和風」にわさびを加えてソースをつくった。鶏ささみ、きゅうり、大根、どれも醤油とわさびが合わないはずがない。わさびを別添えにすることもできるが食べる時にいちいちタレに溶かすのも煩わしい。「具沢山ドレッシング和風」はもともと薬味の香りを持つが、ここにわさびのピリツとした辛みが加わることで、ささみと野菜の味が一気に引き締まる。簡単な和風サラダだが、薬味の香ばしさとわさびの辛みがきいた料理に仕上げることができた。その他、しょうがや柚子、山椒や辛子などを合わせるのもおもしろい。

## ドレッシングを混ぜ込む

続いて、ドレッシングを「かける」のではなく「混ぜ込む」という発想はいかがだろうか。この3種のマッシュサラダでは、さつまいもとかぼちゃが醤油とごまの風味に合うかと思いき「具沢山ドレッシング和風」を、アボカドにはすっきりと「具沢山ドレッシングオニオン」を合わせた。どれも他に調味料はしない、ドレッシングだけで。ドレッシングの持つ油分で食感はとてもなめらかになり口溶けもよい。素材を漬ただけのマッシュはその風味が単調になりがちだが、「具沢山ドレッシング」のおかげで風味が重なり甘みが増し、具材のシャキシャキ感もアクセントになっている。

最後に、シンプルな「真鯛のカルパッチョ風サラダ」を「具沢山ドレッシングオニオン」と粒マスタードで印象強いメニューに仕上げてみた。真鯛、ペペーリーフ、赤玉ねぎのサラダだ。風味の点では「具沢山ドレッシングオニオン」に粒マスタードの香りと辛み、酸味を加わると、ちょっと緊張した高級感を感じるソースができる。真鯛の上でキラキラと輝く玉ねぎと粒マスタードのソースは見ただけでも綺麗だ。真鯛のカルパッチョはともポピュラーなメニューだが、これほどソースに個性があるものはあまり見ない。さっぱりとした「具沢山ドレッシングオニオン」は決して真鯛の繊細なおいしさを邪魔したりしない。狙い通りマスタードのほのよいアクセントと真鯛の旨みが合わさり、思わず白ワインが飲みたくなる印象的なメニューに仕上がった。

さて、「具沢山ドレッシングオニオン」と「具沢山ドレッシング和風」を使って料理をつくってきたが、商品コンセプトである「たっぷりの具材感」は、サラダや料理にひと手間加えた「手づくり感」とグレードを添えた。また、サラダのドレッシングや炒め物、マリネなどトレイトな使い方でも用途を広げさらに素材との組み合わせによって、魅力的なオリジナルソースやタレも簡単にできた。

そもそも、「具沢山ドレッシング」は「4割が具」であるが、あと1割と少し具が加わると「ドレッシングが多めの具」ということになる。そんな冗談を言いたくなるほど「具沢山ドレッシングオニオン」と「具沢山ドレッシング和風」は徹底的にドレッシングに具を取り込んだ新製品だ。メニューに新たな付加価値を生み出す「具沢山ドレッシング」。皆さんも「具材4割のパワー」を使いこなしてみたいかがだろうか。

## 素材のちから FACE TO FACE

具沢山ドレッシング

真鯛のカルパッチョ風  
サラダ

# 冷凍魚ポーションシリーズ

## ノドグロ／舌平目／イトヨリ鯛

ロスなく使える〴〵形を揃えた〴〵白身の高級魚

魚の切り身が、同じ大きさで同じ形なら仕込みは楽になるはずだ。ノドグロや舌平目、イトヨリ鯛が手軽な価格で手に入ったらメニューの幅も広がる。人手不足のキッチン事情を考えると「冷凍魚ポーションシリーズ」は使い方によってたくさんの可能性を持っている、シーフード素材の新しい形かもしれない。

〴〵形を揃えて〴〵凍結させた高級な白身魚

ブライダルや宴会用に、たくさん魚の切り身を揃った大きさにカットするのは大変な仕事だ。60人分や100人分でも大変なのに、これが1日何組もとなると気が遠くなる数だ。しかも魚のカットは調理のはじまりで、料理を仕上げるにはまだたくさんさんの作業と時間が必要だ。招待された結婚式で隣の人の料理と比べ、「あっちの方がおいしそうだ。」と思ったことがある。隣のぷっくりとした肉厚な切り身に比べて、自分の皿には尾に近い薄い切り身がのっていた。料理のつくり手はお客様にそんな思いをさせないように一生懸命に仕込みをしているはずだが、頭に近い部分と尾に近い部分では厚みも違うし形も違う。仕入れた魚によって大きさや状態も変わる。準備する量や時間、コスト、人の問題でそうもいかないのが実情かもしれない。

料理と比べ、「あっちの方がおいしそうだ。」

そこでご紹介したいのが「冷凍魚ポーションシリーズ」だ。ノドグロ、舌平目、イトヨリ鯛のフィレを成形した冷凍商品で、画期的なことは〴〵魚の形が揃っていることだ。極端な話だが、たとえ1万皿メニューをつくっても同じ形、同じ量でメニューを提供できる。しかも、使いたい時に使う量だけ解凍すればいいのでロスがまったく出ない。さらに、こうした高級魚を使ったポーションが手



ノドグロポーション



ソールリング



天然イトヨリ鯛ポーション

頃な価格で手に入るのもうれしい。評価されづらい腹や尾に近い身の部分や小さな魚体のフィレを、専用型を使って圧着成形しているからだ。結着材は使わない。ノドグロなど身や脂の旨みはまったく変わらず、おいしさがそのまま味わたる。

商品には3つの魚種がある。「ノドグロポーション」は、〴〵白身のトロ〴〵と呼ばれるたっぷりとした品のよい脂が人気の「国産の天然ノドグロ」を使っ

ている。丸型の通常サイズが23g、正方形のLサイズは40gだ。

身がやわらかく淡白な舌平目はムニエルがあまりにも有名な料理だが、「ソールリング」は舌平目を40gのリング型にしたものだ。

「天然イトヨリ鯛ポーション」は、香草をまぶしたオーブン焼きや、ソテーにして使われる。ぷっくりとした身と美しい皮目を持ったイトヨリを30gの四角形にした。

こうしたポーションは必ず大量調理の現場で人手不足をフォローしてくれるはずだ。

### 宴会メニュー以外でも手軽な形と価格が料理を変える

「ソールリング」はすでに〴〵舌平目のリングフライが人気だ。パン粉をつけて揚げて、中にさまざまな具材を詰めたり立てたりしてアレンジする。本来、舌平目の定番料理はムニエルだが、それをフィレとして使うのではなくリングにした発想がおもしろい。今回はフライの油分を考慮してリングの穴にはさっぱりと酸味のあるピクルスを細かく刻んで詰めてみた。リングを崩すと色鮮やかな細かなピクルスが溢れ出て見た目も楽しい。

次は「ノドグロポーション」を使った〴〵ノドグロのお茶漬け（次頁の料理）だ。ノドグロと言えど何と言っても脂のうまさ忘れられない。じっくりと焼いた「ノドグロポーション」を、出汁を張ったお椀に沈めると椀全体に豊かな脂が行き渡る。そうしたら出汁とご飯を一気にかき込むとうまい。ノドグロの脂は旨みたっぷりだがクセはなく、甘みもあってさっぱりしている。〴〵鯛茶漬け〴〵と〴〵ノドグロ茶漬け〴〵どちらが好きかと聞かれたら、何とも甲



舌平目のリングフライ



イトヨリのフリカッセ



舌平目で巻いたリゾット



ノドグロのピンチョス

乙つけがたい。ノドグロは人気があるだけにメニューにその名前があればお客様の注目度も高い。しかも、国産の天然ノドグロが原料だから「国産」も「天然」もメニューにうたえる。

**おいしい高級魚をひとくちで食べる**

「冷凍魚ポーションシリーズ」の揃った形はさらに小さくしてもおもしろく使える。ひとくち高級魚メニューとでも言おうか、ひとくちを楽しむ料理ができる。

たとえば、舌平目で巻いたリゾットだ。「ソールリング」を半解凍のうちに水平に切り、薄い「ソールリング」にしておく。中にバターとレモンを香らせたリゾットを詰めフライパンで焼くと、まるでリゾットを舌平目で巻いたように見える。少しずつ舌平目を崩しながらリゾットと混ぜて食べると、まさにひとくちサイズのかわいい舌平目のリゾットだ。

ノドグロをピンチョスに使うのも珍しいだろう。Lサイズの「ノドグロポーション」を4つに切り分けて焼き、マスカルポーネをのせたプリニの上にのせる。そこに薬味やハーブをトッピングすれば、ノドグロのピンチョスの完成だ。

イトヨリのフリカッセは、「天然イトヨリ鯛ポーション」を半分に切り、クリームソースで軽く煮込んだ料理だ。カットして煮込んでも身が崩れない。ふっくらした身とすっきりした旨みをひとくちで楽しむ。イトヨリ独特の皮目が綺麗で女性におすすめのクリーム系の魚メニューだ。

**冷凍魚ポーションシリーズ**

**ノドグロポーション**  
 荷姿: 23g/1ヶ 10ヶ×20パック×2 (L) 40g/1ヶ 10ヶ×20パック

**天然イトヨリ鯛ポーション**      **ソールリング**  
 荷姿: 30g/1ヶ 20ヶ×20パック      荷姿: 40g/1ヶ 400g(10ヶ)×30パック

をいかしたメニューはコストを抑え利益を生み出すメニューになるはずだ。メインからオードブルまでメニュー開発にお役立ていただきたい。

熊本県天草産の芝海老を、鮮度抜群なままお届け

# 天然芝海老(生)IQF

鮮度抜群の天然芝海老を  
すぐに加工する

芝海老は、かつて東京の芝浦でたくさん水揚げされてきたことから名前が付いた海老だ。そのおいしさは江戸時代からさまざまな料理に使われ、特に江戸前の天ぷらや寿司などには欠かせない食材だった。環境の変化もあり、今の芝浦ではほとんど芝海老が獲られていないが、芝海老のおいしさは有明海、三河湾、瀬戸内海などが主な産地となって変わらず親しまれている。

そもそも芝海老は、体長約10cmほどの使いやすいサイズの海老だ。車海老の仲間であり、天然ものには車海老にも負けないような身の甘さとジューシーさがある。また素揚げなどにすれば、頭から尻尾までまるごと噛めるほど殻はやわらかい。

今回ご紹介する「天然芝海老(生)IQF」は、有明海の南側、熊本県の天草で漁獲される芝海老を



天然芝海老(生)IQF

使った加熱調理用の商品だ。

天草諸島は、広い海と深い山が美しい大小120の島々からなる。有明海、八代海、東シナ海と3つ

「天然芝海老(生)IQF」は、何よりも鮮度を大事にした芝海老だ。新鮮なまま凍結しているから、小ぶりな海老のおいしさが一尾一尾にギュッと詰まっている。養殖された海老にはない、天然ものならではのおいしさだ。そのまま揚げると殻もカリッと香ばしく、まるごと食べられるのも魅力だ。

の海に囲まれており、季節ごとにたくさんの種類の魚介類が水揚げされる。芝海老は、もともと奥行きのある広い湾が好きな海老だ。温暖な気候で、周囲に大きな湾がある天草は、芝海老が育つには最高の環境だ。

「天然芝海老(生)IQF」のよさは、その抜群の鮮度にある。天草の漁師が小舟で近くに出て、投網ですばやく漁獲する。獲ったらすぐに岸に戻り、急速凍結する。獲ってから凍結までの時間をできる限り短くしているため、天草で獲れた天然芝海老のおいしさをピュアなまま味わえる。海老は身の味をよくするために添加物や保水剤を加えることがあるが、この芝海老はこれらは一切使わない。

また芝海老はブロックで凍結させていることが多いが、「天然芝海老(生)IQF」は一尾ずつ個別に急速凍結している。使う時には一度にブロックを全部解凍することなく、使いたい分だけを解凍できる。旨みたっぷり、身はプリプリの天然芝海老を、無駄なく使うことができる。

素揚げで芝海老のおいしさを  
まるごと味わう

「天然芝海老(生)IQF」を素揚げにしてみた。身のジューシーさにも驚くが、とにかく殻がおいしい。パリパリ、サクサクした歯ごたえも心地いい。揚げたことで殻の香ばしさが増して、天然海老の持つ旨みと香りがより強調されている。鮮度がいいからだろう、ミソにも甘い旨みがある。殻とミソがおいしいことで、噛みしめた時の身の旨みがより引き立っている。夏には冷たいビールにぴったりだ。

海老の素揚げのおいしさは鮮度によって決まる。「天然芝海老(生)IQF」の鮮度へのこだわりをご説明したが、さっと揚げてみるだけで、その実力が本当によく分かった。素揚げ以外にもシンプルに塩茹で、唐揚げ、天ぷらなどにすれば、間違いなくおいしいはずだ。

食べてみて、「天然芝海老(生)IQF」の殻の香ばしさをもう使いたくなかった。この、殻のおいしさをいかした料理を考えてみることにする。



芝海老の素揚げ



芝海老の唐揚げ



芝海老の  
エスニック風ケーキサレ



芝海老のチヂミ



芝海老とチーズの  
かき揚げボール



芝海老のペペロンチーノ

香ばしい殻のおいしさを  
メニューに取り入れる

「天然芝海老(生)IQF」を頭も殻もまるごとガブリッと噛むと、より海老の旨みがジュッと出て、海老の香ばしさがふわっと重なる。そこでこの芝海老の殻ごと食べるおいしさ<sup>①</sup>に注目した。

最初は芝海老のチヂミ<sup>②</sup>だ。一度素揚げした「天然芝海老(生)IQF」をフライパンに並べて加熱し、そこへ水で溶いた薄力粉と片栗粉を流し入れて焼いた。焼けたチヂミの生地と、香ばしさを競い合う芝海老がおいしい。パリパリとした生地に海老の殻のかりかりとした歯ごたえも重なって、ちょっと高級感のある海老のチヂミが楽しめる。

「天然芝海老(生)IQF」はミソや殻にも力強い旨みがある。何よりも鮮度にこだわっているからだ。芝海老は素揚げなどが代表メニューだが、さまざまなメニューにもぜひ使っていただきたい。

天然芝海老(生)IQF



荷姿: 1kg×10

カリッとさせた食感も楽しめるような、新しいケーキサレができ上がった。

「天然芝海老(生)IQF」はミソや殻にも力強い旨みがある。何よりも鮮度にこだわっているからだ。芝海老は素揚げなどが代表メニューだが、さまざまなメニューにもぜひ使っていただきたい。

最後の芝海老のエスニック風ケーキサレ<sup>③</sup>は、芝海老を使った高級ケーキサレだ。海老が溢れるようなケーキサレは見たことがない。味付けは五香粉を生地に加え、エスニック風に仕上げた。焼き上げると、芝海老と五香粉の相性がとてもいい。五香粉に含まれる八角がふわっと香り、海老の旨み、殻の香ばしさと合っている。芝海老を殻ごと噛んだ時の、



芯温管理と高性能ボイラーがつくる今までにない高品質

# ブラジルロブスター

## ホール／ハーフ&クリーン／テール

工場への搬入から最終凍結までの徹底した「芯温」品質コントロール

調理にとって温度のコントロールが最も重要な要素であることは言うまでもない。たとえば真空調理では肉や魚の「芯温」を1℃単位で測り、微妙に温度をコントロールする。これは素材の「芯温変化」



冷やし込みの工程も芯温を計測



凍結後も芯温を計測



ホール・生冷



ホール・ボイル



ハーフ&クリーン



テール・生冷

が肉や魚の身質にいかによりデリケートな影響を与えるかということを利用した調理法だ。

これは水産物を凍結加工して商品をつくる場合も同じだ。それぞれの加工工程を適切な素材の「芯温」と時間で作業しなくてはならない。

「ブラジルロブスター」は漁獲されて工場に持ち込む際に「芯温」を測り、外気温の影響を受けないように最新の注意を払う。その後、冷水に浸け込んで

最高の品質を目指すには、ロブスターを氷水でしめた時、ボイルした時、凍結させた時、それぞれにロブスターの芯温には適温があるらしい。「ブラジルロブスター」はこれを厳しく守るために生産環境を大きく変えた。ジューシーなやわらかさ、旨み、甘み、そして香りは、今までのものとは違う。

冷やし込みを行う際にも、中心温度が十分下がっていることを測定し、確認する。

さらに、ボイル製品の場合は、ボイルの前の「芯温」を測り、ボイル後の「芯温」も正確に測る。それぞれの工程で、真空調理と同じように1℃単位で「芯温」を厳しく管理することにより、ロブスターの身質を高品質に保つ。

最後の冷凍工程においても、完全凍結されたかどうかを「芯温」で確認する。凍結は全製品窒素凍結。ホールはボイルが約30分、生冷は約40分で芯温はマイナス25℃に、ハーフ&クリーンは約15分で芯温がマイナス35℃以下に達する。こうした「芯温管理」

の徹底がロブスターの身のやわらかさや甘みを持ったジューシーな味わい、そしてロブスターならではの旨みと香りを生み出すのだ。

### 注目の「12分間ボイル」で今までにない身のやわらかさを実現

さらに、「ブラジルロブスター」のボイル商品には「12分ボイル」という特長が加わる。今までのロブスターのボイル工程は、水が沸騰したところに原料のロブスターを入れると温度が下がるため、再沸騰するまでに30〜40分かかっていた。そして再沸騰してからさらに約26〜27分間グツグツと煮込むことになり、すべての時間を合わせると1時間ほどになる。ロブスターの身はタンパク質のため、当然熱が加わるほど固くなる。長く釜の中に入れるほど、旨みや甘みなどのおいしい要素は流れ出てしまうのだ。

「ブラジルロブスター」は強力な高性能ボイラーを導入し、原料を入れてから再沸騰までの時間を1分ボイル時間は12分、つまりロブスターに熱が加わる時間はわずか13分にしてボイル時間を大幅に短縮した。ミソが固まりきる前の12分間という短時間で火を通すことにより、身質はしっとりやわらかだ。身の中に水分が残り、濃厚な旨みと甘みのあるおいしいボイル商品をつくり出している。

さらに、「ハーフ&クリーン」商品では、ロブスターの表面を薄い水で覆うことにより、身質の変化を防いでいる。



表面を薄い水で覆って品質を保護



ロブスターのメダイオンプレート  
(ホール・ボイル使用)



ロブスターのグリル  
(ホール・生使用)



テルミドール  
(ハーフ&クリーン使用)



ピヤベース  
(テール・生使用)

## 「ブラジルロブスター」の 使いやすい、小分けパックがうれしい

「予算をいただける席にロブスターをちょっとメニューに使いたいが、そんなにたくさんさんの量は必要ない。」ということはないだろうか。ロブスターは決して安い素材ではないので、使わない素材を冷凍庫で寝かせておくわけにはいかない。そんな時は小分けパックが便利だ。ロブスターは今まで、数の出る宴会メニューの素材として多く使われていたが、通常のメニューにも気軽に取り入れることができる。



小分けパック  
(ハーフ&クリーン/2ピース入り)

## ジューシーでやわらかな食感と 旨みと甘み、そして香りを料理に

では「ブラジルロブスター」を使って料理を何品かつくってみよう。まずは、生のホールを使った「ロブスターのグリル」だ。「ブラジルロブスターのホール・生」を半分に切り、塩、胡椒をふりかけ、じっくり両面を焼く。何と香ばしくてジューシーなのだろう。身がやわらかく旨み強い。ロブスター料理の醍醐味が味わえる。

トマト水煮缶、魚の出汁、サフランを加えて軽く煮る。「ブラジルロブスターのテール・生」と魚介類、野菜を加えて火を通し、塩で味を調えた。ロブスターの出汁の旨みがたまらない。ピヤベースのグレードが一気に上がった気がする。

さらに、「ブラジルロブスターのホール・ボイル」を使って、ロブスターのメダイオンプレートを試した。「グラス・ド・オマール」を使ったオマールのブランマンジェとアスパラガス。バター、生クリーム、塩、胡椒でつくるアスパラガスのクリーミーを添えた。「ブラジルロブスターのホール・ボイル」の殻を剥いてスライスし、塩、オリーブオイルをかける。12分ボイルの効果なのだろう、スライスした一枚一枚がやわらかくとてもみずみずしい。冷製メニューにも最適と言える。

最後は、「ブラジルロブスターのハーフ&クリーン」を使ってロブスターメニュー定番中の定番、「テルミドール」だ。何と言ってもハーフ&クリーンタイプを使うとハーフカットタイプと違って作業が楽だ。解凍後すぐに使えるように余分なものは取り除いてある。1ピースごとに薄い氷をはって守った身は、やわらかく甘い。ソースと絡めて食べるとしつとりと香りが広がり、たっぷりとした満足感がある。

さて、芯温管理にこだわった「ブラジルロブスター」をご紹介したが、その品質のレベルは十分に

**ブラジルロブスター**  
(サイズ/荷姿)

- ホール・生冷  
サイズ: 250/300, 300/350, 350/400  
荷姿: 10kg (10ポンド×4)/ケース
- ホール・ボイル  
サイズ: 250/300, 300/350, 350/400  
荷姿: 10kg/ケース
- ハーフ&クリーン  
サイズ: 250/300, 300/350, 350/400  
荷姿: 250/300 (72ハーフ)、300/350 (64ハーフ)、350/400 (56ハーフ)
- テール・生冷  
サイズ: 3oz, 4oz, 5oz, 8oz, 10/12oz  
荷姿: 18.14kg/ケース
- ハーフ&クリーン (小分けタイプ)  
サイズ: 350/400  
荷姿: 2ハーフ/パック×12×2

お伝えできない。ぜひ一度、ご自分でお試しいただきたい。





きびなごの串焼き／ピンチョス

# 長崎産きびなごIQF きびなご・カリッとフライ

コストパフォーマンス抜群の新鮮な冬のきびなご

新鮮な冬のきびなごを  
リーズナブルに使う

今回ご紹介する「長崎産きびなごIQF」は、何と言っても価格のリーズナブルさが最大のメリットだ。長崎の近海で獲れたきびなごを加熱調理用に急



長崎産きびなごIQF



きびなご・カリッとフライ

速凍結して、鮮度や味にも相当のこだわりがある。早速、鮮度へのこだわりからご説明したい。そもそもきびなごは、体が小さく傷みやすい魚だ。

だから漁は水揚げから凍結までのスピードが勝負。夜の12時に船を出し、朝の7時には岸へと帰る。すぐに工場へ運んで、一気に急速凍結する。1尾から使える個別凍結というのもうれしいところだ。

続いて味だ。「長崎産きびなごIQF」は、春から初夏にかけての旬のきびなごに比べると、やや小ぶりな分、身が縮まっていて苦みが薄い。11月から1月に漁獲する冬のきびなごをあえて使っているからだ。きびなごは旬に向かって魚体が大きくなり、苦みも出る。

「長崎産きびなごIQF」は、鮮度勝負のスピード加工、身が縮まってプリッとした冬のきびなごの味、その両方にこだわり、そして何より価格がリーズナブルな商品だ。こだわりの身のおいしさが、和にも洋にも、コストパフォーマンス抜群のメニューへと広がっていくだろう。



長崎産きびなごIQF

きびなご・カリッとフライ

荷姿：1kg×5×2合

荷姿：1kg×6×2合

どちらがいいという話ではないが、多く出まわる旬のきびなごと違った味わいがあるのが、この「長崎産きびなごIQF」だ。

また「きびなご・カリッとフライ」はフライ用商品だ。衣には米粉を特別な割合でブレンドしてサクサクとしたクリスピーな歯ごたえがおいしい。そのまま揚げておいしいつまみになるフライだ。通常のフライ商品にはない独特の食感を楽しみたい。

## ひと工夫で付加価値を大きく生むメニューに

最大のメリットになる価格は、料理と合わせて見ていきたい。きびなごの串焼き／ピンチョスは

「長崎産きびなごIQF」を使って、人気の串焼きをチーズ、唐辛子で洋風にアレンジした料理だ。きびなごは身がプリットとして、噛むと旨みが溢れる。ほんの少しの苦みも絶妙で、チーズの香ばしさ、ピリツとした辛みがとても合う。さて、コストを見てみよう。価格はおよその設定だが、1尾6円だと想定してみる。すると1串は5尾で30円。チーズと唐辛子を加えても、提供価格は1串たったの100円前後で提供できる。あくまでおおよそだが、価格がこれを大きく上まわることはないと思う。このコストパフォーマンスのよさはいかがだろうか。実際の価格については、ぜひ販売元にお問い合わせいただきたい。

きびなごのごま衣揚げは、そのまま揚げておいしい「きびなご・カリッとフライ」の衣に胡麻をまぶし、油の熱で香ばしくなった胡麻の香りと旨みを加えた料理だ。こちらもリーズナブルだ。きびなごの味がいいからこそ、ひと工夫するだけでメニューに大きな付加価値が生まれてくる。



きびなごのごま衣揚げ



きびなごのスペインオムレツ

さらなるアレンジで  
より大きな付加価値を生み出す  
では、他にどんなメニューが考えられるだろう。

卵白を泡立ててつくるふわつとしたベニエの生地で揚げた。衣で包んで揚げれば、素材の旨みをギュッと閉じ込められる。さらに軽い、できるだけ目立たない衣にすることで、冬のきびなごならではの

旨みをフルに味わいたいと思ったのだ。薄くパリパリした最小限の衣で、ブリッととした身とたっぷりの旨みのエキスが味わえる一品だ。

「長崎産きびなごIQF」を、

「長崎産きびなごIQF」「きびなご・カリッとフライ」は、コストの低さと新鮮な冬のきびなごの

きびなごと海老のアヒージョ



きびなごのブルスケッタ



きびなごのエスカベッシュ



きびなごのベニエ  
からし菜のジェノベーゼ添え



次の、きびなごのベニエからし菜のジェノベーゼ添えでは、「長崎産きびなごIQF」を、

「長崎産きびなごIQF」を、

卵白を泡立ててつくるふわつとしたベニエの生地で揚げた。衣で包んで揚げれば、素材の旨みをギュッと閉じ込められる。さらに軽い、できるだけ目立たない衣にすることで、冬のきびなごならではの

「長崎産きびなごIQF」を、

卵白を泡立ててつくるふわつとしたベニエの生地で揚げた。衣で包んで揚げれば、素材の旨みをギュッと閉じ込められる。さらに軽い、できるだけ目立たない衣にすることで、冬のきびなごならではの

「長崎産きびなごIQF」を、

卵白を泡立ててつくるふわつとしたベニエの生地で揚げた。衣で包んで揚げれば、素材の旨みをギュッと閉じ込められる。さらに軽い、できるだけ目立たない衣にすることで、冬のきびなごならではの

「長崎産きびなごIQF」を、

卵白を泡立ててつくるふわつとしたベニエの生地で揚げた。衣で包んで揚げれば、素材の旨みをギュッと閉じ込められる。さらに軽い、できるだけ目立たない衣にすることで、冬のきびなごならではの

「長崎産きびなごIQF」を、



オマール海老味噌のロール寿司  
カニ味噌のロール寿司



オマール海老味噌と  
カニ味噌のサンドイッチ



オマール海老味噌と  
カニ味噌のブルスケッタ

# オマール海老味噌／カニ味噌 マヨネーズタイプ

オマール海老とカニの濃厚な味噌を簡単にメニューへ

「オマール海老の味噌」・「カニ味噌」を使った  
マヨネーズタイプの商品が  
あったらどうか？

「カニ味噌」の持つ濃厚な味わいは、まるでカニの  
おいしさを凝縮したようだ。甲羅に日本酒を注ぎ、  
そこにほぐした蟹身とカニ味噌を溶かして焼き上げ  
た甲羅焼がまず頭に浮かぶ。この濃厚な味わいは寿  
司の軍艦巻きやパスタ、高級フレンチのどれにも広  
く使われとても人気の高い食材だ。

オマール海老も華やかな大型甲殻類として人気  
が高く、その味噌は濃厚な味わいで魅力的だ。しかし、



オマール海老



ベニズワイガニ

高品質なものはそう多くは手に入らな  
い。もともと「オマール海老の味噌」  
は、わずかしかり取り出せないために作  
業が面倒でなかなか量がまとまらない  
からだ。このためライブを使うか、よ  
ほどしっかりとした製造工程でつくら  
れ最良の凍結が施されたものを探さな  
くてはならない。品質の悪いものは匂  
いが出る。

今回ご紹介する「オマール海老味噌  
マヨネーズタイプ」には高品質なカナ  
ダ産オマール海老の味噌を、「カニ味  
噌マヨネーズタイプ」には鮮度の高い  
ベニズワイガニの味噌を使い、相性の  
いいマヨネーズと合わせている。こう  
した商品が今までにあったのだから  
か？ 記憶がない。『ずるい』と言  
いたくなるような組み合わせではないか。  
見た瞬間思いつくメニューは、何と言  
っても寿司ネタである。「カニ味噌マヨ」は茹でたわさび菜と  
カニカマ、「オマール海老味噌マヨ」はアボカドと  
ポイル海老と一緒に酢飯で巻きゴマをまぶした。文

## オマール海老味噌／カニ味噌 マヨネーズタイプ



荷姿：300g×40p



オマール海老味噌マヨネーズタイプ



荷姿：300g×40p



カニ味噌マヨネーズタイプ

「オマール海老」・「カニ」は価格の取れる素材として  
メニューに組み込まれ、集客のための看板素材とな  
る。高価な素材だけに使えるメニューは限られている  
が、「オマール海老」・「カニ」の濃厚な味噌をマヨネー  
ズと合わせた商品が発売された。これなら手軽にメニ  
ューに取り入れられる。

匂なし、軍艦寿司もいだろう。また、炙ることに  
よってさらに香ばしさが増す。  
スライスしたバゲットにのせてブルスケッタにし  
たり、サンドイッチにしてみるのもいだろう。と  
ても豪華なメニューになる。

素材のちから FACE TO FACE

オマール海老味噌／カニ味噌 マヨネーズタイプ



カニ味噌のスペインオムレツ



鯖のグリル  
「カニ味噌マヨ」添え



フジッリの  
オマール海老味噌和え



オマール海老味噌とカニ味噌の  
焼きおにぎり



オマール海老味噌とカニ味噌の  
バイクドスティック

リーミーポテトを盛り付け、パスタソースと混ぜて食べる。オマール海老の風味は、とろりとした食感にとっても合う。パスタをオマール海老の濃厚な風味で包み込む。

次に、味噌焼きおにぎりはいかがだろうか。ご飯をセルクルに詰め一度冷まし、米油を塗ってフライパンで焼き、それぞれ「味噌マヨ」をのせオーブンで焼いた。わさび菜と一緒に盛り付ける。香ばしく焼けた「味噌マヨ」とご飯の組み合わせがたまらない。正直に言って、この「オマール海老味噌とカニ味噌の焼きおにぎり」は絶品だ。

最後に、「カニ味噌のスペインオムレツ」にアレンジした。フライパンでオリーブオイルで炒めた玉ねぎ、じゃがいも、ズッキーニに卵、生クリームを加えて混ぜ蓋をしながらじっくり焼く。焼けた生地をひっくり返し「カニ味噌マヨ」を塗ってオーブンで焼き、アクセントに赤粒胡椒を飾った。ふんわりと焼けた卵と香ばしく焼けた「カニ味噌マヨ」が口の中で溶け、何とも言えない香りと甘み、そして旨みが広がる。

いかがだろうか。マヨネーズタイプの使いやすさからほとんど応用がきく。それと、何ととってもメニューに「オマール海老の味噌」「カニ味噌」という冠がつくだけで、「おおっ！」と思ってしまうし、メニューのグレードがポンと上がることも重要だ。高級料理にしか登場しなかった「オマール海老」と「カニ」だが、最近はオマール海老やカニのフォンを詰めることで濃厚なパスタソースやビスケットなどに使われるようになった。さらに「オマール海老味噌マヨネーズタイプ」と「カニ味噌マヨネーズタイプ」で、濃厚で華やかな風味とバリエーションをメニューに取り入れてみていただきたい。

華やかな甲殻類の濃厚な風味とバリエーションをメニューに取り入れる

マヨネーズタイプとして製品化された「オマール海老味噌マヨ」と「カニ味噌マヨ」はとても使い勝手がいいのがうれしい。それから加熱すると風味が増し、味に深みを増すこともメニューへの応用性が高い点だ。先ほどのブルスケッタでは、「オマール海老味噌マヨ」と「カニ味噌マヨ」をバゲットにそのままのせたが、ここでは「オマール海老味噌マヨ」と「カニ味噌マヨ」をバゲットにそれぞれ4つに切り、「オマール海老味噌マヨ」と「カニ味噌マヨ」を塗ってオーブンで焼き、デイルを飾った。焼けた甲殻類の香りがある。デイルのすっきりとした香りの中にある独特の甘みが特別感をさらに強く印象づける。

次に、「カニ味噌マヨ」を魚メニューのソースとして使ってみる。鯖のグリル「カニ味噌マヨ」添えだ。鯖に塩をふってオーブンで焼く。さらに皮目をバーナーでしっかり香ばしく焼く。ニンニク、輪切り唐辛子の風味をオリーブオイルへ移し、茹でた菜の花とプロッコリーに絡めて皿に盛る。ここに鯖をのせ、「カニ味噌マヨ」を添えた。魚介どうしだからだろうか。風味を引き立て合うように感じる。鯖がおいしい。

今度は、「フジッリのオマール海老味噌和え」で「オマール海老味噌マヨ」をパスタソースにアレンジしてみる。「オマール海老味噌マヨ」5に対してオリーブオイルを合わせ、ほうれん草の茹で汁で濃度を調整しながらソースとして調え、フジッリと和える。茹でたじゃがいもに生クリーム、牛乳、バターを加えフードプロセッサでなめらかにしたク



菜の花の葛豆腐



冷たいコンソメ葛ゼリー

しながら10〜15分かった。やはり時間がかかる。それに比べて「イナアガーK」はかなり作業性が高いと言える。正確に言えば瓜二つの仕上がりのはずはないが、「イナアガーK」を使えば葛でつくる豆腐のねっとりした食感が再現される。

次に透明感を見てみよう。コンソメを95℃以上まで熱し「イナアガーK」を加えてよく混ぜ、茹でたエビ、しいたけ、たけのこ、グリーンピースと一緒に型に流して冷やし固めた。これを冷たいコンソメのスープと一緒に食べる。涼やかで高級感のあるメニューになる。

このように「イナアガーK」は、葛の食感と透明感を手軽にメニューに取り入れられる。他のゲル化剤とは違ったボディのある食感が得られる。

〈葛〉



▼加熱前に出汁とビュレを合わせる



▼葛粉を加える



▼ダマにならないようによく溶かす



▼鍋に移しゆっくりと加熱する



▼10〜15分鍋底から混ぜ続ける



▼型に流して冷やし固める

〈イナアガーK〉



▼出汁とビュレを沸かす



▼火を止め「イナアガーK」を加える



▼2分ほどかき混ぜる



▼型に流して冷やし固める

「イナアガーK」を使うと、あっという間にでき上がる。葛粉を使う工程では、葛粉を溶かす作業も、ゆっくりと熱を入れて粘りを出していく作業も、人が付き切り作業となりかなりの時間が必要だ。

葛は使いたいが手間がかかり使いづらいとこいつレインマ

葛の特長は、何と言ってもその独特の粘りにある。ただ、寒天やゼラチンは加熱して溶かしたものを冷やすことで固まるが、葛はでんぶんのため時間をかけてゆっくりと加熱することで粘度が増して固まる。また加熱中は鍋底や鍋肌で葛が焦げないように丁寧

手間はなくして葛のよさは残す

今回、伊那食品工業(株)より、葛の食感を持ったゲル化剤が新発売された。「イナアガーK」がそ

に混ぜ続ける必要があり少々手間がかかる。それでも、葛の持つ食感は魅力的で手間をかけてでも使いたところだが、人手の足りない現場では使いづらいだろう。

れだ。

熱湯(95℃以上)で溶かし、2分ほどかき混ぜ、これを冷やして固めるだけで葛のような食感と透明感を持つ。さらにでき上がったメニューは冷解凍できるといふ。



イナアガーK

そこで、「イナアガーK」と葛でそれぞれ「菜の花の葛豆腐」をつくって比べてみることにした。「イナアガーK」を使った工程を見てみよう。鍋にだし汁と菜の花のペーストを合わせ95℃以上まで熱して火を止め、「イナアガーK」を加えて2分ほどかき混ぜ、型に入れて冷やし固める、これだけだ。一方、葛を使った工程は、熱を加える前にボールでよく素材を合わせてから溶かす。葛がダマになりやすいからだ。ダマになると食感が悪い。それから鍋でゆっくりと熱を加えていくが、鍋底からかき回

葛切りや葛もちのプルプルとした食感は夏には欠かせない。透き通る葛の生地を包んだ水饅頭も人気が高い。葛の特長をもっと広くデザートや料理に取り入れたいところだが、調理に手間がかかるから厄介だ。今回ご紹介する「イナアガーK」は熱湯に溶かして2分ほどかき混ぜるだけでこの葛の特長が使える。早速試してみた。

葛の食感と透明感を手軽にメニューに取り入れる

# イナアガーK

牛肉の赤ワイン煮込みの冷製



葛を使った  
コーンクリームコロッケ



菜の花の葛豆腐の天ぷら



コンソメ葛ゼリーのカナッペ



菜の花の葛生春巻き



ミルク葛ゼリー

「イナアガーK」は葛の食感を簡単にメニューに取り入れることができる

葛を洋風のデザートメニューに使ってはどうだろうか。ミルク葛ゼリーで試してみる。牛乳と生クリームを80℃まで熱して火を止め、砂糖と「イナアガーK」を加えて2分ほどかき混ぜた後、軽く沸騰させる。これを器に流して冷やし固める。これに洋梨を食べやすい大きさに切つてのせ、ミントを飾つた。やはり葛でつくるミルクゼリーはプルプルとして、食感がしつかりしている。葛でつくるプリンやパンナコッタもいだろう。

ふと、最初につくつた「菜の花の葛豆腐」を天ぷらにしてみてもどうかと思いついた。「イナアガーK」でつくつた「菜の花の葛豆腐」に熱が加わるとどうなるかを知りたかつたからだ。中が溶け出して油が跳ねないか心配したが綺麗に揚がつた。サクッと揚がつた衣の中から、もちもち、ねっとりした菜の花風味の豆腐が現れる。天ぷらにこの食感は意外だ。

さらに「菜の花の葛豆腐」を茹でた菜の花と茹でた大根の千切りと一緒にライスペーパーで巻き、酢蓮を敷いた皿に盛り付けた。これをポン酢でいただく。大根のシャキシャキ感と「菜の花の葛豆腐」のねっとり感が新鮮だ。さっぱりとしておいしい。

油調できることが分かつたので、今度はクリームタイプのトウモロコシを「イナアガーK」で固めて「コーンクリームコロッケ」をつくつてみた。小麦のでんぷんで繋いだものとは違うなめらかさを持っている。なめらかでやわらかな口溶けだ。

先ほどご紹介した「葛のコンソメ」をカナッペに活用してみる。コンソメをバットに薄く流して冷や

し固め、軽くトーストした食パンに葛シートをかぶせて切る。茹でたエビ、スナックエンドウ、セルフイーユを飾りオリブオイルをかけた。葛のようにねっとり感のある「イナアガーK」のゼリーは、薄くしても壊れず作業性もいいし、その透明感は美しい。

最後に、牛肉の煮こり風メニューをご紹介したい。「牛肉の赤ワイン煮込みの冷製」である。まず、ニンニク、玉ねぎを炒め、赤ワインを加えて煮詰める。これにブイヨンを加えひと煮立ちさせて漉す。牛肉の薄切りを炒めて加え、やわらかくなるまで煮る。一旦煮汁と肉を分け、煮汁を熱して「イナアガーK」を加えてよく混ぜる。肉をもどして冷やし固める。これをほぐして皿に盛り付け赤粒胡椒、セルフイーユ、黒胡椒を飾つた。煮こりは肉の持つゼラチン質が固まるものだが、そのためにはたくさんの量が必要であること、手間がかかる。そこで「イナアガーK」の葛のようなプルプルと、そしてねっとりした食感を牛肉の冷製にいかしたかった。「イナアガーK」で固まつた煮汁の食感がたまらない。細かく煮崩れた牛肉の繊維と絡まって実においしい。どうやら「イナアガーK」の特長をいかす料理は和食にはとまらないようだ。あとは皆さんのメニュー開発に委ねよう。

イナアガーK



荷姿：1kg×6袋



シェ・フルール横浜  
神奈川県横浜市西区

横浜元町「霧笛楼」で修行後、2007年オープン。日本、特に横浜や神奈川の食材をフレンチの技法で調理する、横浜ならではの「和フレンチ」がコンセプト。若い生産者とも積極的に関わり、よりよい素材を追い求める。提供するの、素材の味をそのままいかした「やさしくて何度も食べられる料理」。リピーターも多く、特に地元の女性客に愛されるフレンチ店。



料理長 飯笹 光男 さん

やさしい料理に一本筋を通す「体幹」をつくる塩。

# 塩が料理の“体幹”をつくる。

シェフは、やさしいだけではなく“体幹のある料理”を目指していると言った。“体幹のある料理”とは、いろいろ加えて味を重ねるのではなく、素材そのものの味を強く出す料理なのだとする。さらにシェフは、その料理をつくり出すのは塩だと続けた。塩が料理の“体幹”をつくることは、どういうことなのだろうか。



仔羊肉と野菜をシンプルに力強く味わう

やさしく火が入った仔羊肉はやわらかく旨みがある。ニンジンのビュレは甘く、茎ブロッコリーは甘さの中に苦みがあり、金美人参は独特の香りを持つ。肉と野菜、いずれも塩味を感じない代わりに、旨みが濃い。濃い赤色が目を引く皿は、有田焼の注品。シンプルさと力強さが合わさった、印象的な一皿だ。

オーストラリア産熟成仔羊  
自家製パンチエッタ巻きのロースト  
横浜野菜を添えて

私が「クリスマス島の塩」を使い始めたのは最近です。この塩を使ってみて不思議なのは、「この素材ならこの味」と考えた以上の、その先の旨みが料理に出ることです。この塩が素材のよさを100%引き出してくれて、私の「やさしい料理」に一本筋を通す「体幹」をつくってくれます。人間でも、やさしいだけだと「いい人だね」で終わってしまいます。私の料理もやさしすぎて、どこか弱い部分があるなど思っていたのですが、この塩を使うことで、料理全体のやさしさはそのまま、食べた時のインパクトが変わりました。そもそも、当店のある横浜や神奈川には、素晴らしい食材が多くあります。地域の食材をたくさん使っている、素材のやさしさをよりよく引き出すことで、新しく地元の方向に愛されるような和のフレンチ、とりわけ「横浜のフレンチ」をつくりたいですね。



「和」を感じさせる有田焼のプレート

## 仔羊肉と野菜の味の濃さを料理の一体感を生む

この「オーストラリア産熟成仔羊 自家製パンチエッタ巻きのロースト 横浜野菜を添えて」では、仔羊肉と野菜それぞれに「クリスマス島の塩」を使っています。仔羊肉は、最初に「クリスマス島の塩」をあてて、

水気を抜いて旨みを残します。この芯の部分に「クリスマス島の塩」で塩漬けにしたパンチエッタを巻いて、豚の脂で仔羊肉の周りをコーティングします。これを低温でじっくりローストしますが、そうするとやさしく均一に火が入り、パンチエッタからじわっと塩気が入ります。このわずかな塩が仔羊肉の旨みをどんだんに引き出して、やわらかくてやさしい仔羊肉の味に一本筋が通ります。

周りの野菜は、すべて横浜で穫れたものです。それぞれシンプルにビュレやグリル、チップスなどにしていきますが、必ずどこかで「クリスマス島の塩」を使います。そうすると、塩味をあまり感じずに野菜の甘みや旨み、苦みといったものが心地いままに濃くなるのです。手前にあるニンジンのビュレも、「クリスマス島の塩」と溶かしバターでゆっくり蒸し焼きにしてミキサーにかけたのですが、甘みが本当に濃厚です。

もともとやさしい野菜の味にも一本筋を通す、この塩のいいところでですね。この筋の通った素材同士が合わさること、やさしい味わいの中で料理に「体幹」が生まれます。



横浜駅から徒歩10分の距離にある店舗

この塩が素材のよさを100%引き出す。私の目指す料理は、簡単に言うと「やさしい料理」です。日本の素材は味にやさしさがあがり、そのよさを最大限にいかすために、味をあまり重ねません。



ヘーゼルナッツと  
クリスマス島の塩のアイスクリーム



甘鯛の鱗焼き  
三浦キャベツのシェリービネガー和え  
菜の花ソース

**甘鯛の鱗から、海老の香り、がする？**

次の「甘鯛の鱗焼き三浦キャベツのシェリービネガー和え菜の花ソース」では、「クリスマス島の塩」の「素材のよさを引き出す」という特長を最大限に使っています。召し上がってください、鱗から海老のような香りがしませんか。甘鯛はオキアミなど甲殻類を食べる魚です。塩によって、その香りがグッと前に出ているのです。

甘鯛は、まず身の部分だけを「クリスマス島の塩」でマリネして余計な水分を出します。この塩なら少量でも、しっかり身に旨みが入ります。

鱗にはあえて塩をしないまま、鱗を下にしてフライパンで焼きます。水分を残したまま焼くことで、鱗がよりパリパリに仕上がるからです。焼き上がったらフライパンから外し、鱗に「クリスマス島の塩」をふって、香りを一層引き出します。後はそのまま置いて、余熱で身を入れて完成です。身は甘くてジューシーですが、前に出た鱗の香りとのコントラストで、味わいがより印象的になります。

甘鯛の下の三浦産のキャベツ、横に添えた緑の菜の花のソースにも、「クリスマス島の塩」を使っています。塩を適度に使うことで、キャベツは甘みと旨みが増し、ソースは菜の花ならではの苦みと香りがあり、甘鯛の味と香りに負けません。とても芯の強さを感じる味ですが、「クリスマス島の塩」でないところまでの味が出ません。素材それぞれの調理がシンプルな分、一つでも味が弱いと料理全体がぼやけてしまいます。

こうして「クリスマス島の塩」で素材の味をしっかりさせることで、やさしい料理でも「体幹」をつくることのできるのです。

**シンプルで力強い  
「クリスマス島の塩」のアイスクリーム**

最後の「ヘーゼルナッツとクリスマス島の塩のアイスクリーム」は、「クリスマス島の塩」そのものを中心に組み立てた、アイスクリームのデセールです。「クリスマス島の塩」は、ミルクとヘーゼルナッツ、2種類のアイスクリームに使っています。塩の分量は1%と多めですが、これだけ塩にミネラルと旨みがあると、強めにきかせた方がミルクとヘーゼルナッツの旨みを強く感じます。乳の濃厚な香りで、アイスにしっかりとした「体幹」が生まれます。それにこの塩は塩味がスパッと切れるので、後味がとてもさっぱりします。塩のアイスは塩味が残りがちなのですが、これは新しい発見でした。

「クリスマス島の塩」を使うと、素材の味が力強く変わります。そうすると、合わせる食材やソースも変わって、料理がどんどんと変わっていきます。「クリスマス島の塩」で引き出した素材のよさをいかしながら、やさしくて、それでいて記憶に残るような、「体幹」を感じる「横浜のフレンチ」を目指したいと思っています。

**クリスマス島の塩**  
風と光がつくった海の結晶。



粉末結晶  
500g スタンドパウチ(業務用)





落ち着きがありながら、開放感もある店内



青山の静かな一画にあるレストランだ



東京都港区南青山

スパイスの「使い手」

「レストラン タニ」 谷 利通 オーナーシェフ

広尾「アラジン」で修行後、フランスやスイスでレストラン、パン屋、シャルキュトリー屋を経験。帰国後、「アラジン」のスーシェフ、四谷「メゾン・カシュカシュ」のシェフを経て、2012年に「レストラン タニ」を開店。「旬の素材のおいしさを、よりおいしく仕上げる」ことを目指し、料理法の研究を日々重ねている。

<http://restaurant-tani.com/index.html>

セロリーシードは本当に難しいスパイスです。セロリのような、青さを感じる香りを料理に加える時に役立つスパイスで、私もスパイス

ヤマメのパテは、セロリーシードを使っていると分からないほど繊細な味でした。セロリーシードは本当に難しいスパイスです。セロリのような、青さを感じる香りを料理に加える時に役立つスパイスで、私もスパイス

「レストラン タニ」で目指すものや、谷シェフのこだわりを教えてください。当店はいらしたお客様には、食べて「ほっ」とするような料理をお出ししたいのです。内装に木目を取り入れ、席の間隔も広くして、ゆっくりと落ち着いていた空間の中でおいしい料理を食べていただく。そうして、おだやかで心が安らぐような時間を過ごしていただきたいと思っています。

シーナソーセージをつくる時などに使いますが、使いつぎると料理全体の香りが「ザ・セロリ」になり、味のバランスが壊れてしまいます。それほどデリケートなセロリーシードですが、この香りを上手く使えば素材の味を引き締め、素材本来のおいしさをよりはっきりさせる素晴らしい効果も生まれます。今回の料理はその効果を最大限にいかすため、セロリーシードの香りをより丁寧に、少しずつ重ねて仕上げました。



仔羊のポッシュ セロリーシードとトマトのジュレ  
仔羊の肉と旬の野菜をトマトのジュレで食べる冷製料理。肉や野菜の旨みが、ジュレに香るセロリーシードによってより引き締まるような味わいだ。

加減によって、最高にも台なしにもなるのが、「セロリーシード」です。

セロリの独特のさわやかさと深みがある「セロリーシード」。料理ではトマトなど野菜と合わせることが多いスパイスだが、フレンチではどう使いこなされるのか。

# セロリーシード

Spice&Herb Master vol.20

## ●シリーズ スパイスの「使い手」

取材

東京都港区南青山 『レストラン タニ』  
谷 利通 オーナーシェフ

野菜との組み合わせや魚料理などで使われることが多い「セロリーシード」。基本的なことこそ大切に、素材のおいしさをよりシンプルに引き出そうとするフレンチシェフは、どんな使い方をするのか。「レストラン タニ」取材した。



### ヤマメのパテ セロリーシードの香り

パテを切り、ソースとともに食べると、ヤマメの旨みをダイレクトに感じる。わずかに感じる程度のセロリーシードの香りが、よりはっきりと、ヤマメの旨みを浮き上がらせている料理だ。

# スパイスの「作り手」 S&Bスパイス&ハーブスタッフに聞きました。

シェフの料理のおいしさをスパイスの専門家として解説していただきました。



エスピー食品株式会社  
業務用営業部 業務用企画ユニット  
上田 俊一さん

## 「セロリーシードを、 緩急をつけて使い分ける プロのテクニックに 驚きました。」



セロリーシード 袋/缶

### 効果的だけど 加減の難しいスパイス

セロリーシードは、セロリ特有のさわやかな香りがあるスパイスです。基本的にはトマトや魚などと相性がいいと言われていて、他にもデミグラスソースや鶏肉料理に少量加えると、味にコクと高級感が生まれます。ですが使う加減は非常に難しく、セロリーシードを多く使すぎると、谷シエフもおっしゃっていたように料理全体の香りが「ザ・セロリ」になってしまいます。そうした料理もおいし



セロリーシード(ホール)を煎って、香りを強めに引き出す

いのですが、たとえば野菜に合わせる場合、野菜の種類によって使う量を変えないと、もとの野菜の味が負けてしまったりもします。それほど、使い方に繊細さが求められるのです。しかしセロリーシードを効果的に使えば、臭みを消すと同時に香りを底上げし、味に深みと複雑さが加わって、料理のグレードが上がります。

### 素材に合わせて香りを 重ねる「緩急ある」使い方

今回、料理をつくっていただいた谷シエフのテクニックで驚いたのは、一つの料理でパウダーやホールを使い分け、素材に合わせて緩急ある香りのせ方をされていたことです。

ヤマメのバテの料理では、ホールをバテのベースに、パウダーをバテの具材のフィレ、そしてソースに使っていらつしやいます。3段階に分けた丁寧なセロリーシードの使い方ですが、

食べてみて驚いたのは、バテに川魚らしい臭みが一切ないことです。セロリーシードの香りがヤマメのいい部分だけを抜き出して、本当に上品でおいしい料理でした。

また仔羊の料理では、ホールをあらかじめ煎ることで、トマトのジュレに少しだけセロリを感じる香りをのせていらつしやいます。ヤマメの料理に比べるるとやや強めの香りですが、これが主役の仔羊と季節の野菜と相性抜群です。実際に合わせて食べた時の、そのバランスのよさとシエフの読みに感動しました。

今回のようにセロリーシードを使う場合は、ただでさえ繊細さが問われますがその香りをさらに丁寧に、微妙な加減で重ねる工夫はさすがプロです。素材に合わせて絶妙な使い分けで、セロリーシードの「料理のグレードを上げる」という効果的な部分が、これ以上なく発揮されていたと思います。



セロリーシード (パウダー)      セロリーシード (ホール)

## セロリーシードの基礎知識

知っているようで知らない、セロリーシードのこと。

### セロリ独特の さわやかで深みのある 香りを持つ

セロリーシードは、地中海原産のセリ科の1〜2年草の種子。香りはセロリ独特のさわやかさと深みがある。味は少しほろ苦い。別名は「オランダミツバ」。

スパイスに使われるのはセロリの野生種「スモーリッジ」の種子で、一粒は1〜1.5mmと非常に小さい。古代ギリシャ・ローマでは薬用として使われており、主な効能と

して強壯作用があるとされていた。食用として料理に多く使われるようになったのは、19世紀に入ってからと言われている。

香りは似ているが、セロリーシードと野菜のセロリは同じセリ科でも別の品種。現在野菜として使われているセロリは、野生種のセロリをもとに品種改良を重ねたものである。また根茎を食べるセロリアック(根セロリ)も品種改良種の一つ。

料理では特に野菜との組み合わせで多く登場し、野菜を使うサラダ、スープ、ピクルスなどに使ったり、素材の青臭さを抑える効果を生む。中でもトマトとの相性は抜群で、トマトケチャップやトマトジュース、ブラッディマリナーなどにひとつまみ入れるとよりよい香り立ちになる。魚のムニエルや卵料理、シチューなどとも相性がよく、北ヨーロッパでは軽く火入れしてドレッシングやクリームソースなどに加えて使う。また塩と混ぜてつくる「セロリソルト」は、さまざまな料理の風味づけにも利用されている。

# 「セロリーシードを使う」

■仔羊のポッシュ  
セロリーシードとトマトのジュレ

■ヤマメのバテ  
セロリーシードの香り



POINT  
1. 薄力粉、上新粉、セロリーシード(パウダー)を皿にふる。



2. 3種類の粉をよく混ぜ合わせる。



3. 真空調理した羊肉に、刷毛で2の粉をまぶしていく。



4. 多めのオリーブオイルで仔羊肉を揚げように焼いて焼き色を付ける。



1. バター、ポロねぎ、ヤマメのアラを炒める。



2. ある程度炒めたら日本酒と少しのコニャックを加える。



3. 薄めの鶏のフィレを加え、さらに煮詰める。



POINT  
4. 仕上がりの5分前にセロリーシード(ホール)を加え、バテのベースをつくる。

ベルがさらになるのです。

この料理でセロリーシードは、バテのベース、その具材のヤマメ、添えてあるソースと3回に分けて使います。

まずバテのベースは、ヤマメのアラをバター、ポロねぎと炒めて、日本酒、少しのコニャック、鶏のブイヨンを入れてさらに煮詰めます。ここにセロリーシード(ホール)を加えますが、火を入れすぎると苦みが出てしまいますから、加えるタイミングは仕上がりの5分前です。これをミキサーにかけて裏ごしし、バテのベースを完成させます。

具材のヤマメのフィレには、直接ふると強くなっ

てしまうので、セロリーシード(パウダー)をふり入れた塩水に軽くつけておきます。このフィレの皮目を炭火で焼いて、先ほどのバテのベースと合わせてパテをつくりまします。

またソースは鶏のブイヨンと生クリームでつくりましますが、冷やした後にセロリーシード(パウダー)の味をみながら加えます。

このソースとバテを合わせて味わうと、ヤマメの繊細な旨みが口全体に広がっていきます。丁寧に重ねたセロリーシードの香りはその周りにほんやりとある程度ですが、それでベストです。白ワインと合わせたくなる、清涼感のあるパテに仕上がりました。

## 次の仔羊の冷製料理でも、セロリーシードを 繊細に香らせていらつしやいます

もう一皿の「仔羊のポッシュ」セロリーシードとトマトのジュレ」でも、セロリーシードは、素材のおいしさをより引き出すために使います。仔羊はクラシタの部分で低温で真空調理して、薄力粉、上新粉、セロリーシード(パウダー)をまぶし、オリーブオイルで揚げるように焼きまします。その焼いた香ばしさの中にセロリーシードの香りも加えるイメージです。

この料理では、上にかかっているトマトのジュレがポイントです。まずセロリーシード(ホール)を乾煎りまします。煎りすぎると苦みが出てまします。その直前の、香りが頂点まで高まるところでトマト水を一気に流し込みまします。すぐに蓋をして、立ち上った香りを中に封じ込めまします。そのまま温かいところに5分置き、ゼラチンを入れてから濾してジュレを完成させまします。もともとトマトと相性がいいセロリーシードですが、こうして使うとトマトの酸味がより引き立ちまします。仔羊肉も野菜も、ジュレと一緒に食べることで一体感が出ましますし、セロリーシードの香りでそれぞれの味が引き締まり、輪郭が出て全体のおいしさが引き上がるのです。

スパイスやハーブは、料理によってグツときかせて前面に出したり、香りを抑えて、あえて表に出さないような加減にしたりと普段からさまざまに使います。その中でもセロリーシードは、使い所やコントロールが難しいスパイスだと思まします。しかし上手く使えば、素材をよりおいしくし、今ある料理の完成度をさらに高められます。料理人にとって、腕が鳴るようなスパイスではないでしょうか。





### 食堂の懐かしカツカレー

肉と野菜がゴロッと入った定番のカレーとカツの組み合わせ。誰からも愛される懐かしの味。



### ホテルの欧風カツカレー

ご飯に大ぶりのカツをのせ、デミグラスソース入りの欧風カレーは別盛りで。高級感たっぷりの一皿。



### 蕎麦屋のカツカレー

出汁のきいたカレーにカツがのる和風どんぶり。出汁の香りとカツの相性が抜群。



### 大阪風あまからカツカレー

甘くてピリッと辛いカレーを全体にかける大阪の味。生卵を落とすこともよく混ぜて食べる。



# カツとカレーが、出会って100年!

**KATSU meets CURRY** カツカレーの歴史とその魅力をひもとく。

2018年はカツとカレーが出会って100年目。この100年の間にカツカレーは誰もが知るメニューになり、写真のようにそのバリエーションも数々生まれている。そもそもカツカレーとは何か。その歴史と魅力を、実際の店舗への取材も交えながらひもときたい。



### 金沢風カツカレー

ソースカツとカツカレーのおいしさが一つに。にんにく香るカレーでカツが引き立つ金沢風カツカレー。



### インド風スパイシーカツカレー

香辛料たっぷりのカレーとサフランライスでエキゾチックに。カツとパクチーの組み合わせも新しい。



### カフェの野菜たっぷりカツカレー

カツ、カレー、ご飯、サラダをワンディッシュで食べるカフェ風ランチのカツカレー。



### マウンテンチキンカツカレー

厚いチキンカツを山のように盛るから「マウンテン」。キーマカレーと食べるとボリューム満点。

# カツカレーの歴史をひもとく。

そもそもカツカレーはなぜ生まれたのか。日本におけるカツとカレー、それぞれの歩みも交えながら、カツカレーの歴史を追ってみたい。

## カツの歴史

次々とアレンジされたフランスのソテー料理

時代を追うごとに、和食<sup>ワシキ</sup>になっていった「カツ」

「カツ」の起源は、薄めの肉に目の細かいパン粉を付け、少量の油でソテーするフランス料理「コートレット」にあると言われている。これが明治に日本に伝わり、当時は「カツレット」と呼



ばれていた。銀座「煉瓦亭」が「ポークカツレット」を揚げ物としてアレンジし、さらにキャベツを添えたのが明治32年（1899年）。昭和に入ると

「とんかつ」という呼び方が広まり、今のように肉厚で、箸で取りやすいように切られた盛り付けが一般的になっていった。洋食<sup>ヨウシキ</sup>だった「カツ」は時代を追うことに変化し、今では立派な和食<sup>ワシキ</sup>として親しまれているメニューだ。



## カレーの歴史

イギリス経由で伝わったインドの香り

国民食となった洋食の花形「カレー」

発祥はインドだが、日本に伝わったのはイギリス風の「カリーアンドライス」が最初と言われている。イギリス製のカレー粉を使って肉を煮込み、ご飯にかけるメニューで、当初の呼び名



は「ライスカレー」。簡単、ご飯に合う、西洋の香りもすると明治期から徐々に人気が高まっていく。大正12年（1923年）、後のエスビー食品創業者となる山崎峯次郎氏が国産初のカレー粉を開発。大正以降は手軽に西洋の味を楽しめる洋食の花形として、全国に広まっていくこととなる。今では日本の食卓には欠かせないメニューとなり、プロから家庭まで誰もがつける国民食となった。



1950年には「赤缶カレー粉」を発売。今もほとんど変わらぬ姿で日本人に親しまれている。

大正7年（1918年）

## KATSU meets CURRY

### カツとカレーが 出会った話

西洋の文化や料理がだんだんと流行しはじめていた大正期。洋食<sup>ヨウシキ</sup>の中でも特に有名だったカツとカレーが、いよいよ出会うこととなる。



かわきん 河金井 東京都台東区浅草「河金」

100年前に生まれた“河金井”は、今でも現役の人気メニュー。「三大洋食」の2つを一度に食べられる贅沢さは、当時、人々の間で大評判になった。

大正の西洋ブームの中で生まれた「河金井」

今からちょうど100年前、浅草は文化の最先端が集まる街だった。当時日本で最も高い建築物だった凌雲閣があり、一大ブームを起こした浅草オペラが上演されるなど、浅草は東京の中心で、「西洋の文化を取り入れることこそが新しい」とする人々で溢れていた。その中の一人に、河野金太郎という料理人がいた。

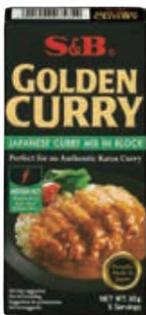
「洋食」の未来に目をつけた河野氏は、自身の名前を取って「河金」と名付けた洋食の屋台を出す。メニューは当時「三大洋食」と呼ばれたコロッケ、カツレット、カレーライスの3つ。すると早速、常連となった一人の客が「カツレットにカレーをかけてくれ」と頼む。このリクエストに河野氏がこたえたのが、カツとカレーが出会った最初の瞬間だ。

これが「うまい」と評判になり、このメニューは「河金井」と名付けられた。「河金」が歓楽街の中心地で店舗を構えた後も、「河金井」は店の名物として親しまれていった。現在、この「河金井」は河野氏の家族が受け継いでおり、100年たった今でもその味を楽しむことができる。

バラエティ豊かに  
広がる「カツカレー」

今ある、白い皿にカツとカレーライズが一緒に盛り込まれているスタンダードな「カツカレー」は、昭和23年頃、銀座の洋食店からはじまった。このスタイルの「カツカレー」が評判を呼び、次第に全国に広がっていった。

その後も「カツカレー」は人気メニューとして、とんかつ屋、カレー屋、蕎麦屋など、つくり手によってバラエティ豊かに形を変えていく。チェーン店の登場によって「カツカレー」がより気軽に楽しめるようになり、その一方で最近では東南アジア風の味や、よりスパイシーに仕上げた新しい「カツカレー」も多く見かけるようになった。今もなお進化を続ける「カツカレー」は、欧米でも日本食として知られている存在だ。海外向けのカレー商品にも「カツ」が描かれており、世界中で「カツカレー」を見る日が近いかもしれない。



「カツ」が印象的な海外向けパッケージ

# 河金井

## カツとカレーがなじみ、旨みが増すやさしいどんぶり

サクッと揚げたやわらかいカツに、とろっとしたカレーがかかる。豚肉の旨みが広がったカレーはカツになじみ、そのスパイスがさらにカツの旨みを引き立てる。ふっくらしたご飯との相性がとにかくよく、シャキッとしたキャベツでこってりしすぎない。豚肉の脂の旨みをたっぷり楽しめるのにもたれない、やさしいどんぶりだ。



肉をたたく店主

店舗は浅草の住宅地の中にある

東京都台東区浅草  
『河金 千束店』店主 河野 貴和 さん

店主にカツを注文すると、ハンマーで肉を打ちつける音が店内に響き渡る。「河金」での印象的な体験の一つだ。暖簾には「とんかつ」と書かれているが、メニューにはハンバーグやエビフライ、オムライスもあり、ここに洋食店としての「河金」を垣間見る。営業中は出前の注文も多く入り、何より地元にも愛されている店舗だ。



### 誰が食べてもほっとする『河金井』の味

「河金」は昔から、家族で暖簾分けをしてきたお店です。家族から料理を教わり、そのやり方を次の世代へと伝える。『河金井』のつくり方も、そうした中の一つです。

100年前の1918年（大正7年）、初代の河野金太郎がはじめた「河金」は洋食の屋台でした。戦後には二代目が考案した大きな「百匁とんかつ」が有名になり、そこからはとんかつを名物としてお客様に知っていただけるようになりました。匁は重さの単位で、百匁は375gです。

当店のカツは揚げる前に、肉を何度もたたきます。そうすると肉がやわらかくなり、厚みが薄くなつて火が通りやすくなるからです。また揚げる油は100%のラードを使いますが、肉にまぶすパン粉は細かいので、食べると意外にあっさりします。カレーはカツを仕込んだ時に出る肉の筋や切れ端



初代の河野金太郎氏は、現店主の曾祖父にあたる

と玉ねぎを煮込んで、そこに小麦粉をラードで炒めたルー、カレー粉、醤油、砂糖などを加えて味を調えたシンプルなものです。

『河金井』は、どんぶりにご飯、キャベツの千切り、

カツをのせ、そこにカレーをかけてつくります。肉をたたいていることで、カツはスプーンでも切れるほどやわらかくなります。とろみのついたカレーはやさしく仕上がりが、カツに少しのスパイスとまろやかさを加えてくれます。そしてご飯の上のキャベツは、カツとカレーの油分をさっぱりとさせます。特別なことをしているつもりはありませんが、『河金井』の中でカツとカレーとキャベツが、おだやかに一体となっています。

私は父からこのやり方を習いました。その父もまた同じで、それを100年の間に繰り返したということです。昔ながらの、教えられた通りの味を守ってきただけなのかもしれませんが、『河金井』は子供からお年寄りまで、誰が食べてもほっとする味だと思っています。100年前から愛されてきたこのメニューを、これからも守り続けていきたいですね。



とにかくその大きさに驚く「百匁とんかつ」

# ロースかつカレー

## 濃厚なのに重すぎない、研究しつくされたカツカレー

カレーを食べると、スパイスの辛みと香りとともに、濃厚な旨みや甘み、苦みまでもが口の中に広がる。揚げたてのカツは厚すぎないので、カレーと食べても重すぎず、むしろ旨みが増す。付け合わせの燻製卵は燻製の香りが強めで薬味の代わりとなり、揚げたポテトはスパイシーな味わいの中でいいクッションになる。オーナーと加藤料理長のカレーに対する情熱が細部にまで行き渡り、開店10年とは思えないほど長い歴史を感じてしまう一皿だ。



カレーを盛り付ける加藤料理長



オフィス街の一角に佇む店舗。二階席もある

東京都中央区八丁堀  
「ロダン」料理長 加藤 光一 さん

今年でオープン10年目のカレー専門店。オープン時にオーナーがつくり上げた「学生時代のカレーへの思いとこだわりを煮込んだレシピ」は今でもまったく変わっていない。このレシピをもとに、現在は加藤料理長が現場を取り仕切る。平日には近くの会社員が訪れ、休日にはカップルや遠方からも人が訪れる人気店。



『ロダン』 KATSU meets CURRY ②

揚げたての衣の香り、カレーの香りが絶妙に重なるカツカレーを目指しました。

### 古書街のカレー文化に魅せられて

当店のビーフカレーには、レシピをつくり上げたオーナーのこだわりとアイデアが詰まっています。オーナーは今までに、神田神保町などさまざまなカレー店を食べ歩いてきました。当時の街は、まさにカレー文化が成熟していく過程にありました。オーナーはその魅力の虜になって研究をはじめ、通い込んだお店の味を再現できるほどになりました。

そのオーナーがレシピをつくる上で頭にあったのは、学生の頃から親しんだ「洋食店のカレー」の味でした。特にカツカレーを頼むと、カツの揚げたての衣の香りとカレーの香りが絶妙に重なりあっていたと言います。もともと「カツに合うカレーにした」と考えてもいたため、その記憶をもとにレシピができました。

当店のビーフカレーにはエスビー食品のカレー粉、いわゆる赤缶を使っていますが、それはこの赤缶の香りこそが「洋食店のカレー」の記憶を呼びさますからです。この赤缶に、黒に近くなるまで炒めた玉ねぎ、さらに独自に配合したスパイスなども加えて、スパイシーさの中に濃厚な旨みや甘み、苦みまで感じられる奥深いカレーに仕上げられています。特に紅茶で煮込んだ牛肉のスープを使うことが大事です。これで仕上がりがまったく違ってきます。

また当店のカレーは、さらに黄色いカシューナッツソースをかけます。これは、インドの高級料理か



カレーが一気に華やくシューナッツソース



カウンター席には赤缶がズラリと並ぶ

らヒントを得ています。このソースをかけることで、味にはコク、見た目には高級感とインパクトが加わり、オーソドックスなものから一歩踏み込んだカレーになっているのではないかと思います。

カレーが仕上が

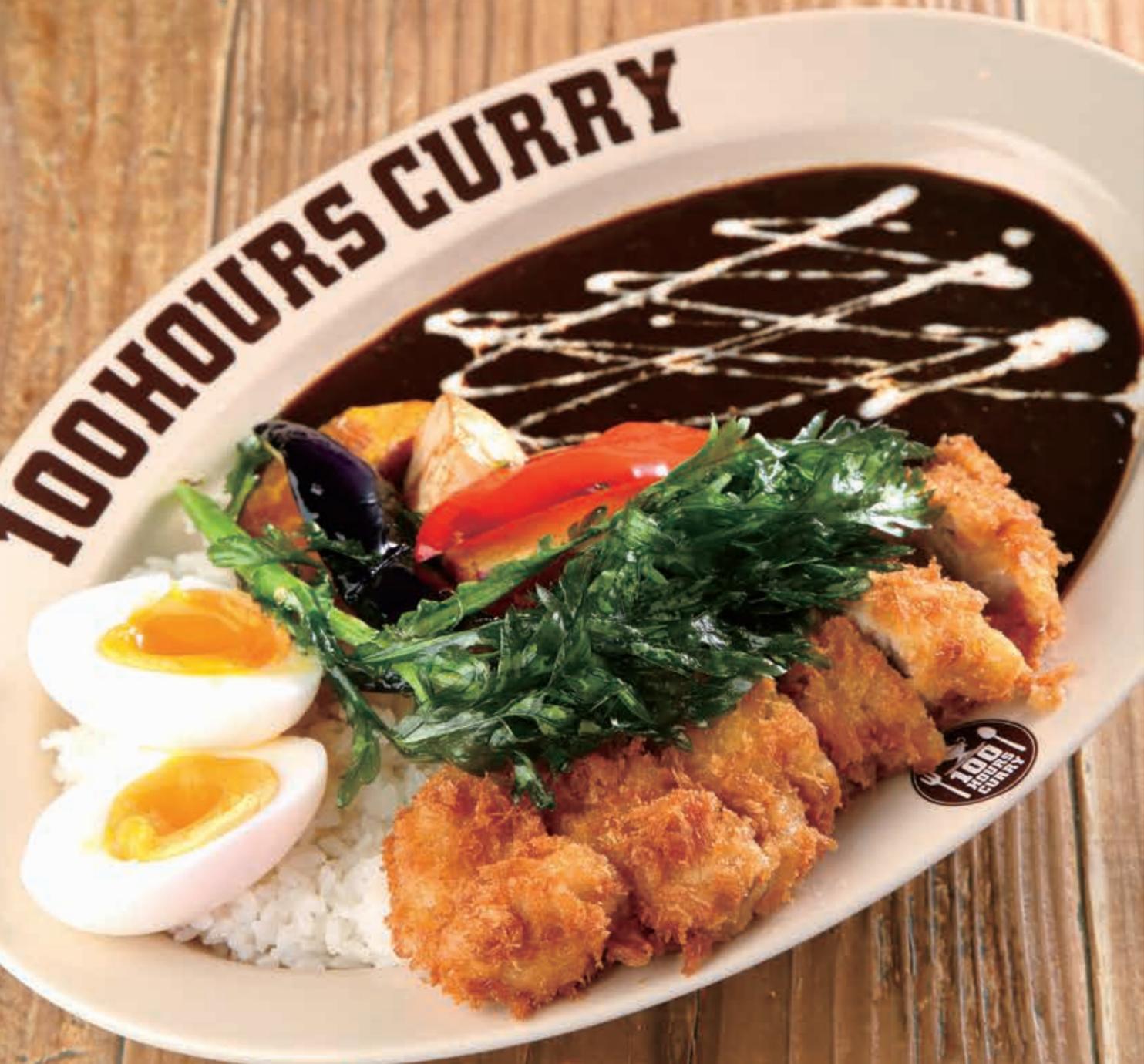
がるに従って、このカレーに合わせる理想のカツの形がより具体的に見えてきました。肉は厚すぎると全体が重くなってしまうので薄めに、パン粉は粗めのものを使ってサクッと歯切れよくします。揚げ油はサラダ油とラードを半々にすることで、衣に油の旨みがちょうどよくしみ込んで、濃いめのカレーとカツの相乗効果が最大限に生まれるようにしています。

今では「ロースかつカレー」が一番の人気メニューになりましたが、これがベストの形だとは思っていません。さらに研究を重ねながら、オーナーと一丸となってよりおいしいカツカレーを目指したいと思います。

# スペシャルカレー

## 100時間かけたカレーに変化を与える 素揚げ野菜とカツの旨み

やわらかくもカリッと揚がったチキンカツと、素材の味を閉じ込めた素揚げ野菜が、カレーの濃厚な旨みに変化を与える。野菜は春菊やさつまいも、蕪など旬のものが月替り入り、季節によって彩りが増える。男性に人気のカツと女性に人気の野菜が一皿に合わせ、さらに半熟卵が添えられた贅沢な盛り付けのカレーだ。



カレーを盛り付ける中村店長



明るさ、入りやすさを感じる店だ

神奈川県川崎市中原区  
『100時間カレー-AMAZING グランツリー武蔵小杉店』  
店長 中村 誠晃 さん



最初は地域で人気のカレー屋として出発。2014年、2016年と「神田カレーグランプリ」で2度の優勝を飾った。関東圏内を中心に展開し、現在進行形で店舗を増やしている。最近では商業施設にも積極的に出店し、女性客や家族連れの利用客も増加。その勢いで全国展開、世界進出も視野に入れる注目店だ。



野菜の旨みがたっぷり溶け込んだ濃厚カレー



肉の仕込みからこだわって揚げているカツ

**こだわりのカレーを、よりたくさんの人に**  
「100時間カレー」という店名は、カレーの調理をはじめからお客様に届くまで100時間以上かけていることから名付けられました。「100時間」にこだわった濃厚な味をカレーファンだけでなく、よりたくさんの方に広めたいと考えています。私たちの「100時間カレー」には、野菜の旨みや甘みがたっぷり溶け込んでいます。たとえば玉ねぎなら、カレー1皿につきだいたい1個分です。野菜や果物をじっくり炒め、牛の出汁を加えて煮込んだら、20種類以上のスパイスや調味料を加えて味を決めます。大事なのは、ここから数日間冷蔵することです。この長めの熟成によって全体がなじみ、口当たりがとてまろやかになるのです。

当店のカツは手づくりでこだわり、チキンカツもロースカツもお客様からご注文をいただいております。肉を特別なバター液にひたし、生パン粉を付けて揚げることで、外がカリッと、中がジューシーなカツになります。

ります。生パン粉の衣は揚げ上がりの香りと味がよく、濃厚なカレーともよく合います。「スペシャルカレー」にはチキンカツと半熟卵、それに素揚げした6種類の野菜を贅沢に盛り付けます。野菜は定番と旬のものを合わせて、季節感も出します。カレーとカツも合いますが、素揚げした野菜も旨みが凝縮されて、カレーの中で心地よいアクセントになります。



カツカレーの作り方は、1号店の時からこだわっているという

「100時間カレー」には、フルサービスで展開する従来の「B&R」に加えて、券売機を導入した「AMAZING」、セルフサービスの「EXPRESS」という3つの業態があります。「AMAZING」と「EXPRESS」はメニュー価格を下げ、より親しみやすくしたいと考えてきたのですが、味の部分ではまったく妥協していません。サービス面だけを変えることで価格を下げ、スピード感を出し、より気軽に入れるお店づくりを目指したのです。おかげさまで最近では、女性や家族連れのお客様の割合も増えてきました。どうすれば私たちのカレーでよりたくさんの方々の笑顔をつくれるか。そのことをスタッフ全員で考えながら、今後は全国、海外へと展開していければと思います。

『100時間カレー-AMAZING グランツリー武蔵小杉店』 KATSU meets CURRY ③  
濃厚カレーの中で、カツと素揚げ野菜の旨みが心地よく添えられます。

# ふわ、ふわ、ふわ。

## 「スノーマン ふわふわムース (チーズ/カスタード/チョコ)」

つくり立てのムースがおいしいのは、しっかりと空気を抱き込んでいるからだ。ボリューム感のあるその食感は「ふわふわ」と軽く口溶けがいい。おいしいムースはデザートメニューを広げる。女性のお客様にデザートメニューでもアプローチしたい。もし、解凍するだけで使える「ふわふわ」と軽く口溶けのいいムースがあったらなんと便利だろう。



### 「ふわふわムース」のバゲットチップ・ミルクフィュー

スライスしたバゲットにバターを塗り、砂糖をかけてオーブンで色づくまで焼く。これに「ふわふわムース (チーズ)」を絞り3層に重ねて粉糖をふり、マンゴーの果実とソース、そしてミントを飾った。  
※マンゴーの果実とソースは「スノーマン ごろっと果実 マンゴーのソース」を使用

解凍するだけで使える「ふわふわ」と軽く口溶けのいいムース。

### ふわふわと軽く口溶けがいいだけでなく 保形性もいいデザートムース

右のメニューはスライスしたバゲットを焼き、キユーピー(株)の「スノーマン ふわふわムース(チーズ)」を挟んだデザートだ。絞ったムースの形からふんわりとした軽さが伝わってくる。しかも絞ってから10分以上時間が経っている。室温は22℃だ。普通のホイップクリームなら絞りのエッジが消えてダレはじめるのではないだろうか。メニューは3層のミルクフィューだが、5層にも6層にも重ねることができる。フォトジェニックなムースタワーも可能だ。それほど「ふわふわムース(チーズ)」の保形性は安定している。しかも口溶けはなめらか、ふわふわと軽い食感のムースなのだ。このように「ふわふわムース」を使えば余ったバゲットもスライスし

て冷凍して、いつでもロスなく対応できるメニューができる。

デザート用のクリームは数多く発売されているが、保形性が悪かったり、口溶けが重かったり、長所があれば短所もある。そんな中であって「ふわふわムース」は、デザート用のフィリングやトッピングをはじめさまざまな使い方に柔軟に対応できるムースだ。「ふわふわ」とした食感となめらかな口溶け、そしてベタつき感のない軽い口あたりを持つ。ダレにくい保形性のよさは温めても発揮され、ふわふわ感が持続する。解凍して絞るだけでいろいろなメニューに使える。

### 卵白の可能性をとことん追いかけて このムースを手に入れた

「ふわふわムース」の「ふわふわ感」は卵白から生まれる。泡立てたメレンゲの泡を保持する配合と技術によって、ダレずにボリューム感のあるムースに仕上げていると聞いた。

風味は3種類、チーズ、カスタード、チョコがある。「ふわふわムース(チーズ)」は、マスカルポーネチーズを使い



スノーマン ふわふわムース(チーズ)



スノーマン ふわふわムース(カスタード)



スノーマン ふわふわムース(チョコ)

### 《スノーマン ふわふわムースシリーズ》



スノーマン  
ふわふわムース(チーズ)  
荷姿: 300g/8袋  
賞味期間: 冷凍1年



スノーマン  
ふわふわムース(カスタード)  
荷姿: 300g/8袋  
賞味期間: 冷凍1年



スノーマン  
ふわふわムース(チョコ)  
荷姿: 300g/8袋  
賞味期間: 冷凍1年

コクと酸味を出し甘さを控えた。「ふわふわムース(カスタード)」は、ミルクと卵のkokumiのあるカスタード風味に仕上がっている。「ふわふわムース(チョコ)」は、ヘーゼルナッツ風味にブランドの隠し味をきかせたチョコレート味だ。  
さて、「スノーマン ふわふわムースシリーズ」は外食のデザートメニューにどんな可能性を見せてくれるだろう。今までにない「ムース」だけにメニューの試作が楽しみだ。

「ふわふわムース」は熱が加わってもその「ふわふわ感」が変わらないことだ。焼き立てのクレープ生地でもムースは溶けず、たっぷりと包み込むことができる。とても簡単だ。

もうひとつは、いちごの果実とソースを一緒に包み込むことだ。クレープ生地の上に「ふわふわムース(カスタード)」と「ふわふわムース(チョコ)」を並べて絞り、その間にくぼみをつくる。そこにいちごの果実とソースを流し入れ、そっと包むのだ。ナイフを入れると中から「ふわふわム



「ふわふわムース(カスタード/チョコ)」のクレープ  
※「スノーマン ごろっと果実 いちごのソース」使用



「ふわふわムース(チーズ/カスタード/チョコ)」の  
プチパンケーキ・ムースサンド



「ふわふわムース」の相性は絶妙だ

口の中でほろほろと崩れるパイ生地と「ふわふわムース」の相性は絶妙だ

それでは「ふわふわムース」を使ったメニューを試作してみよう。ムース系の素材は何と言っても冷たいアイスクリームメニューやフルーツを使ったパフェなどカップデザートに仕上げるのが王道だが、そこをグッと我慢して、ここでは生地を使ったデザートをつくってみた。いずれも簡単に手に入る素材だが、「ふわふわムース」の特徴を使いこなすことで、

ちょっと新しいメニューができるかもしれない。

まず、パイ生地を使ってみる。つくり方はとても簡単だ。生地を正方形に切り、卵黄を塗って、真ん中を丸く抜いた生地を2枚重ねる。これに砂糖をかけてオーブンで焼く。パイ生地が焼き上がった穴の中に「ふわふわムース(チーズ/カスタード/チョコ)」をそれぞれ絞り入れバリエーションを持たせた。抜いた丸い生地を焼いてセルフィーユと一緒に飾ると、ひとくちサイズのパイデザートのでき上がりだ。

サクッと歯ごたえのよいパイ生地は口の中でほろほろと崩れていくが、「ふわふわムース」の軽い食感は口溶けよく、しつとりと崩れた生地を包むようだ。一皿で3つの味が楽しめるのもうれしい。

「ふわふわムース」をデザートのデコレーションに使う

さて、次に「ふわふわムース」の保形性のよさが、ここでパフオーマンスを發揮する。絞り方にアレンジ

口金を変えることで絞りのデザインも変更することができる。そしてその絞りは時間が経っても崩れにくいのだ。「ふわふわ」として口溶けのいい軽いムースを皿の上に絞るのもいいだろう。ムースの上にデコレーションに使うという考え方はちょっと新しいのではないだろうか。

「ふわふわムース」だからできる  
プチパンケーキ・ムースサンド

今度は、パンケーキミックスを使ったメニューをアレンジしてみたい。まず直径5cmほどのプチパンケーキを焼く。これに「ふわふわムース(チーズ/カスタード/チョコ)」と白ぶどう、いちご、ブルーベリー、パイナップルを順番に組み合わせると

ドした。立ててもいいが、横に寝かせて6段にした。でき上がって10分は経ったが、ムースはまったくダレず「ふわふわ」で、プチパンケーキ・ムースサンドは崩れる気配もない。ホイップクリームではきつとうまくいかないだろう。

それにしてもこの「ふわふわムース」は軽い。口溶けのいいムースとジュエリーで甘酸っぱいフルーツの組み合わせを楽しみながらこのサンドをひとりで全部食べてしまった。チーズ、カスタード、チョコの3つの風味と、フルーツバリエーションの組み合わせでおいしさに変化が生まれる。

2種類の味を楽しめる「ダブルムース」の絞り方



2種類のムースを絞り袋にセット



簡単に2色のムースが絞れる



ダブルムースのトッピングはとても簡単だ

を加えてみる。一度の絞りで2種類のムースを絞るダブルムースだ。

まず、絞り口を開封した2種類の「ふわふわムース」を絞り袋にセットする。そして、セットした袋を口金に近づけ、バランスよく2色に絞れるように袋の位置を調整して、後は絞るだけだ。簡単にダブルムースをデザートに取り入れられる。

「保形性のよさ」と「軽い口溶け」を、生地を使ったデザートに活かす。



マシュマロと「ふわふわムース(チョコ)」のグラタン  
※「スノーマン ごろっと果実 ミックスベリーのソース」使用



「ふわふわムース(チョコ)」の  
トルテリーニ



「ふわふわムース(カスタード)」の  
パートブリック包み焼き



「ふわふわムース(チーズ/カスタード/チョコ)」のブリュレ

ムースのブリュレができる

さて、「ふわふわムース」は軽い食感を持ち口溶けがいいこと、そして保形性が高いことはご理解いただけたと思う。ここからはさらにもう一つ、「ふわふわムース」の特徴をお伝えしたい。このムースは熱がかかっても溶けず、ふわふわ感が持続するのだ。「本当かな?」と思って、パイ皿に、「ふわふわムース」を絞って直接バーナーの炎で炙ってみた。いくら熱がかかっても溶けないといってもこれはや

温かなデザートへの広がり

さらに熱を加えるメニューを続けよう。次はグラ

りすぎたと思っただけが、薄く焼き色がついて表面が少し焦げはじめても溶けない。焼けたムースを恐る恐るなめてみると軽いふわふわ感が残っている。正直いって驚いた。それではということでクレームブリュレならぬ「ムースブリュレ」をつくってみた。器に「ふわふわムース(チーズ/カスタード/チョコ)」をそれぞれ絞り表面を平らにする。そこにカソナーでふりバーナーで焼き、冷蔵庫で5分ほど冷やす。これだけだ。  
本来ムースは熱に弱いのでブリュレにはできない。だが、ご覧いただきたい。表面のカソナーがバーナーの炎でおいしそうに焼けていく。スプーンですくったムースの口溶けのいいふわふわ感はそのままで。こうしてあつという間に3種類の「ふわふわムース」のブリュレができ上がった。

熱を加えてもダレないムース



バーナーの炎で焼いても「ふわふわムース」は溶けない

タンだ。鉄の鍋に「ふわふわムース(チョコ)」を絞り、たっぷりのベリーでつくった果実のソースを流し入れ、その上にマシュマロを敷き詰めてオーブンで焼いた。もともと焼いたマシュマロはチョコレートと一緒にクラッカーで挟んで食べるスマアという食べ方がある。カリッと香ばしく焼けたマシュマロの表面と、とろりと溶けたマシュマロ、そして甘酸っぱいクランベリーと「ふわふわムース(チョコ)」が溶け合う。何よりも食感が新鮮だ。  
次にパートブリックに溶かしバターを塗り、「ふわふわムース(カスタード)」とスライスしたキウイを包み、220℃のオーブンで約15分焼いた。「ふわふわムース(カスタード)」はパリッと焼けた生地にも包まれ、温かなカスタードクリームはふんわりとキウイのおいしさを一層引き立てる。炊き立てのカスタードクリームのイメージだ。  
デザートパスタも試してみた。生地の中に「ふわふわムース(チョコ)」を詰めたトルテリーニだ。餃子の皮で「ふわふわムース(チョコ)」を包みトルテリーニの形を整え茹でる。皿にチョコレートソースを刷毛で塗り、アングレーズソースを流し、茹でたトルテリーニを盛り、ピスタチオを飾る。このメニューもきわめて簡単だ。生地の中からふわふわとろりと温かなチョコが現れる。  
日本ではデザートといえば冷たいメニューだが、「ふわふわムース」を使えば、グラタンなど温かなデザートへ大きな広がりが出てくる。

「熱を加えても溶けないムース」があつただらうか?

特集・海外取材

# 食の心を刺激する街



## SPAIN

スペイン



## ITALY

イタリア



## BLACK SEA

黒海



## GEORGIA

ジョージア



## SINGAPORE

シンガポール

## 海外日常的食情報発信。

美味しいものとは何か。国が変われば、その答えも様々に変化します。季節や土地柄が育んだ、その国独自の「美味しいもの」を知ることは、とても楽しい作業です。また、「美味しいもの」を作るために海外で奮闘する日本人たちもいます。いろいろな国のいろいろな食文化を知ることによって、その国の本質が見えてくることもあります。「素材のちから」では、そんな各国に暮らす人々の普段着の食情報をお伝えしたいと思っています。今回は、スペイン、イタリア、黒海、ジョージア、シンガポールからの情報をご紹介します。



「ふわふわムース(チョコ)」のアイスクリーム添え  
※「スノーマン ごろっと果実 ブルーベリーのソース」使用

**冷たいデザートに新食感を加える**  
さて、最後に冷たいデザートをつくってみる。「ふわふわムース」としてここが一番の活躍の場だ。器にバナラアイス盛り、「ふわふわムース(チョコ)」を絞り、果実感のあるブルーベリーソース、砕いたアーモンドとミントを飾る。口溶けよく、冷たいアイスクリームとも相性がいい。バナラアイスが魅力的なデザートとして盛り付けられる。このように「ふわふわムース」の軽い食感と口溶けはパフエヤベリソースにその実力を大いに発揮する。たとえばグラスに「ふわふわムース」を絞り、ホイップクリームを重ね、フルーツソースを流し入れ

デザートで攻める、そのための武器を手に入れた。

フルーツソースとの組み合わせで、手軽にメニューができる



「ふわふわムース(チョコ)」といちごのベリーヌ

「ふわふわムース(カスタード)」とマンゴのベリーヌ

「ふわふわムース」+ホイップクリーム+「ごろっと果実」のソース

るだけで、口溶けの違いをおいしく楽しめる冷たいフルーツベリーヌが簡単に提供できる。このように「ふわふわムース」はトッピングだけでなく、デザートベースとしてもたっぷり使える。ところどころで今回試作したいくつかのデザートには、「スノーマン ごろっと果実」のフルーツソースを使っている。このソースの特徴はフルーツの圧倒的な素材感と香りがある。ホールを使ってソースを仕

### 《スノーマン ごろっと果実シリーズ》



スノーマン ごろっと果実 ミックスベリーのソース  
スノーマン ごろっと果実 ブルーベリーのソース  
スノーマン ごろっと果実 りんごのソース  
スノーマン ごろっと果実 洋なしのソース



スノーマン ごろっと果実 いちごのソース  
スノーマン ごろっと果実 マンゴのソース  
スノーマン ごろっと果実 桃のソース

これだけたっぷり果実が入ったソースは見たことがない。すべてのソースが具材感、香りと味、果肉とソースの一体感にこだわっている。まるで後からフルーツを加えたようだ。

込んでも、ここまでクオリティを高めるのはなかなか難しい。(詳しくは弊誌27号の掲載記事をご覧ください。)冷たいデザートメニューも温かいデザートメニューもこの2つを組み合わせれば、メニューのクオリティもオペレーションのよさも上がる。デザートで女性のお客様を呼びたいとお考えの皆さんは、もうすぐでつくってみたいメニューが頭に浮かんでいるのではないだろうか。



長い旅を終えて久しぶりに自分のホームであるスペインのバルセロナへと戻ってきました。長年住んだ私の街は、留守をしている間に大変な事になっていました。日本の皆さんもテレビの報道でご存知なのではないでしょうか。世界的な規模でニュースとなり今では誰もが知る事になったカタルーニャ州の独立問題。でもこれは今に始まった事ではありません。1936年のスペイン内戦勃発時からずっと続いていた問題が、今回あつという間に大きな炎となったのです。長い間カタルーニャの独立を強く望んでいた人達ですら驚いた怒濤の流れでした。

何故カタルーニャの人達はスペインから独立を望むのでしょうか。経済状態の良いカタルーニャ州が納めている税金とスペイン中央政府から還元される金額に大きな隔たりがあるからだと言われています。常にスペインの経済をリードしてきたカタルーニャ州。汗水流して働いて納めた税金が、自分達に還元される事なくスペインの他の貧しい州に流れていってしまう。それを快く思っていない人達が多い事は確かです。でも実際にそんな事はどうでもいいんです。カタルーニャの人達が独立したい理由は自分達

**バルセロナは何処へ向かっていくのか**

がスペイン人だと思った事が一度もないからなんです。外国で誰かと知り合うと、まずは名前を聞いて国籍を尋ねます。カタルーニャの人達は決してスペイン人とは言いません。100%の確率でカタルーニャ人だと答えます。スペインという国は知っている人も、カタルーニャというコンセプトを知っている人は少ないです。どんなに不思議な顔をされても構いなしに、カタルーニャの人達はカタルーニャ出身だと言いつづけます。カタルーニャの独立運動はもう政治レベルの問題ではありません。スペイン人とカタルーニャ人は昔から仲が悪いです。これはどうにも修復できないレベルにまで達しています。心情的にスペイン人とカタルーニャ人はもう一緒にはいられないのです。

今に限らずカタルーニャ州の独立運動は以前から活発に行われていました。歴史上で一番大きなデモ行進は大々的に報道された昨年のデモではなく2010年のものです。100万人が参加したとされ、これはバルセロナの人口の半分より多い人数です。今回のような怒濤の展開は誰もが想像すらしていませんでしたが、年々独立への動きは強くなっていました。

カタルーニャ州には独自の言語、カタランが存在



スペイン情報

激動の歴史を歩むバルセロナ

開店前に必ず行列ができる超人気レストラン

カタルーニャの人達なら誰もが夢見ていたけれど、誰もが予想だにしていなかったカタルーニャ独立への道。スペイン料理ではなく、カタルーニャ料理になるかもしれない食べ物たち。

します。独立へ向けてカタランの強要が進み、私のようにスペイン語しか話さない外国人移住者は住みにくいと思う割合が増えてきました。カタランでしか表記しないお店も増え、求人情報にはカタラン必須の文字が多く見られるようになりました。カタルーニャの人達はスペイン語とカタランのバイリンガルですが基本的にスペイン語を話したくありません。田舎の方に住んでいるお年寄りなどはスペイン語を喋れない人も多いです。私のような外国人達は最初の1〜2年位は大目に見てもらえますが、それ以上の期間カタルーニャ州に住んでいると「何時になったらカタランを話し始めるの?」と聞かれます。そんなプレッシャーに耐えられずカタルーニャ州から出て行った外国人も多いです。

言語だけの問題ではありません。カタルーニャ州が独立となればEU内に留まるかも分かりません。そうなるとうー口も使えなくなるので企業にとつては一大事です。多くの多国籍企業がバルセロナからスペインへ本部を移籍しました。私もバルセロナから出る事にしました。大好きな街ではあるのですが、ここ最近の雰囲気には疲れきってしまいました。今後どうなるか全く予想できないカタルーニャの独立問題、蚊帳の外から見守ろうと思います。長年住み慣れたバルセロナを離れる事に寂しさは否めませんが、でも状況がどうなるか分からない今、スペインに戻っておきたい気持ちの方が強いんです。

**バルセロナの行列必至の超有名店**

バルセロナを離れるにあたって、最後にどうしても行っておきたかったレストラン「カル・ペップ(CAL PEPE)」を訪れました。

カル・ペップはバルセロナの旧市街、ボルン地区

にあります。ピカソ美術館などの観光スポットの他に、素敵なシヨップや話題のレストランが数多く点在する人気の地区です。昔から地元の人達に愛されてきたカル・ペップ。バルセロナ在住なら誰でも知っている老舗のレストランですが、最近是有名になり過ぎてしまい地元の人達の足が遠のいてしまいました。開店前から外国人観光客達が行列し、かなり強気な価格設定になってしまったのも原因でしょう。それでもこの小さなレストランには行ってみる価値があります。私も行列を見かける度に何時か行か

ねばと思いつけ、今回やっと念願のカル・ペップ参りが実現しました。場所は地図などなくても直ぐに分かります。店の前から広場まで行列が続いているからです。カウンター席がメインの小さなレストラン。頑張ったよりました。やっぱり凄い行列でしたが回転は思ったより早かったです。カル・ペップは店の外だけでなく狭い店内、自分達が座っているカウンターの後ろにも人を入れて待たせるんです。至近距離で立たれるので食べてる人達にとっては落ち着かない事この上

ないですが、この方式だと皆さん、食べ終わったら直ぐに立ち去ります。プレッシャーがかかるのか長居する人なんか居ません。お店の見事な作戦勝ちです。**カル・ペップでは何が人を並ばせるのか**カル・ペップの行列はカリスマシエフと呼ばれるベップ (Beep) さんが創り出すオリジナリティ溢れた料理の美味しさが理由です。ただ実際に食べた感想としては創作料理と呼ぶほど創作された感じはありませんでした。伝統的なスペイン、そしてカタールニヤ料理をちよつとアレンジした料理くらいの位置づけかなと思います。

カル・ペップの目玉料理はタルタル・デアトウン (Tartare de atun) です。スペイン人 (カタールニヤ人も含めて)、そして欧米の人達は基本的に生魚を食べません。タルタルのような魚の食べ方は欧米の人達にとって目新しいかもしれませんが、海外在住が長い方なら郷愁を感じる為にも是非注文して頂きたい一品ですが、日本からの観光客の方ならパスしていいと思います。普通に美味しいですが驚きはありません。店員さん達は日本人のマグロ好きを知っているので強力にお勧めしてきますが断固断りましよう。

カル・ペップで絶対に試さなくてはならないのはマグロのタルタル・デアトウン



タルタル・デアトウン



アルメハス・コン・ハモン



ブティファラ・デア・フォエ・コン・フディアス・アル・オポルト

ルタルではなくアルメハス・コン・ハモン (Almejas con jamón) と呼ばれるアサリの生ハム煮込みだと思えます。ポルトガルでもアサリと豚肉を組み合わせた料理を食べましたが、このコンビは最高だと思えます。生ハム、ニンニクそしてアサリの出汁がよく出たソースをパンにつけて食べる事も忘れずに。ブティファラ・デア・フォエ・コン・フディアス・アル・オポルト (Butifarra de foie con judias al oporto) 長つたらしい名前ですがこの料理も絶対にオーダーすべき一品です。ブティファラとはカタールニヤ地方の郷土料理で豚肉を使ったためのソーセージの事。カル・ペップではフォアグラを入れて濃厚さを出しています。ソーセージの下に白インゲン豆をしき、最後にポルトワインで作ったソースをかけます。ポルトワインの甘さとフォアグラが完璧なハーモニーを奏でる至福の一品。必ずオーダーして下さい。

オリブオイルで蒸し煮されたジャガイモがたっぷり入ったスペイン風オムレット、トルティージャ・デア・パタータス (Tortilla de patatas) も強力にお勧め

めです。スペイン風オムレットは厚ければ厚いほど良いとされる風潮がありますが、カル・ペップのは薄いです。上にのっている白いソースはアリオリソース。カタールニヤの名物でニンニク風味のマヨネーズみたいな感じです。切った時にトロっとたれる半熟卵とアリオリソースを混ぜながら食べるのが最高なんです。基本的にカル・ペップでは魚介類を注文しておけばハズレがないです。でも魚介類のフライ盛り合わせは至って普通の味だったのでパスしてOK。魚料理よりマテ貝やイカなどを使った料理の方がお勧めです。

バルセロナではパンを注文すると必ずパン・コン・トマテ (Pan con Tomate) となります。半分に切ったバゲットにオリブオイルをかけて擦ったトマトをのせたもの。そのままでも美味しいですが料理と一緒に食べると更に美味しいです。カル・ペップは一皿一皿が大きいので一人で行くと色々と食べられず満喫できないかと思えます。4人位で行くのが

丁度よいのですが、20人程しか座れないカウンター席がメインなので何かと難しいと思います。でも最低でも2人位で行きましょう。

ずっと行きたかったレストラン「カル・ペップ」、やっと満喫しました。伝統的なカタールニヤ料理をアレンジしている料理が多いので、バルセロナを訪れたら是非とも味わって頂きたい味です。

私はバルセロナから逃げ出しましたが決して危険な場所ではありません。例えデモがあったとしてもお母さん達がベビーカーで子連れ参加するような平和的なものが主流です。とは言え警察も出動するし中には過激な人達もいるのでデモに遭遇したらできるだけ近づかないようにしましょう。色々と報道され、治安が不安視されているバルセロナですが、実際には至って平和に激動の日々を駆け抜けています。今後のバルセロナがどうなっていくのか全く分かりませんが、多くの人が納得する形でうまく収まってくれる事を願っています。

取材：市川路美



スペイン風オムレット



魚のミックスフライ



新鮮なイカ



パン・コン・トマテ

イタリア情報

イタリアの底力

# ホームステイして学ぶ イタリアの家庭料理

イタリアと言ったらパスタ。イタリア人はパスタでできていると言っても過言ではないくらい。イタリアのマンマはどっやっパスタを作るのか。



## イタリアとパスタの関係

イタリア料理は世界で一番有名な料理です。何処の国を訪れても一番多いのがイタリア料理のレストラン。日本でも本格的なイタリア料理を食べる事ができます。何故こんなにも広く世界に浸透し、幅広い年代の人達から愛されているのでしょうか。その秘密に迫るべくイタリアの家庭にホームステイしながら本場イタリアの味の味を学んでいます。

イタリアと言えばパスタ。イタリアで食べられている小麦粉で作って茹でて調理する食べ物全てをパスタと呼びます。細くて長いスパゲッティ、短いマカロニ、ラザニアやニョッキなどもパスタです。イタリアはとにかくパスタの種類が多いのが特徴で、少なくとも650種類以上のパスタがあると言われています。

外国人からされる一番多い質問が、「イタリアには本当にマフィアがいるの?」「イタリア人は毎日パスタを食べるの?」なのだそう。これは遙か遠く日本の出身である私も同じで、「日本には本当にマフィアがいるの?」「日本人は毎日米を食べるの?」と質問されます。答えも全く同じで、マフィアもマクザも普通に生活している限り気づかないけど存在している、パスタも米も普通に毎日食べている、となります。

イタリア人にとってパスタは日本人の米のような存在。2日もパスタを食べない日があれば、パスタが無性に食べたくなって仕方がないのだそう。最近の15~35歳のイタリア人を対象にした調査によると、10人につき8人のイタリア人は毎日パスタを食べているとのことでした。

時間のない現代では乾燥パスタが中心に食べられ

ていますが、イタリアでおばあちゃんの家招かれると手作りの生パスタをふるまわれる事が多いです。ホームステイ先のニコの家では特別な日に限り手作りの生パスタを作るのだそう。今回は勿論日本の皆さんにイタリアの味を知ってもらう特別な機会なのでイタリアのマンマが本気を出して手作り生パスタを実演してくれました。

## イタリアのマンマ特製手作り生パスタ

ニコの作るパスタはどれもシンプルです。材料は小麦粉と卵のみ。シンプルだからこそ素材にこだわるのがニコ流。手作りパスタを作るにあたってニコがまず最初に連れて行ってくれたのは粉屋さんでした。昔からニコの住む村にある粉挽き屋さんで、現在は電動ですが、昔は風車を使って粉を挽いていたのだそう。ここでは小麦粉だけに限らず色々な粉を売っています。最近は大豆の粉が人気なのとか。小麦には複数の種類があって、含まれているタンパク質の量などによって名称が異なります。イタリアでは乾燥パスタの生産者にデュラム小麦の粉を使う事を法律で義務づけています。デュラム小麦とは地中海沿岸などの乾燥した高温地帯で栽培されてい

る種類の小麦です。良質なタンパク質を多く含むので、加工するとシコシコとしたコシの強いパスタになります。そしてその特質を生かすには粗挽きになくなくてはなりません。

ただ手作りパスタに関してはデュラム小麦だけでなく家庭によって色々な小麦粉を組み合わせで作るのだそう。特にイタリア北部の人達はその傾向があり、イタリア南部では頑なにデュラム小麦と水だけを使ってパスタを作ります。シンプルなおパスタでも地域によって違いがあるのが面白いのです。

ニコはイタリア北部出身なので打ちパスタを作る時は小麦粉と薄力粉を混ぜて作ります。ニコ的にはその方がモチモチ感があるのでデュラム粉だけで作るより好きなのだそう。でも旦那さんが手伝ってくれる時はデュラム小麦の粗挽きだけを使って作ります。デュラム小麦は硬いのでこねるのが本当に大変なんです。一度お父さんとデュラム粉の粗挽き100%で手作りパスタを作ったのですが、すっかり汗だくになってしまいました。手作りパスタはコシよりもモチモチ感が美味しいと思うので私もニコと同じで誰か他の人がこねてくれるのでなければデュラム粉の粗挽き100%では作らないと思います。



粉屋さん



かつては風車に直結していた



色々な種類の粉



15



12



9



6



3



1



16



13



10



7



4



14



11



8



5



2

●ニコ流手作りパスタの材料

- 薄力粉 300グラム
- 強力粉 400グラム
- 卵 7個

粉の量は何時ものようにニコの自己流なので若干違うと思います。後でイタリアのレシピ本で確認したら大体同じくらいの分量だったので目安的にこんな感じです。

●手作りパスタの作り方

- 1 大きな板を用意します。小麦粉を扱うには木を使うべし、というのがニコの主張です。板の上に小麦粉を丸く置きます。丸く置いた小麦粉の真ん中に窪みを作ります。小麦粉で土手を作るような感じです。
- 2 中央の窪みに卵を入れます。はじめにコーヒーカーップに卵を割って入れ、そっと窪みに流し込むのがポイントです。
- 3 窪みの中の卵をかき混ぜます。土手が崩れないよう注意しましょう。
- 4 土手の外側から内側に小麦粉を持っていくようにして鉄のヘラで混ぜます。混ぜるといふより切る感じ。ちょっとまだ粉っぽいぐらいが丁度良い感じ。絶対水などを加えてはいけません。コシがなくなってしまう。
- 5 全体的に卵と小麦粉が混ざったらヘラではなく手を使って全体重をかけて生地をこねます。生地をこねるコツは洗濯物を押し洗うような感じで体重をかければかけるほど美味しいパスタになるそう。

- 6 生地をボール状にひとまとめにしてラップで包み、涼しい場所で1時間寝かせます。
- 7 大きな板の上に生地がくっつかないように小麦粉を振り、生地を麺棒で軽く伸ばします。
- 8 伸ばした生地を一枚ずつ折りたたみます。
- 9 卵くらいの大きさに切り分けず。
- 10 更に麺棒を使ってパスタマシンに通せるくらいの厚さに伸ばします。
- 11 パスタを伸ばす機械に生地を入れ薄く伸ばします。薄く伸ばしたパスタを折りたたみ、再び機械に通して薄く伸ばします。これを何度か繰り返します。
- 12 伸ばしたパスタがくっつかないよう表裏に打ち粉をして適度な大きさに軽くたたみます。
- 13 好みの幅に包丁で切ります。
- 14 包丁ですくって伸ばします。
- 15 粉をふって適量を鳥の巣のようにまるめて置きます。この状態で1時間くらい乾燥させると更にコシが出て美味しくなるそうです。そのまま冷凍保存もできます。
- 16 手作りの生タイプのパスタは茹で時間に注意しましょう。沸騰させたお湯に塩を入れ、麺を入れたら1〜2分くらいで取り出します。茹ですぎるとせつかくの手作り感がなくなってしまうので気を付けましょう。

取材：市川路美



貨物船の食堂



日光浴を楽しめるデッキ



2人用の客室



トラックの他に貨物車も入る



### 黒海情報

## 世界の海を制覇する旅

# 黒海横断 フェリーでの食事

らスペインに帰ろう。そう思ってビーチに向かいました。そこで運命的な出会いをしてみました。季節外れのビーチには人があまりいませんでした。一組の家族連れがピクニックをしていました。コーカサス地方の人々は外国人を見ると「おもてなしせねば」の気持ちになるらしく、この家族も例にもれず手招きしてピクニックに誘ってくれました。美味しい料理を楽しみながら話をしていたら、彼らが黒海を渡ってウクライナに行く船を待っているところだと知りました。自家用車でウクライナに住む旦那さんの家を訪れるので、貨物船に車を乗せるのです。考える間もなく「私もその船に乗りたい。どうしたらいい？」と質問していました。出航は次の日の朝。ピクニックに誘ってくれた家族を全員引き連れて、貨物船のチケットオフィスに行きました。貨物船には1人用、2人用、4人用のキャビンがあります。貨物船なので優先順位はトラックの運転手さん達。余ったキャビンは一般客にも売ってくれます。でも残念な事に全てのキャビンは満員でした。するとピクニックに誘ってくれた家族達が、自分達は5人で4人用と2人用のキャビンを取ってあるから、余ったベッドを私の分に充てればいい、とオ

### 朝食

〈航海1日目〉



〈航海2日目〉



黒海を船で渡ることはできるのか

私は以前クルーズ船で働いていたので、七つの海と呼ばれる北大西洋、南大西洋、北太平洋、南太平洋、インド洋、北極海、南極海、全ての海を航海する事ができました。そうなるも何時からか七つの海だけではなく、世界に存在する全ての海を航海してみたいと思うようになりました。ヨーロッパとアジアの間に黒海と呼ばれる内海があります。念願叶ってやっと航海する事ができたので、今回は黒海を横断する貨物船での食事をレポートしたいと思います。アジアとヨーロッパをつなぐコーカサス地方を旅した後、私が住んでいるスペインに戻るには飛行機に乗るしか方法がないと思っていました。ネットで調べてみるとコーカサス地方からは直接スペインへ帰るより、他の国を経由した方が断然お得。一番安くプライベートの面白味があったのが、ジョージアの黒海沿いにある港町バトゥミから飛行機でウクライナに飛び、電車でポーランドに抜けてからスペイン行き飛行機を捕まえるルートでした。でもバトゥミの街で黒海を眺めていたら、何とかしてこの海を航海したい、そんな欲望が生まれてしまったんです。地中海やエーゲ海には沢山のクルーズ客船が存在します。少々お値段は張りますが、お金さえ出せば航海を楽しむ事ができます。飛行機に乗るのが一番安い方法だと頭では分かっていますが、世界の全ての海を制覇したい気持ちの方が断然強くクルーズ船を探することにしました。でも直ぐにそんなものは存在しない事が分かりました。バトゥミの港に停泊していたのはタンカーのような船ばかり。豪華なクルーズ客船とは違って見るからに貨物船しか停泊していませんでした。それならせめて黒海の水に触れてか

フィスの人に掛け合ってくれたのです。そこからはトントン拍子で話が進展、翌日の朝のチケットを取る事ができました。ジョージアのバトゥミからウクライナのオデッサまでは距離にして12000キロメートル程。貨物船では29時間かかります。部屋のランクによって乗船料が若干異なりますが、航海中の全てにご飯が付いて120ドル位の値段です。

### 黒海を横断する貨物船での食事

朝食は、卵料理にソーセージが基本のパターンでした。他にもオートミールがあるのでガツリ系の朝ご飯です。貨物船だけに肉体労働者系の乗客が多く、朝ご飯に限らず食事は全てポリウム満点でした。コップに入った白い液体は牛乳ではなくヨーグルト。トルコなどでよく飲まれている塩味のヨーグルトです。私が乗ったのはウクライナの貨物船だったので食事はウクライナ料理が基本ですが、アクセント的に周辺各国の料理が混ざります。味、ポリウム、共に満足しましたが、私はコーヒー党なの

## 昼食

〈航海1日目〉



本日のスープ



ディルたっぷりのサラダ



メイン料理は肉中心

〈航海2日目〉



ザワークラウト入りスープ



薄いマヨネーズ味のサラダ



鶏肉のオレンジソース

で紅茶しか出ないのが辛かったです。あまりにもカフェインに飢えたので有料のバーでコーヒーを飲みました。でも味が薄く不味かったのが非常に残念なポイントです。

昼食は、スープ、サラダ、メイン料理、デザートには果物が出ました。合計2回お昼ご飯を食べましたが何時もこのパターンでした。1回目の昼食のスープはジャガイモがたっぷり入った鶏ガラスープ。そしてメインは牛肉のシチュー、ナスとズッキーニのオープン焼き、そしてパスタでした。ウクライナの人達はマヨネーズが大好き。サラダはトマト、キュウリ、セロリ、レタスのマヨネーズ和えです。ウクライナらしくディルが上につかっています。コカサス地方のサラダはディルよりもパクチーを主に使います。旅行中に体がすっかりパクチーに染められていたので、ディルだと何だか物足りない気が

しました。朝食にはトルコ風の塩味のヨーグルトが付きましたがお昼ご飯はコンポートです。果物を大量のお湯で煮て冷まして飲む、東欧で一番ポピュラーな飲み物です。2回目の昼食は鶏肉をオレジンソースで煮たもの、付け合わせはミックスペジタブルと玄米。スープは一見前日と同じ、でも酸っぱさのあるスープです。多分昨日のスープにザワークラウトを加えたのだと思います。サラダとフルーツも付きました。

夕食は、スープが付きません。でも相変わらずのガッツリ系。鶏の胸肉のムニエルにジャガイモのオープン焼き、そしてキャベツの酢漬けであるザワークラウト。サラダはウクライナのお惣菜屋さんで必ず売っているピーツのサラダ。茹でたピーツとニンジン、グリーンピース、そしてシャキッとしたアクセントとなる生のカブがマリネされています。デザ

ートは果物ではなくクッキー。よくスーパーで売られているチョコレートでコーティングされたソフトクッキーの中にイチゴジャムが入ったもの。至って普通の味なのですがとても美味しく頂きました。私は海の上にいると甘いモノが無性に食べたくなるんです。陸にいると何時でも好きな時に好きなモノを買えますが、船の中では限られたモノしか手に入りません。普段は食べたいとさえ思う事のないモノでも海の上では何故だか急に食べたくなってしまいました。クルーズ船で働いていた時は常に何かしらの禁断症状が出て、港に着く度にスーパーで色々なモノを買っていました。今回はたった30時間未満の航海なのに、クルーズ船で働いていた時のような甘いモノに対する欲求が湧き出てきたのに驚きました。到着時間が大幅に遅れたので急遽夜ご飯が付きませんでした。予定されていなかった夕食なのでありあわせ

## 夕食

〈航海1日目〉



デザートのコッキー



ビーツのサラダ



鶏胸肉のムニエル

旧共産圏の人達は食事時間には話さないのですが、その後皆バーに行き朝まで飲んでお喋りを楽しみます。殆どの人がトラックのドライバーなので普段はお酒を飲む事ができません。ここぞとばかりに皆さ

感が凄かったです。朝もソーセージを食べたのですが、違ったタイプのソーセージだったので飽きる事はなかったです。旧ソ連圏ならではの規律あるお酒たくさん船旅

貨物船での食事は内容、味、そしてボリューム、とても満足しましたが食事時間が30分しかないんです。クルーズ船では食事をする事もアトラクションの一つとなっているので、皆さんお洒落をしてレストランへ行き、ゆったりと食事を楽しまします。貨物船での食事は朝が7〜7時半、昼が1〜1時半、夜が7〜7時半と厳格に決められています。時間厳守もそうですが座席も毎回決められていて、好きな席には座れません。各テーブルに割り振られた番号が

記入されているのです。お洒落して食堂にやってくる人も皆無。殆どの人がジャージです。私は長年スペインに住んでいるので食事時間をたっぷり取る習慣があります。最低でも1時間はないと食べられません。同じテーブルにイタリア人も居たのですが、彼の国も同じような習慣を持ちます。食事の前から2人とも本当に不安でした。時間内で食べ終える気が全然しなかったからです。最初の食事なんて食べ終わるまで2人とも一言も話しませんでした。スペイン、そしてイタリアは、お国柄お喋りしながらゆっくりご飯を食べる事に慣れてしまっているのです。30分の縛りは私達から余裕を奪いました。もう食べるのに必死で話す暇なんてなかったです。私達以外は旧共産圏の人達が多く、彼らは普段から食事中心に話す習慣がありません。時間もかからず、席に着いて10分もせず食べ終わる人が殆どです。30分経つと食事が終わってなくても食堂の外に締め出されるので、私達は毎回必死でした。一生懸命早く食べて最後の最後に食堂を出て、「何だか全然食べた気にならないね。」と嘆き合う。その繰り返した時代を思い出したと言います。何時戦争が起きるか分からない設定なので兵舎での食事も30分なのだそうです。旧共産圏の人達は食事時間には話さないのですが、その後皆バーに行き朝まで飲んでお喋りを楽しみます。殆どの人がトラックのドライバーなので普段はお酒を飲む事ができません。ここぞとばかりに皆さ

〈航海2日目・予定外の夕食〉



あり合わせ感たっぷりの夕食

ん大量のウォッカを飲んで楽しんでいました。

通常は30時間以内でウクライナに着くのですが天候によって大きく遅れが出ます。内海とは言え揺れる時は揺れますし、波が高いと港に入れません。全てが天気次第なので時間が全く読めません。今回は到着が9時間遅れました。ウクライナに着いたのは夜中の3時。公共の交通機関は勿論ありません。周りには何もなく、野犬がウロウロしている真つ暗な港に降ろされます。私は運よく船内で色々な人と知り合いになる事ができたので問題ありませんでした。一人だったらどうなっていたことでしょう。想像するだけで怖いですが、素敵な出会いに恵まれて念願の黒海を楽しく航海する事ができましたが、もう一度やれと言われたら、もう結構ですと即答します。時間がかかる、遅れる、などの問題より貨物船はクルーズ船と違って娯楽施設が全くありません。食堂で食べる、その後に飲む、それ以外に何もする事がないので時間を持て余してしまうんです。念願の黒海は想像していたより黒くはありませんでしたが、地中海やエーゲ海とは全く違う暗い色をしていました。どの海も同じようできて全く違う。だからこそ航海は面白いのだと思いました。

取材：市川路美

# 未来の横綱が生まれた街 ムツヘタで見つけた 珍しいパン

## ジョージアという国、 そして栃ノ心の故郷ムツヘタ探訪

角界のニコラス・ケイジと呼ばれる、甘いマスクと強靱な体が売りの栃ノ心が14勝1敗という素晴らしい成績で初優勝しました。平幕優勝は2012年夏場所以来。そして横綱、大関以外の成績優秀な幕内力士に与えられる三賞のうち、殊勲賞、技能賞も受賞する快挙でした。優勝インタビューで親方、おかみさん、家族や友達の他に、彼の故郷であるジョージアの人達にむけても感謝の気持ちを伝えた栃ノ心。そこで初めて彼がジョージアという国の出身である事を知った人も多いのではないのでしょうか。

栃ノ心の故郷であるジョージアはアジアとヨーロッパをつなぐコーカサス地方に位置します。つい最近までグルジアと呼ばれていた国で、スイスくらい大きな国ではありません。そんな遙か遠くにある小さな国から今まで3人の幕内力士が誕生しているんです。ジョージアがこんな形で日本とつながっているのは何だかとても不思議です。

栃ノ心が日本へやって来たのは12年前。運動神経の良さで力強さでメキメキと頭角を現し、期待の新星とされながらも大怪我をして2か月の入院、4場所連続の休場、そしてついには幕下へ落ちてしまっています。そこから努力で復活し優勝を成し遂げた栃ノ心は見る人の心を揺さぶる力士。彼の故郷であるジョージアは元々格闘技が盛んな国です。空手も大変人気があり、栃ノ心も日本の相撲界に入るか空手でオリンピックに出るかで悩んだといっています。

賛の声が絶えません。今回の初優勝の知らせで国中がお祝いモードとなっています。ジョージアは美しいだけでなく、人も優しく、物価も安く、食べ物だって美味しいです。まだ日本人にとっては馴染みのない国かもしれませんが、今後の栃ノ心の活躍次第では、日本人にとってメジャーな観光地になるかもしれません。それだけ大きなポテンシャルを抱えた国です。

栃ノ心はジョージアの首都、トビリシから西に向かつて20キロメートル程の所にある街、ムツヘタの出身です。人口は8000人に満たない小さな街ですが、ジョージアを代表する観光地で、多くの観光客が訪れます。ムツヘタの歴史はとも古く紀元前にまで遡ります。一番栄華を極めたのはイベリア王国の首都であった紀元前3世紀頃。でも紀元前5世紀に都をトビリシへ移されてからは主役の座をずっと奪われたままです。首都としてどんどん発展していったトビリシとは異なり、ムツヘタの街は時代に見捨てられ、取り残されたかのよう。でも現在に至るまでその高貴さは変わらず、「ムツヘタの歴史的建造物群」の名前でユネスコの世界遺産にも登録されています。

お勧めのビューポイントは街全体を見下ろす事ができる山の上にある教会、ジワリ修道院からの景色。クラ川とアラグヴィ川が合流する場所に街があるので素晴らしい景観を楽しむ事ができます。ただそこまでの公共の交通機関がないのでタクシーを捕まえないと行かないのが難点。ジョージアはとても優しい人が多いのですが、運転がメチャクチャ荒いんです。くわえタバコに携帯でのお喋り、更

にはスピード狂で運転が雑。ジョージアで車に乗るのは本当に命がけです。幸運を祈ります。

## 色々な意味で珍しいジョージアのパン

そんな趣のある古都、栃ノ心の故郷でもあるムツヘタの街をブラブラ散策していたら面白いものを発見しました。ジョージアのパン屋さんです。ジョージアではパンをショティ (SHOTI) と呼びます。アジアとヨーロッパをつなぐ場所に位置するジョージアは、貿易の拠点として古くから栄え、色々な国の影響を受けながら独自の食文化を発展させてきました。

ジョージア料理は「世界のいいとこ取り」のよう



ジョージアの典型的なパン屋



## ジョージアの食事情

世界を色々と食べ歩いてきたけれど、ジョージアのパンは何だかとても珍しい。



レストランで注文するとパンは丸ごと1本分やってくる



味の決め手は全粒粉



成形後のパン



窯の壁に貼り付ける



反り返りが特徴

な料理なのですが、パンに関しては本当に独特です。西欧のようなバゲットではなく、北欧のような黒パンでもなく、アジアのような蒸しパンでもありません。強いて言えばインドのナンに似ているでしょうか。でもナンよりふっくらモチモチしています。世界中色々な国を旅してきましたが、ジョージアのパン、シヨティのようなタイプのパンは初めて食べました。

一番の特徴は焼き方です。シヨティはトネと呼ばれる窯の壁に貼り付けて焼き上げます。この窯は丸い壺形、もしくは井戸のような形をしていて泥を乾かして作ります。窯の底で薪を使っ



トネ(窯)

て火をおこし、釜の上部の壁を熱し、その壁にパンを貼り付けて焼き上げるのです。パンが焼き上がるのにかかる時間はだいたい10分くらいでしょうか。外側はこんがり香ばしく、中はフカフカもちもちのパン、シヨティ。特に焼き立ての美味しさは言葉にできません。パンだけでも他に何もいらなくらいです。最近では薪を使わず電気を使う窯も使用されるようになりました。それでも壁に貼り付けて焼く方法は変わりません。窯が小さければ少し手を伸ばして壁にベチベチとパンを貼り付けられればいいのですが、窯が大きいと上半身を窯の中に入れてパンを貼り付けなければなりません。観光客が多く訪れるレストランではわざと大きな窯を作り、パン職人が上半身を入れてパンを貼り付けるパフォーマンスをしています。

独特なのは焼き方、形だけではありません。シヨティは小麦粉に全粒粉を加えて作るため、味や歯ごたえも独特です。全粒粉とは小麦を丸ごと、皮も含

めて挽いた粉の事を指します。普通の小麦粉で作るパンより食物繊維、ビタミン、ミネラル、ポリフェノールなどを多く含み、栄養価が高いパンとなります。コーカサス地方では厳しい冬には野菜が手に入りにくくなります。その野菜不足を補う為に理にかなったパンなのです。そして全粒粉のパンは小麦粉で作るパンより消化するのに時間がかかります。ジョージアの経済状態は悪く、定職を持たない人が多いです。収入があまりない家庭ではパンでお腹を膨らませる事が大変重要です。全粒粉を使ったパンは腹持ちが良いので、この面でも大変理にかなったパンなのです。

### ジョージア人はパンの付け合わせでオカズを食べる

ジョージア料理の基本はパンとソースです。ジョージアでは1日3食、常に山盛りのパンが食卓に登場します。大家族になればなるほど肉などそのまま焼いたりせず、ソースと一緒に煮込みます。そしてパンをソースに浸しながら大量に食べるのです。ジョージア料理は濃厚な味付けの料理が多いです。これはパンと一緒に食べる事を前提に作られている料理だからです。ジョージアのレストランではパンは注文しないと出てきません。必ずパンを注文して



ソースがたっぷりかかったオカズ多し

ソースに浸して食べて下さい。濃い味付け、しかもパンを大量に食べるので、ジョージア料理を食べると喉が渇きます。そうするとビールが飲みたくなるのが人間というもの。ジョージアはビールもとても安いので是非食事のお供に注文して下さい。

ビールも捨てがたいのですがワインも是非試して頂きたいです。世界で初めてワインが作られた場所に関しては諸説があります。キプロス島、アルメニア、そしてジョージアも世界最古を主張している国です。とても質の良いワインを生産しているのです。レストランのハウスワインで充分美味しいです。ジョージアは食べ物、飲み物、何を注文しても安いのが魅力の一つでもあります。皆さん心配する事なくどんどん注文しちゃって下さい。

ジョージアは世界中を旅してきた私的にも評価の高い国です。異国情緒がたっぷり、人が優しく、物価が安く、温泉だつてある日本人の好みにドンピシャリな国。そして何よりも食べ物の美味しさはすっかり魅了されてしまいました。栃ノ心の力を借りずともジョージアは近い未来、一大観光地となるはず。特にジョージア料理は絶対に流行ると思

シンガポール情報

東南アジアのヨーロッパ

# シンガポールの食事情

シンガポールは魅力溢れる不思議な国。混沌としているのに秩序がある。絶妙なバランスで成り立つ国は食べ物が、決して絶妙なバランスで作られる。



## 罰金大国シンガポール

シンガポールは東南アジアに位置しながらヨーロッパのような雰囲気を持つ不思議な国。とても小さな国ですが、世界的に有名なものが色々と揃っています。

その中でも一番有名なのが厳しい罰金制度ではないでしょうか。16年間連続で、世界で最も住みやすい都市ランキングの1位に輝いているシンガポール。衛生的で、高い生活水準を誇り、常に雇用情勢が良好で、安定した政情を持ち、治安の良いシンガポール。それを支えているのがシンガポール特有の厳格な法律と刑罰制度です。

シンガポールは罰金王国と呼ばれています。日本では当たり前の事が禁止されている場合が多いので注意が必要です。例えばチューインガム。シンガポールでは販売が禁止されています。他の国から持ち込んだだけでも1万ドルの罰金となります。ゴミのポイ捨ても最高で2000ドルの罰金。電車内での飲食も1000ドル、鳥に餌をやっても1000ドル、公共の場で唾や痰を吐いても1000ドルです。

シンガポールの街は完璧なまでに綺麗さを保ち、ゴミ一つ落ちていません。ハエや蚊もいません。気持ち悪いほど清潔なのは、ひとえにこの厳格な罰金制度のためなのでしょう。ちなみに公衆トイレで使用後に水を流さなかった場合も1000ドルの罰金です。

罰金は衛生面だけに限った事ではありません。横断歩道を利用しないで道路を渡ったら50ドル。タバコも厳しく管理されていて、持ち込む際には例え1本であろうが申告して税金を払わなければなりません。1箱20本のタバコで8ドル近く。申告せずに持ち込んだ場合は最高で5000ドルの罰金です。麻薬の密売ともなれば罰金どころか死刑です。変わったものでは地下鉄へのドリアンの持ち込み禁止。匂いが原因なのでしょう。こちらも5000ドルの罰金です。

これだけ罰金や規則が厳しく政府に完璧に管理された社会なので、何時からかシンガポールは「開かれた明るい北朝鮮」と呼ばれるようになりました。そうなんです。忘れてはいけないのはシンガポールはデモや政府への批判も禁止されている、事実上の

独裁国家だという

事。「明るい北朝鮮」に強く納得してしまいました。

では何故シンガポールにはこんなに沢山の罰金制度が存在するのでしょうか。それはシンガポールが多民族国家だからです。

シンガポールは中華系、マレー系、インド系で成り立つ多民族国家。景気も良く、ビジネスに適した環境が揃っているので世界中の人達も移民してきています。異なった宗教を持ち、言葉や文化、習慣さえも違う様々な民族を、一つのシンガポール国民として統制するには罰金を伴った厳格な社会のルールが必要でした。

例えば唾を吐くと罰金。これはシンガポールの人口の大多数を占める華僑の人達の習慣を正す為のものです。中華系の人達にとっては普通の行為であっても、他の民族にはマナー違反と映ります。シンガポールは「ガチガチに固められた罰則を全国民が従順に守っている国」と言うより、色々なバックグラウンドを持った人達が衝突なく一緒に暮らせる場所を築けるよう、明確で緻密なルールを作った国なのだと思います。全てが違っていて、どれも尊重しないといけないから、周りの人達に迷惑にならないよう、嫌われる事はしないよう努力しなさい、と国が徹底して罰則を基に教育している感じなのかなと思います。

シンガポールには罰則がやたらめったらあるのに、実際に罰金を取られる人を見る事は少ないです。罰則として明記されてはいるけれど、そんなギチギチに守られているような感じはしません。確かにシンガポールのメイン道路にはゴミ一つ落ちてはいないけれど、ビルの陰とか裏道には沢山落ちています。中にはタバコの吸い殻だってあります。信号だって警察官の前で無視して横断している人をよく見かけますが、外国人である私達は必ず守った方が良いでしょう。法律として存在はするけれど実際にはそう厳守されている訳ではない。でも今現在でも1年に1000人以上がむち打ち刑を執



シンガポールのシンボル、マーライオン



アラブ人街



ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ



ダックワーズの創作者として知られる三嶋氏の菓子に込められた想いとは

「心をこめてつくりました。」という言葉をよく聞きます。心のこもったお菓子はとてもおいしいに違いありません。三嶋氏がお菓子に込めた“心”とは。“ダックワーズ”、“マロンパイ”、“ブルーベリーパイ”、“ムスカシス”、“パッションの生チョコ”に込めた氏の深い想いと、お客様に愛される一品がどのような物語でできあがったかが詳しく丁寧につづられています。

販売価格 1,500円 + 税 (送料別)

お問い合わせ先 info@sozainochikara.jp

## 菓子をつむぐ 「フランス菓子職人 三嶋隆夫」

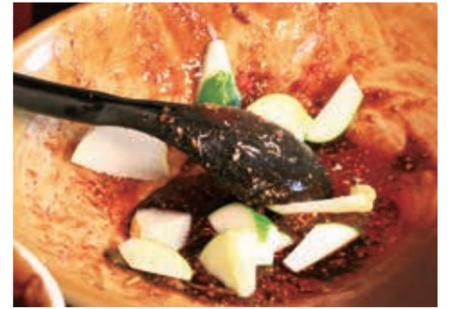
長尾 謙一 著

発行：オリブブラン (株) 素材のちから編集部

私の頭の中に、一つの言葉が浮かんだ。「つむぐ」という言葉である。「つむぐ」という言葉の意味は、繭や綿などから繊維を引き出して、撚りをかけて糸をつくり上げることだ。まさに、三嶋は菓子をつむいでいる気がする。／菓子をつむぐより



ピリ辛ソースと果物のハーモニーが最高



秘伝のタレ



シンガポールらしく果物がたくさん

### 不可思議なシンガポールを象徴する食べ物

シンガポールは本当に不思議な国。これだけ厳しく統制されているにも拘わらず印象は明るくて、のびやか。東南アジアの気質なのでしょう。色々なアジアがミックスされて、同時にヨーロッパ的でもあるシンガポール。これらからどんな観光客を増やしていく事でしょう。それにシンガポールの魅力はそのまま食の魅力につながります。街並みや人柄だけでなく食べ物だってアジアでありながらヨーロッパの洗練さがあります。そして同じアジアでも色々なアジアがミックスされている楽しさがあります。

多国籍国家シンガポールには様々な国の食べ物があります。中国、インド、マレーシア、インドネシア、そしてヨーロッパ。各国の本場の味を色々な国を行き来する事なく一挙に食べてしまえるのがシンガポールの魅力。ホーカーズと呼ばれる屋台村へ行けば中華スープにインド系のメイン料理を食べて、デザートはマレーシア系、なんて組み合わせを楽しむ事だってできます。そんなシンガポールを代表する、もういかにシンガポールらしい料理と言えればロジャック (ROJAK) です。インドネシアが起源で、名前はマレーシア語で「ごちゃまぜ」を意味し、インドと中国の影響を多く大に受けてシンガポールで発展した料理です。一言で言えばピリ辛ソースのかかったフルーツたっぷりサラダ、でしょうか。元

であるインドネシアのロジャックはフルーツと野菜だけで作りますが、シンガポールのロジャックは中華揚げパンのような揚げ物が入るのが特徴です。高価なお店に行くとシーフードが入っていたりもします。基本の具材はきゅうり、もやし、パイナップル、リンゴ、ターニップと呼ばれるヨーロッパ原産の赤紫色をしたカブ、そして中華揚げパンのような揚げ物。ちよっと高級店へ行くと中華クラゲやシーフードが入ります。

タレが特徴的で唐辛子が入った黒蜜のような感じ。甘さの中にピリツとした辛さがあるだけでなく、爽やかな酸味があるのはタマリンドも入っているから。タマリンドは日本やヨーロッパなどではあまり見かけない果実ですが、ラテンアメリカや東南アジアではよく食われています。ほのかな甘さと爽やかな酸味が特徴で、ロジャックのソースもこのタマリンドが本当に良い仕事をしています。タマリンドの他にもエビのペーストなどがタレに加えられるので何とも奥深いソースとなります。食べるお店によってソースの隠し味が異なるので色々な場所で試してみてください。

果物と野菜を特製のタレで和え、最後に細かく刻んだピーナッツをトッピングしたのが、シンガポール版ごちゃまぜロジャック。フルーツの甘さ、爽やかさ、シャキシャキした歯ごたえに特製甘辛ソース、カリッカリに揚げた中華パンが良いアクセントとなるロジャックは美味しいだけでなく、シンガポールの政情と実情を反映させた、まさにシンガポールの象徴となる味です。シンガポールを訪れたらシンガポールの多国籍事情に思いを馳せながら是非味わって頂きたい味です。

取材：市川路美

## 「やっぱり肉料理」

カリフォルニア・キューズヌのとおきレシピ

横田 渉 著

フランス、日本、アメリカで料理を学んだシェフ横田渉が、家庭でも出来るカリフォルニア風肉料理を紹介。プロの料理人ならではの美味しく作るコツ、アレンジが満載。

販売価格 1,500円 + 税 (送料別)

お問い合わせ先 contact@conveyfood.com



## 「男子厨房 居酒屋料理」

横田 渉 著

横田渉2冊目の著書。基本のおつまみからアレンジ料理までお酒に合う100品以上の居酒屋料理を掲載。家庭での普段使いから人を呼んでの家飲みまで幅広く使えるレシピ集。

販売価格 1,000円 + 税 (送料別)

お問い合わせ先 contact@conveyfood.com



# 一生一品

「ポロ葱のテリーヌ鶏のレバームース、トリュフのヴィネグレット」

## ● Chef's Profile

岡本 英樹 さん

北海道出身。高校卒業後、建築士を目指し働きはじめるが、偶然出会った料理の楽しさに魅せられ転身。ホテルニューオータニ、シェ・イノで学び渡仏。ギイー・サヴォワ、トロワグロ、ミッシェル・トラマ、ジャック・シボアと有名な星つきレストランで修業し帰国。そのほとんどが三ツ星。青山アン・カフェ料理長、博多全日空ホテル料理長、ドゥ・ロアンヌ料理長を経て、2012年ルメルシマン・オカモトを開店。



人生の中で一品だけ料理を選ぶとすれば、シェフは何を選ぶでしょう。

# 一生一品

vol.3

岡本 英樹 さん

「ポロ葱のテリーヌ鶏のレバームース、トリュフのヴィネグレット」

### 自分の憧れを確かめたくてフランスへ渡ります

「一生一品」第3回目は、ルメルシマン・オカモトの岡本シェフにお話を伺いました。ご紹介いただいたのは「ポロ葱のテリーヌ鶏のレバームース、トリュフのヴィネグレット」です。さて、このポロ葱の料理に岡本シェフのどのような物語が隠れているのでしょうか。

北海道出身の岡本シェフは「シェ・イノ」の系列店で5年半、本格的なフランス料理の修業をして30歳でフランスに渡ります。今から考えるとシェフが修業したこの頃は「シェ・イノ」をはじめ多くの名店が競い合い、日本のグランメゾンがとても活気づいていた時代です。ですから、その修業の内容がとても濃かったことは容易に想像が付きまします。厳しい修業を経てようやく渡仏した岡本シェフのはずですが、「本場のフレンチに接して目から鱗、初めて見て感動した、食材や調理法に驚いた。」というようなお話はほとんど何えず、それまでのシェフが新たな物を手に入れたいと溢れる想いを持って渡仏したのとは、少し違う印象を受けました。それどころか最初に働いたパリの「ギイー・サヴォワ」では、たった4ヶ月ですべてのセクションを回り、パティシエまでやって

しまいます。修業した日本のフレンチのレベルの高さが分かります。ですから、岡本シェフはご自分の憧れを叶えるために、そして自分の技量を確かめるためにフランスへ渡ったように私には感じられました。

「トロワグロ」では1年7ヶ月働きます。しかし、スタートはパティシエからでした。パティシエの仕事は7ヶ月間続き、なかなか調理場へは入れてもらえず、ちよつといじけていたようです。しかし調理場に回ってからは、ポワソン・シヨードではイタリア人のスタッフとタッグを組んで魚を焼き、ソースをつくりました。自分たちのことを「チームエトランジェ（外国人チーム）」とネーミングしたりして楽しそうに「トロワグロ」の料理に没頭していきます。

ヴィアンド・レギューム（肉料理の付け合わせ）は120人分を4品ほどひとりでつくりました。ひとりで早出して休憩時間もなく働き遅く帰る。そんな生活を続けました。でも、この時間はシェフの宝物です。岡本シェフはフランスの古本屋で買った「ピエール・トロワグロ」の本に、ピエール・トロワグロ本人にサインしてもらって今も大切にしています。「オカへ」と書いてあるそのサインからは、岡本シェフへのやさしい気持ちを感じました。

「トロワグロ」の後、「ミッシェル・トラマ」、「ジャック・シボア」で働きフランスに渡ってから4年半後に帰国します。

### ビストロで食べたポロ葱の料理が気になりました

「ポロ葱のテリーヌ」は、フランスのビストロで食べた料理にヒントを見つめます。仲間とワイワイと食べている時に、ポロ葱をただ湯がいてギュッと絞っただけのものがドンと皿にのって出てきました。これにお客が自分で塩胡椒して、ピネガーとオリブオイルをかけて食べるというとてもシンプルなものですが、これが減茶苦茶おいしかった。フランスに来る前にはポロ葱をそんなにおいしい食材とは思っていなかった岡本シェフは、バクバク食べながら、「ポロ葱を主役にした料理をいつか絶対につくってやる。」と、ポロ葱の力強さをはじめ知ったそうです。

ポロ葱をたっぷりと使った料理は、「トロワグロ」にも「ミッシェル・トラマ」にもあったそうですが、中にフォアグラやアーティチョークなどいろいろなものを入れて細工されていて、岡本シェフは「これもいらない、あれもいらない。」とご自分の料理を頭の中で組み立てていました。

日本で学んだ技術を試しながら憧れのトロワグロで働く



ピエール・トロワグロと



トロワグロのそうそうたる料理人たち



トロワグロでは7ヶ月間パティシエとして働く

*Remerciements OKAMOTO*  
*Hidetaki Okamoto*

## ポロ葱のテリーヌ鶏のレバームース、 トリュフのヴィネグレット

茹でたポロ葱に、オイルとビネガー、トリュフのドレッシング、そして鶏のレバームース。フォアグラやジュ・ド・トリュフも取り入れたが、結局ここに戻ってくる引き算されたフランス料理。



文/長尾 謙一

## 一生一品 「ポロ葱のテリーヌ鶏のレバームース、トリュフのヴィネグレット」

### 師匠に認められた料理

「ポロ葱のテリーヌ」は、おいしい塩水をつくり、これを沸かしてポロ葱を茹でます。ドレッシングはトリュフとグレープシードオイルとビネガー。使うビネガーは3種、違った酸味を組み合わせます。ミキシングしますが、わざと分離した状態で提供します。レバームースはやわらかくクリームのようなです。お客様には「ぐちゃぐちゃに混ぜてお召し上がりください。」と言葉を添えます。お

いかにポロ葱の力強さを表現するかを試行錯誤して完成させました。帰国して何年もたって、ホテルの料理長をしていた時に、師匠の井上氏から連絡があります。氏が恵比寿につくる新店の料理長に抜擢されたのです。岡本シェフは一生懸命に断ったそうです。師匠が出す店なら素晴らしい先輩方がたくさんいるし、確かにシェフ・イノで長く修業したとはいえそれは系列店で、本店で直接師匠の下で働いた経験はなかったからです。おいしいソースはつくれない、師匠のソースはつくれない。

しかし、井上氏はおっしゃったそうです。「トロワグロもビエールとミツシエル、親子の新旧だ。私は恵比寿でそれをやりたい。」と。きつと世代から世代へと渡る料理の魅力を表現したいことだったのでしよう。岡本シェフは「それなら僕は師匠の子の役をやればいいのか。師匠の料理がつくれなくてもいいんだ。」と吹っ切れたそうです。お客様に「ポロ葱のテリーヌ」を食べべていただき、次に師匠のスペシャリテ「マリア・カラス」を食べていたかどうか。これが自分の一番分りやすい料理で一番分りやすいコンセプトだから。以来、「ポロ葱のテリーヌ」は今も岡本シェフのスペシャリテです。そんな岡本シェフの葛藤を知ってか知らずか、未だに井上氏はシェフに会うとおっしゃるそうです。「お前、まだネギつくってんの？」



丁寧に一皿を仕上げる



かつて建築士を目指したセンスが



ビエール・トロワグロのサイン本

「素材のちから」お問い合わせ先一覧

本誌で取材させていただいた素材のお問い合わせ先です。どれもプロフェッショナルのための「ちからある」素材です。



人が手で切るよりも綺麗だ

「機械を使う手づくり」は矛盾しなくなった

スタッフ募集のポスターを店頭でよく見かけるようになってもう何年になるだろう。人手不足が変わらないなら、ないものは別のもので補う。機械を使っても手づくりは生み出せる。重要なことはその使い方だ。

先日、取材で都内の洋菓子専門店にお邪魔しました。売り場は20坪ほどで特に広いわけではありませんが、お客様の前にも後ろにも、右手にも左手にも、おいしそうに見える距離感でたくさんのお菓子が空間を埋めています。さらに生ケーキは70種類、それからまったくコンセプトの違う見事なアントルメが10台ほど専用ショーケースに並びます。オーナーシェフに何うと店頭のお菓子は250種類以上もあるそうです。ここ1店舗で年間5億円以上を売り上げるそうで、これだけのお菓子をお店に出すには、製造スタッフは相当な人数が必要でしょう。

お話を伺ってからは、厨房を見学させていただきました。気が付いたのは厨房に機械が多いことです。チョコレイト菓子を焼く時に使うテンパリングマシンはもちろん、生地を絞るデボジッター、冷凍したムースなどをインプットしたデータの形に高圧の水で自在に切り分けるウォータージェット・カッピングマシンや、震える2枚刃が生クリームでデコレーションされたケーキを見事に美しくカットする機械もありました。こうした機械があるならプラスチックトチャラーやシヨックフリーザーはもちろん、さらに大きな冷凍冷蔵設備もあるはず。和菓子屋さんを使う包餡機まであるそうです。

手作り感をコンセプトにする洋菓子専門店の厨房の風景としては少し驚きました。こうした機械はもともと大量生産においていかにコストを下げるかを目的に使われはじめましたが、このお店では、無駄を省いて高付加価値を生み

出すために使われています。機械を使うとお菓子が同じになると思うかもしれませんが、どれひとつとしてそんなお菓子はお店にありません。それどころか、機械を使って生み出した時間でさらにひと手間かけています。

機械の導入にあたってはその使い方を相当お考えになったに違いありません。人手不足が慢性化する今では、論理的には矛盾しなくなってきたような気がします。コーヒー機にはボタンを押しただけでコーヒーが抽出できるフルオートマチックマシンと人が豆を挽いてマシンに充填するセミオートマチックマシンがありますが、バリスタがセミオートマチックマシンを使ってつくり上げるコーヒーのおいしさは、これと同じことではないでしょうか。

洋菓子専門店の厨房に対して固定したイメージを持っていたことを反省しました。

外食市場ではどうでしょうか。世界的に見て日本の外食は極めて特殊で、業態の種類が多岐にわたりますが、機械を工夫して使うことによって深い専門性のある料理やサービスが生まれるのではないのでしょうか。きっとそれまでになかった価値を発揮するに違いありません。回転寿司のコンベアーやスチコンはその例といえます。

私はオーブンで肉を焼く時にはステンレスのパイ皿にのせて焼きますが、金属は熱伝導率が違うはず。皿がアルミや鉄ならばどうなるのか？ 鋳物や陶器ならどうなるのか？ それぞれ焼き上がりは違うはずだし、それに合う料理があるかもしれない。私ができる工夫はないか？ そんな風に考えながら合羽橋道具街を歩くと料理が素人の私でもワクワクしてきます。

編集後記 「気になるポイントがある」 編集長・長尾謙一

慢性化していく人手不足の先にあるものは何か

P.02



「黒王」

■お問い合わせ先  
農業生産法人  
株式会社NSファーム  
〒890-0053  
鹿児島市中央町1-10  
TEL: 099-812-7060  
FAX: 099-812-7059  
URL: http://nsfarm.jp/  
農場: 鹿児島県始良市蒲生町上久徳 508-1

P.10



「具沢山ドレッシング オニオン／具沢山ドレッシング和風」

■お問い合わせ先  
キュービー株式会社  
フードサービス本部  
〒150-0002  
東京都渋谷区渋谷1-4-13  
TEL: 03-3486-3062  
FAX: 03-3486-6177  
URL: www.kewpie.co.jp/prouse/

P.16



「冷凍魚 ポーションシリーズ ドクロ/舌平目/イトヨリ鯛」

■お問い合わせ先  
ラス・スーパーフライ株式会社  
〒104-0042  
東京都中央区入船3-7-1  
星和京橋ビル別館4F  
TEL: 03-6772-7440  
FAX: 03-6772-7445  
URL: www.rassuper.com/

P.20



「天然芝海老(生) IQF」

■お問い合わせ先  
株式会社インタークレスト  
〒105-0014  
東京都港区芝3-15-5  
ジョイヴィレッジ芝公園4F  
TEL: 03-6453-9737  
FAX: 03-6453-9732  
URL: www.intercrest.co.jp/

P.24



「ブラジルロブスター ホール/ハーフ&クリーン/テール」

■お問い合わせ先  
株式会社インタークレスト  
〒105-0014  
東京都港区芝3-15-5  
ジョイヴィレッジ芝公園4F  
TEL: 03-6453-9737  
FAX: 03-6453-9732  
URL: www.intercrest.co.jp/

P.28



「きびなごIQF/きびなご・カリッとフライ」

■お問い合わせ先  
株式会社インタークレスト  
〒105-0014  
東京都港区芝3-15-5  
ジョイヴィレッジ芝公園4F  
TEL: 03-6453-9737  
FAX: 03-6453-9732  
URL: www.intercrest.co.jp/

P.32



「オマール海老味噌 マヨネーズタイプ/カニ味噌 マヨネーズタイプ」

■お問い合わせ先  
友田セーリング株式会社  
〒684-0046  
鳥取県境港市竹内団地80番地  
TEL: 0859-47-2100  
FAX: 0859-47-2101  
URL: www.tomoda.co.jp/

P.36



「イナアガーK」

■お問い合わせ先  
伊那食品工業株式会社  
〒399-4498  
長野県伊那市西春近 5074  
TEL: 0265-78-1121  
FAX: 0265-78-6803  
URL: www.kantenpp.co.jp/

P.40



「クリスマス島の塩」

■お問い合わせ先  
クリスマス・アイランド21株式会社  
〒174-0063  
東京都板橋区前野町2-18-8  
TEL: 03-5915-0291  
FAX: 03-5915-0290  
URL: www.christmas-island.co.jp/

P.44



「セレクトスパイス (セロリーシード)」

■お問い合わせ先  
エスピー食品株式会社  
首都圏広域食材ユニット  
〒174-8651  
東京都板橋区宮本町38-8  
TEL: 03-3558-9028  
東日本食材ユニット  
〒980-0811  
仙台市青葉区一番町2-10-17  
仙台一番町ビル9F  
TEL: 022-726-6650  
中日本食材ユニット  
〒465-0024  
名古屋市名東区本郷2-18-0  
TEL: 052-760-1608  
西日本食材ユニット  
〒531-0076  
大阪市北区大淀中1-12-9  
サンパードビル21 5F  
TEL: 06-6451-0117  
URL: www.sbf foods.co.jp/

P.48



「もちのび」

■お問い合わせ先  
新田ゼラチン株式会社  
大阪支店  
〒556-0022  
大阪府大阪市浪速区桜川4-4-26  
TEL: 06-6563-1511  
東京支店  
〒103-0023  
東京都中央区日本橋本町2-8-12  
TEL: 03-6667-8251  
URL: www.nitta-gelatin.co.jp/

P.52



「カツとカレーが、出会って100年! (赤缶)」

■お問い合わせ先  
エスピー食品株式会社  
首都圏広域食材ユニット  
〒174-8651  
東京都板橋区宮本町38-8  
TEL: 03-3558-9028  
東日本食材ユニット  
〒980-0811  
仙台市青葉区一番町2-10-17  
仙台一番町ビル9F  
TEL: 022-726-6650  
中日本食材ユニット  
〒465-0024  
名古屋市名東区本郷2-18-0  
TEL: 052-760-1608  
西日本食材ユニット  
〒531-0076  
大阪市北区大淀中1-12-9  
サンパードビル21 5F  
TEL: 06-6451-0117  
URL: www.sbf foods.co.jp/

P.62



「ふわふわムース (チーズ/カスタード/チョコ)」

■お問い合わせ先  
キュービー株式会社  
フードサービス本部  
〒150-0002  
東京都渋谷区渋谷1-4-13  
TEL: 03-3486-3062  
FAX: 03-3486-6177  
URL: www.kewpie.co.jp/prouse/

100年ブランド  
新田ゼラチン



# Gelatin Magic

ゼラチンマジック

つくる人にも食べる人にも喜びと感動を



“素材の品質と作り手の心を料理の現場へ伝える”フリーマガジン

## 素材のちから FACE TO FACE

第29号 2018 Spring

編集発行人  
長尾謙一

デザイン  
石田由理雅  
堀越美保

海外スタッフ  
市川路美 (スペイン)  
(イタリア)  
(黒海)  
(ジョージア)  
(シンガポール)

撮影  
長尾謙一  
佐藤大作 (スタジオダイ)  
北住奈津子 (スタジオダイ)

ライター  
長尾謙一  
安田俊亮

料理製作  
横田渉 (株)コンベイ

第29号  
2018年 春発行  
無料

発行  
「素材のちから」編集部  
info@sozainochikara.jp

印刷  
泰輝印刷株式会社

掲載商品お問い合わせ

掲載されている商品にご興味のある方はホームページ「商品お問い合わせフォーム」より、お問い合わせください。

ホームページ

## 素材のちから FACE TO FACE

<http://www.sozainochikara.jp>



ゼラチンのトップブランドNITTAがお届けする、料理の新しい世界観「クラシックス&セレクト」



次号予告  
素材のちから  
Vol. 30  
Summer  
2018年夏発行予定  
FREE(無料)

## FACE TO FACE

第30号もさらにたくさんの「素材のちから」をお伝えしていきます。作り方や産地、それぞれのこだわりをわかりやすく紹介します。

●ご意見・ご感想がございましたら下記アドレスへご連絡ください。

[info@sozainochikara.jp](mailto:info@sozainochikara.jp)

# 素材のちから

FREE MAGAZINE FOR PEOPLE INVOLVED IN COOKING

第 29 号

---

“素材の品質と作り手の心を料理の現場へ伝える”フリーマガジン



<http://www.sozainochikara.jp>