

素材のちから

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” 食材情報誌

2020

Winter

第39号

02 特集 牛タンの色が塩で変わった。

飛騨高山発の食材を全国に広めたい。

タン中をカットしてしばらくすると、だんだん赤が濃くなっていく。これほどまでに発色していくのを、今までに見たことがない。低温調理した牛タンの美しさに声が上がります。“クリスマス島の塩”が持つ海のミネラルと浸透性のよさが、牛タンに美しい赤色をもたらし、飛騨高山に新しい食材を誕生させた。



09 素材のちから FACE TO FACE

- 10 食べるコラーゲン／ふわあわクイック
- 14 北海道産リキッド凍結シリーズ
- 18 カレー粉を使い分ける？
- 22 セミドライチェリートマト・オイル漬け
- 26 チーズソース&チーズペースト
- 30 パンを焼きたい
- 36 鴨商品シリーズ
- 40 シュリンプレポート② (ボイル海老)
- 44 エスプリ・カレー
- 54 寒天・テイクアウトレスキュー2
- 60 テイクアウトアシスト
- 62 ノンアルコールホットサンダリア
- 64 マルタンブーレ



69 海外取材 食の心を刺激する街

- 70 シャフシャウエン 幻想的なブルーの世界
モロッコ情報
- 74 北欧料理の新しい形
北欧情報
- 78 スーパーフード バオバブを求めて
マダガスカル情報
- 82 憎しみが蔓延する2つの国に共通する食べ物
アルメニア、アゼルバイジャン情報
- 86 マサモラ
スペイン情報



コルドバに古くから伝わる
アーモンドのスープ「マサモラ」

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

FScompass

エフエスコパス

ebica
で予約が
ラクラク

- 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。空気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。

POSで
オペレーション
がラクラク

FScompass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

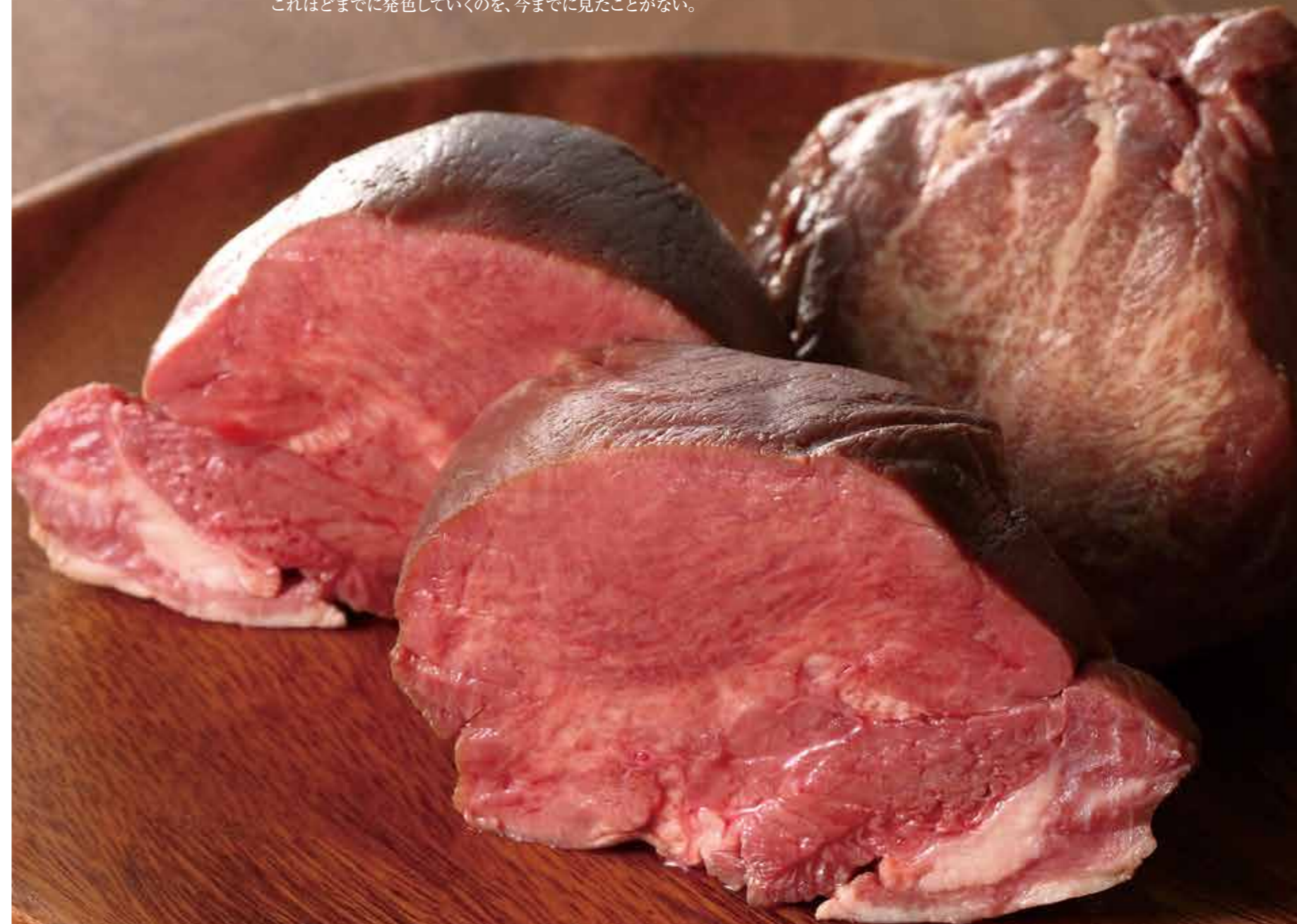
●お書、FAXの場合は、商品名を明記し、お名前、ご住所、お電話番号をご記入の上、お書は上記住所まで、FAXは下記番号までお送りください。 **FAX 03(6684)4002**

●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。

カットした牛タンの美しさに声上がる

タン中をカットしてしばらくすると、だんだん赤が濃くなってくる。
これほどまでに発色していくのを、今までに見たことがない。



牛タンの色が塩で変わった。

ツキイチの低温調理シリーズ

低温調理牛タン/低温調理鶏レバー/牛レバーコンフィ

牛タン、鶏レバー、牛レバーを低温調理した商品は珍しい。地域発の新しい食材が飛騨高山で生まれた。

海のミネラルと浸透性のよさが美しい赤を引き出す。

綺麗な赤の発色は「クリスマス島の塩」のちからだ

皆さんに飛騨高山から届いた「ツキイチの低温調理シリーズ」をご紹介したい。
低温調理された牛タンを食べたのは初めてだったが、この綺麗な発色とレアな食感には驚いた。低温調理する真空パックには、牛タンと塩しか入れていない。料理に仕上げる時に手が増えるように塩

分濃度はかなり低く抑えてあるらしいが、旨みがある。塩は「クリスマス島の塩」を使っているそう。

この塩は浸透性がいいために少ない量でじわりと素材に塩分を行き渡らせる。

以前、精肉店で「クリスマス島の塩」と普通の塩を使い、ローストビーフを焼き比べたことがあった。あの時もカットして時間が経つにつれ断面に美しい赤みが見事に現れ、普通の塩を使って焼いたものとの差は明らかだった。何とみると、この「ツキイチの低温調理シリーズ」は「クリスマス島の塩」の発色効果を確かめて商品開発を決めたそう。低温調理牛タンはタン元とタン中のセット販売で、タン元は厚切りにして牛タン独特の食感を楽しむもよし、握り寿司もいだろう。タン中はユッケや薄く切って炙って食べるの美味しい。それぞれ使い分けができてメニューも広がる。

その他にも「低温調理鶏レバー」と「牛レバーコンフィ」がラインナップされている。すでに火が通っているの、あとは炙って提供すれば香ばしくとろりとした味わいが楽しめる。

「ツキイチの低温調理シリーズ」を使って他にはどんなメニューができるのかと何うと、飛騨高山へ食べに来ませんか誘われた。東京からは沖繩へ行く



クリスマス島の塩

風と光がつくった海の結晶。

ハワイの南2000キロにある「クリスマス島」でつくられる塩。長い時間をかけて赤道直下の強い光と心地よく吹く風が海の結晶を生み出した。自然がつくり出す神の贈り物だ。



粉末結晶
500g スタンドパウチ (業務用)

ツキイチの低温調理シリーズ



低温調理牛タン 荷姿: (タン元・タン中) 500gセット×15パック
低温調理鶏レバー 荷姿: (鶏レバー・ハツ) 100gセット×30パック
牛レバーコンフィ 荷姿: 不定貫(100g前後) ×30パック

より時間がかかるが、牛タンのおいしさに引き寄せられ飛騨高山へ向かった。

飛騨高山発の食材を全国に広め、お客様を呼びたい。



ホテルアソシア高山リゾート
岐阜県高山市越後町1134

1994年にオープンしたJR東海ホテルズの1号ホテルで今年で26年目。飛騨高山の自然を間近に感じる「森のリゾートホテル」。自慢の展望風呂からは北アルプスが一望できる。飛騨牛をはじめ地の食材を使った料理で心も体も癒す。



「レストラン ロジェール」
洋食料理長 熊谷 光弘 さん



「日本料理 華雲」
和食料理長 竹田 輝好 さん

次々と新たな食材をつくり出す気質

飛騨高山は、江戸時代の古い街並みが残り雰囲気
が京都に似ていることから人気の観光地だ。

飛騨高山には以前からなぜだろうと考えさせられることがある。それはこの地域の人たちが次々と新たな食材をつくり出してきたことだ。飛騨高山でとらふぐを養殖していると聞いた時には随分と驚いたが、そんなことは序の口で、サーモン、チョウザメ、スッポンまで養殖していると聞く。飛騨牛という有名なブランドがあるにもかかわらず、飛騨地鶏、飛騨旨豚、野菜は宿儺かぼちゃ、飛騨ねぎ、飛騨トマト、飛騨ほうれん草と数え上げるとキリがない。

なぜそこまで新しい食材をつくり出すのか。赤かぶ漬け、朴葉味噌、こも豆腐などの古き伝統をないがしろにしているわけではなく、これはこの地域の人たちの気質なのかもしれない。この瞬間も地元の人たちでさえ知らない食材がこの地でつくり出されようとしているだろう。原料は地元のものではないが「ツキイチの低温調理シリーズ」の新しい挑戦もさっとその一つだ。

さて、ご協力いただいたのは、ホテルアソシア高山リゾート。ここで特別に「ツキイチの低温調理シリーズ」を使って調理していただいた。
このホテルでは飛騨高山や岐阜の地産食材を使い、独自の料理を提供するよう心がけている。その狙いは、地産食材を使い飛騨高山全体を盛り上げることによって全国の人たちをここに惹きつけ、その上で



古い街並みは普段は外国人客で溢れる観光のメインスポットだが、今は静かだ

宿泊先として選んでいただくという姿勢なのだそう
だ。「ツキイチの低温調理シリーズ」は、飛騨高山発の他にはない新しいおいしさをつくり出したという想いから生まれた。そしてこれを全国に広めていきたいのだ。これには、お客様に喜んでいただける食材が一つでも増えるならばと地元のホテルも協力を惜しまない。
それでは、ご用意いただいた飛騨高山の料理をご覧くださいませ。

牛タンと飛騨ほうれん草 モッツァレラチーズカツレット

「低温調理牛タン」とモッツァレラチーズを茹でたほうれん草で巻いてカツレットに。マスタードとトマトのピューレを添えている。モッツァレラチーズ、ほうれん草、トマトは飛騨産。とろとろ溶けたモッツァレラに低温で熱が入った牛タンのレア感が味わえる。



牛タンの炙り寿司・牛タンの握り寿司

軽く炙った「低温調理牛タン」の握りにはすだち、飛騨大根のおろし、カイワレを。ポン酢のジュレを塗った「低温調理牛タン」には生姜を添えてある。赤色がとても綺麗な。食感も計算され薄くスライスしてある。一皿で2つのおいしさが楽しめる握り寿司だ。



牛タンスライス 飛騨なめ茸飛騨蓮草雲和え

「低温調理牛タン」は歯ごたえを楽しませるために厚めにスライスし、すだちを添える。飛騨大根のおろし、飛騨ほうれん草、飛騨なめ茸を和えたものを一緒に盛り付け、これを牛タンで巻いて食べる。食べごたえのある厚く切った牛タンがさっぱりと味わえる。



莊川さくら玉子と鶏レバーの炙り キノコカップチーノ

飛騨産のキノコのヴルーテソース、ミルクフォームを流し、表面だけを炙った「低温調理鶏レバー」と飛騨莊川のさくら卵を温泉卵にしてのせ、飛騨ジャンボなめこ、ディル、タイム、セルフィーユを飾っている。黄身をまとった「低温調理鶏レバー」はフォアグラのようなイメージでおいしい。



牛レバー 飛騨の味噌煎餅カナッペ 宿儺南瓜のミルフィーユ

井之廣の味噌煎餅という古くから飛騨にある煎餅に、低温で茹でた飛騨ねぎとサワークリーム、「牛レバーコンフィ」をのせてカナッペ仕立てに。手前には飛騨山椒のオイル、スライスして乾燥させた飛騨産宿儺かぼちゃに宿儺かぼちゃのペーストを挟んで添えている。「低温調理牛レバー」の濃厚感が味わえる。



鶏レバー漬物ステーキ

野菜とカブと白菜を飛騨莊川のさくら卵と一緒に炒め、「低温調理鶏レバー」を炙ってのせている。食べる時にはこれをかき混ぜて食べるのだろう。飛騨高山の伝統料理漬物ステーキを応用したメニューだ。酒の肴にはたまらないメニューだ。



鶏レバー 朴葉味噌葱焼き

一番右の串は「低温調理鶏レバー」を刺し、朴葉味噌をつけて軽く炙ってねぎをのせてある。真ん中の串はしいたけと青唐辛子を串に刺し、しいたけの上に「低温調理鶏レバー」をのせて炙り飛騨山椒をふっている。一番左は飛騨ねぎと小芋を串に刺し、小芋の上に「低温調理鶏レバー」をのせて炙っている。炙ることで香ばしく香り立ち、食感はフォアグラ感覚だ。

牛レバー炙り宿儺南瓜揚げ浸し

宿儺かぼちゃを南蛮酢で揚げ浸しにし、「牛レバーコンフィ」、飛騨大根、あきしまさげという伝統野菜も添えている。揚げた宿儺かぼちゃと一緒に食べると、ピリ辛の味わいの中に、ほくほくと甘みのある宿儺かぼちゃと牛レバー独特の風味が混ざり合う。



牛レバー炙り飛騨大根ステーキ

しっかりと煮込んで下味を入れた大根をフライパンで焼いてステーキソースで仕上げ、そこに炙った「牛レバーコンフィ」をのせ、飛騨大根の茎、飛騨産のパプリカ、飛騨ねぎを添えるオール飛騨の料理。崩れるようにやわらかな大根ととりとした「牛レバーコンフィ」がたまらない。



飛騨全体を盛り上げようとする姿勢に、清々しさを感じた。

飛騨尽くしの料理に感謝

「ツキイチの低温調理シリーズ」を使ったメニュープレゼンテーションはいかがだったでしょうか。試食させていただくとどの料理にも、生で提供できない食材を低温調理することで生のイメージを残して料理にできるという「ツキイチの低温調理シリーズ」の持つ特長がいかにされていたと思う。

「低温調理牛タン」の料理は発色と食感、この2つがポイントだった。もちろん見た目をいかした盛り付けもできるし、塩を極限まで少なくしているのが最後の味付けが料理人の思いのままにできる。今までの牛タン料理と差別化できる新しいコンセプトの食材だ。

カツにした牛タンは狙い通り中がレアだったし、牛タンの握り寿司は炙った香りも食感もおいしかった。霜降り和牛や馬肉、ローストビーフの握りは食べたことがあったが、まったく違った味わいは新鮮だった。

「牛レバーコンフィ」には濃厚な凝縮感があり、切るだけで他の素材と組み合わせ提供することができる。炙ることによって生まれる味わいも魅力だ。

さらに「低温調理鶏レバー」は脂の融点が低いために、とろっと口の中でとろける様子はフォアグラのイメージでインパクトがあった。特に串焼きの炙りは食欲をそそる。外は香ばしく、中はレアという対比がとてもおもしろかった。

実はこれほどたくさん料理をご用意いただける

とは思っていなかった。竹田料理長、熊谷料理長、それからホテルアソシア高山リゾートの皆様にも感謝したい。ありがとうございました。

それにしても飛騨尽くしの料理だった。飛騨全体を盛り上げようとする徹底した姿勢には、清々しさを感じた。

未来の地方料理

流れる川にかかる橋を見ながら市街地を歩いてみると、東京・中目黒の目黒川に沿って続くお洒落なカフェやレストランを思い出した。目にする外食店

は結構洗練されていて、しかもこの土地ならではの個性も光る。

これまでに多くのシェフたちがここに移住し店を出したと聞いた。山に囲まれ自然豊かな美しい環境の中で、この土地が生み出す自然の恵み、人がつくり出す想いのこもった食材を使って料理をつくってみたいと思ったのだろう。皆この地で作られる食材に惚れ込んだのだ。今は彼らの気持ちがかかるような気がする。またここに来て、飛騨高山の料理を食べたいと心から思う。

未来の地方料理はきつとこうなっていくのだろう。



市内を流れる宮川、朱色の橋が中橋

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あがることでしょう。

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。

- 食べるコラーゲン／ふわあわクイック
- 北海道産リキッド凍結シリーズ
- カレー粉を使い分ける？
- セミドライチェリートマト・オイル漬け
- チーズソース&チーズペースト
- パンを焼きたい
- 鴨商品シリーズ

- シュリンブレポート②（ポイル海老）
- エスプリ・カレー
- 寒天・テイクアウトレスキュー2
- テイクアウトアシスト
- ノンアルコールホットサンングリア
- マルタンブルー



鈴なり

東京都新宿区荒木町

和食が持つ魅力をできるだけたくさんの人に知って欲しいといつも思っている。そんな思いで(株)にんべんに持ち込みコラボした「飲む茶碗蒸し」は、コロナ禍の中で「日本橋だし場」の店頭で7月23日から9月末までの70日間で3,232杯を販売した。やはり日本人は和食が好きなのだと言った自信に手ごたえを感じ、店のメニューづくりにさらに力が入る。



店主 村田 明彦 さん

ここ1〜2年の間にコラーゲン、ゼラチンの発展形として冒頭にご紹介した「食べるコラーゲン」や「ふわあわクイック」が次々に商品化された。今まで編集部で何度もメニューの試作を続けてその特長をお伝えしてきたが、十分にその可能性を引き出せただけではない。そこで、今回は日本料理店でこれらの新しい商品を使っていたとき、その感想をお伺いすることにしました。料理人が見つける新しい可能性と魅力をお伝えしたい。

料理人が見つける「食べるコラーゲン」「ふわあわクイック」の魅力。

和食と「食感」

サンマの上のキラキラとした綺麗なコラーゲンを、まるで雲母(きらら)のようだと日本料理の職人は表現する。その食感は独特なもので唯一無二、未体験の歯ごたえのよさを持つ。コラーゲンとは、食感を味わい楽しむ食材だったのだろうか？



サンマの酢締め
「食べるコラーゲン」雲母仕立て添え

「食べるコラーゲン」と「ふわあわクイック」の可能性

「食べるコラーゲン」と「ふわあわクイック」の舌触りや歯ごたえ、口溶けは、すべての人にとってきっと経験したことのない食感だろう。今までにない食感は果たして料理にどうかされるのか。そして、どんなおいしさを見せてくれるのだろうか。

「食べるコラーゲン」は食感がとてもおもしろいと思います

「食べるコラーゲン」という商品名からイメージするのは、きつとゼリーのような感じなんだと思っていたのですが、凄くしつかりとした歯ごたえがあっておもしろいですね。似たものがないか、いろいろ当てはめてみたのですがありませんね。

サンマの酢締め「食べるコラーゲン」を細かくしてトッピングする料理からつくってみました。サンマは二杯酢で締めて鹿の子に包丁を入れます。上にのせた「食べるコラーゲン」は刻んでから土佐酢に漬けました。キラキラと雲母のように綺麗ですね。食べてみてまず驚くのは、やはり「食べるコラーゲン」の食感です。見た目はジュレのようですがまったく違います。しつかりとした歯ごたえがあって、サンマと一緒に噛んでも口の中に残ります。そして、その食感は今まで一度も味わったことのないものなのです。どれだけ記憶をたどってみてもこれに似ているものは出てきません。ですからサンマと一緒に食べるとお造りに何か新しい食感が生まれてくるような感覚です。

薄くスライスしてサンマの身の間に挟むのもおもしろいかもかもしれません。もともとサンマはコラーゲン豊富

豊富な魚ですが、サンマのコラーゲン感がさらに強調されますね。

味の点からも驚かされました。「食べるコラーゲン」には漬けたんだ土佐酢の味が染み込んでいます。クセもなく、いろいろな味が入ります。ゼリーのよう口の中で溶けませんから、サンマを味わっている間、土佐酢の酸味がずっと口の中にいてくれます。梅肉を出汁に溶かしたものに漬けておくことで、梅の風味も入るし赤く色もつくでしょう。

お造りを盛り付ける時に添えるものは結構決まっています。おもしろいので、「食べるコラーゲン」はとて

食べるコラーゲン



荷姿：200g×10個

ふわあわクイック



荷姿：200g×10個



マグロ納豆泡醤油



牡蠣の酒蒸し
ワカメの泡ソース添え



イワシのつみれ汁
味噌のコラーゲンと
生姜のコラーゲン



バニラアイスとイチジク
赤ワインコラーゲン添え

**おいしい味を中に入れ、美しく色づけできる
「食べるコラーゲン」の可能性は大きい**

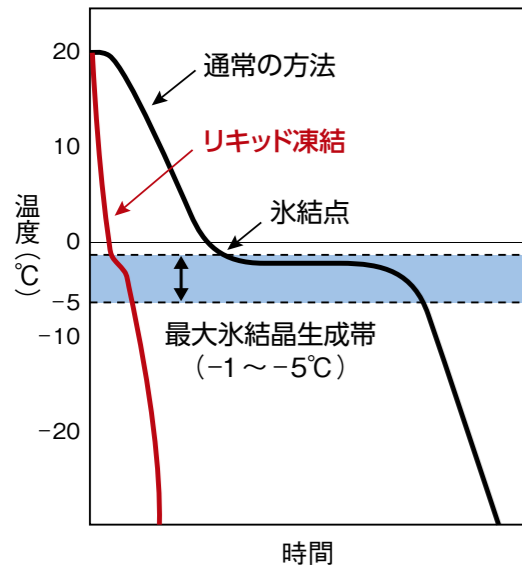
次は、温かなイワシのつみれ汁に「食べるコラーゲン」を入れてみます。イワシのつみれには味噌と生姜をわざと加えずにネギだけで仕上げます。味噌の味と生姜の味はそれぞれ別々に「食べるコラーゲン」に染み込ませようと考えました。「食べるコラーゲン」には味も色も染み込みますから、味噌味のコラーゲンと生姜味のコラーゲンができるはずで、これを全部一緒に食べることで、イワシの風味、味噌、生姜が混ざり合い、つみれ汁として成立するとイメージしたのです。

ンは出汁にすりおろした生姜を加えて汁気がなくなる手前まで煮込みました。
「サンマの酢締め」でトッピングした雲母仕立ての「食べるコラーゲン」は、冷たかったのでコリコリとした歯ごたえでしたが、温かいともちもちした感じになります。しかも味噌味と生姜味では歯ごたえが違っていて、味噌味の方がしっかっています。味噌味の方は色もしっかりとつき、生姜味の方はそれほどつきません。おもしろいですね。全部を一緒に食べてみると狙い通りイワシのつみれ汁になっていますし、何よりも温かくもちもちとしたコラーゲンは本当においしいと思います。昔流行ったコラーゲン鍋はコラーゲンを入れると溶けてしまいました。が、「食べるコラーゲン」は独特の食感が楽しめま

す。鍋料理にはこのもちもち、プルプルとしたコラーゲンは最高じゃないでしょうか。「食べるコラーゲン」はデザートにも使えます。赤ワインに砂糖を加えて沸かしてアルコールを飛ばし、そこに角切りにした「食べるコラーゲン」を熱いうちに入れて漬け込みます。赤ワインの味も色も染み込みやすく、冷やすと食感がしっかります。これをイチジクとバニラアイスと合わせました。やはりゼリーにはないこの食感が魅力です。「食べるコラーゲン」の温度の変化による食感の違いはともおもしろく、冷製の料理から煮物、蒸し物でもメニューの可能性はかなりあると思います。

**泡のソースは絡みやすく
口当たりのよいなめらかさがおもしろい**

さて、それでは「ふわあわクイック」を使ってみます。まず、納豆の泡醤油をつくりまます。納豆を洗い、裏ごしした後、醤油と出汁でのばし、1対1の割合の「ふわあわクイック」と一緒にハンドミキサーで回します。山芋を添えたマグロの赤身にたっぷり納豆の泡醤油をかけてマグロ納豆をアレンジしました。泡のソースはマグロに馴染みやすく、口当たりもソフトで違った食感のアプローチができます。牡蠣の酒蒸しにも泡ソースを合わせてみました。牡蠣の殻を開け、酒をふり、強火で蒸し、冷やして土佐酢で洗い、食べやすい大きさに切ります。ワカメは細かく叩いてすり鉢ですって、昆布出汁のぼし塩で味を調え、これに「ふわあわクイック」を1対1の割合で加え、ハンドミキサーで泡立ててワカメの泡ソースをつくりました。今の時期ですと牡蠣に箔をかけたり、ウニをのせて冷やしたジュレをかけた料理を出しますが、このワカメのソースは絡みやすく泡のなめらかさがおもしろいと思いました。



右頁の写真をご覧いただきたい。たっぷり油脂がのっているこのおいしいそうなブリは、9月に北海道襟裳町で漁獲され、アルコールを使って、リキッド凍結された「北海道襟裳産お刺身天然鰯」だ。ブリの背側を刺身してみた。冷凍と聞くと品質はよくないと思われる方も多いと思うが、リキッド凍結のレベルは通常の冷凍とはかなり違う。

左のグラフは魚を凍結する際の冷却時間と温度との関係を表している。ここで注目したいのは、最大氷結晶生成帯だ。最大氷結晶生成帯とは物が凍る際に氷結晶が大きくなりやすい温度帯のことだ。魚はゆっくり凍らすほど細胞内にある水が大きく膨

凍結スピードは通常凍結の20倍という驚くべき速さらしい

リキッド凍結が、つくり出す、北海道産のハイグレードな冷凍商品。

リキッド凍結の実力。

食感、艶、味、香り、そのすべてが鮮魚に迫るレベルだ。



切り身に艶があり血合いは鮮やか、エッジがきいている

ブリの背身を切り身にする。たっぷり油脂がのっている。身に艶があり血合いは鮮やかで臭みがなく、切り口はキリッと鋭角を保ちエッジがきいている。このブリの鮮度は高い。水揚げしてからいかに早く加工したか、そして、どれだけ高いレベルの凍結で品質を守ったかが分かる。

張して凍る。水が大きく膨張して凍ると魚の細胞を破壊するため解凍時にたくさんドロップが流れ出る。つまり、この「最大氷結晶生成帯」をいかに速く通過させるかで冷凍品の品質は決まると言える。

アルコールを使う「リキッド凍結」の凍結スピードは通常凍結の20倍、窒素凍結の8倍の速さだと聞いた。これは液体と空気の熱伝導効率の差である。「冷凍品は品質が悪い。」という十把一絡げの概念は緩慢凍結によってつくられたもので、リキッド凍結にはあてはまらない。

北海道で獲れた新鮮な魚を、現地ですぐに加工し、リキッド凍結。

一口にブリと言っても品質はまちまちで、漁獲され

る季節によって魚体の大きさが違い脂のノリも違う。7〜8月に獲れるブリは脂が少ないが、「北海道襟裳産お刺身天然鰯」は、一番脂がのる9月に襟裳沖に来るブリを漁獲したものである。

6〜10キロ台のブリを現地で水揚げ後、すぐに手作業で四分一(しぶいち)にさばき、真空パックして素早く、リキッド凍結させる。このスピード感が高い鮮度を生み出すのだ。そのレベルはご覧いただいた通り、鮮魚に迫る。

今回は「北海道産リキッド凍結シリーズ」として北海道襟裳産の天然ブリの他に、北海道根室産のニシン、北海道根室産のイワシ、北海道根室産のクロカレイもご紹介したい。試食してみると、どの商品も「リキッド凍結」の実力を持っている。

《北海道産リキッド凍結シリーズ》



北海道襟裳産お刺身天然鰯(皮付きロイン) リキッド凍結
荷姿：1本真空(背腹別真空)出荷の際は背と腹セット出荷 不定貴



北海道根室産お刺身ニシン
フィレ(皮付き) リキッド凍結
荷姿：4枚×25×2

北海道根室産お刺身いわし
フィレ(皮付き) リキッド凍結
荷姿：10枚×20×2



北海道根室産お刺身クロカレイフィレ(皮なし) リキッド凍結
荷姿：300g×20×2

※各商品、全て1PAC単位での発送可能です。(鰯のみ背、腹各1PACから)

北海道根室産クロカレイのムニエル



北海道根室産お刺身クロカレイフィレ（皮なし）

クセがなく透明感のある白身がおいしい。水揚げから加工、「リキッド凍結」までの時間が勝負。根室でも鮮度がいいものしか刺身にしない。

北海道根室産ニシンのカルパッチョ



北海道根室産お刺身ニシンフィレ（皮付き）

ニシンの名産地、北海道の根室で水揚げされるニシンを素早くフィレ加工して、ワンフローズンで「リキッド凍結」する。

北海道根室産いわしのセビーチェ



北海道根室産お刺身いわしフィレ（皮付き）

6～9月に道東沖の良質なプランクトンを食べた脂ののったイワシが秋に南下するところを漁獲。すぐにフィレ加工して「リキッド凍結」。

北海道襟裳産天然鱈のしゃぶしゃぶ



北海道襟裳産お刺身天然鱈（皮付きロイン）

襟裳町の水揚げされた6～10キロのブリをすぐに手作業で四分一にして「リキッド凍結」する。背身と腹身のセットで販売。



のジェノベーゼだ。仕上げに黄柚子の皮をすって添えた和風のカルパッチョだ。このニシンもとろっと溶けるような脂がたっぷりとのっている。骨切りした身の食感がコリコリとしていて、生のニシンがこれほどおいしいとは知らなかった。最後に「北海道根室産お刺身クロカレイフィレ」を調理してみる。刺身用の商品だが、あえてムニエルにしてみた。熱が加わった身に鮮度のよさなどのように表れるか知りたかったからだ。「クロカレイ」に塩、胡椒し、小麦粉をつけてオリブオイルで両面を焼き、バター、レモン汁で仕上げ、しっかりと炒めたキャベツとネギの上に盛り付けた。「クロカレイ」の綺麗な白身は熱が入ることでふんわりと膨らみ、素直で淡白な味わいはバターとの相性が抜群だ。さらに驚いたのは身の縮みの少なさだ。熱が加わると小さく縮んでしまう冷凍魚をこれまでどれほど見てきただろう。これこそ「リキッド凍結」の実力だ。鮮魚はさばくと可食部分が半分にも満たないし、氷詰めで運んだ氷は結局捨てられる。鮮魚の運送コストには捨てるものコストが多く含まれている。また、鮮度も時間とともに落ちていく。鮮度のいい魚を無駄なく使えないものかと常々考えていた。「北海道産リキッド凍結シリーズ」は、北海道という産地へのこだわり、漁期の選定、水揚げから加工までのスピードアップ、そして「リキッド凍結」という商品のレベルアップのために現場でできることをやり尽くそうとする努力がくり出した。こうした地方での細やかな商品づくりに拍手を送りたい。

「リキッド凍結」の実力発揮、どの商品も脂が旨い。「北海道襟裳産お刺身天然鱈」をしゃぶしゃぶで食べてみる。ブリしゃぶには腹身を使った。たっぷり脂がのって身に弾力性があり、血合いまでもがおいしい。脂のキレがよくさつと出汁にくぐらせるととろけるおいしさが楽しめる。ポン酢で食べてみるとブリ独特の旨みをすっきりと楽しめた。ブリは天然物よりもしっかりと脂ののった養殖物が好まれることもあるが、氷見の寒ブリに高値がつくように、本物の天然ブリは珍重される。このブリのおいしさは本物だ。「北海道根室産お刺身いわしフィレ」も脂がたっぷりのついで、その脂が甘くておいしい。レモン汁、塩（粗塩）、オリブオイル、ケッパー、セルフィーユでシンプルなセビーチェにしてみた。イワシは鮮度が悪いとメニューにはできない魚だ。ましてやレモンの酸を加えるとおいが強調されてしまうが、「北海道根室産お刺身いわしフィレ」はすっきりと仕上がっている。クセのないイワシの脂はオリブオイルとやわらかに重なり、粗塩が口の中で溶けるとともにレモン、ケッパーの風味が混ざり合い、イワシのおいしさを変化させていく。セルフィーユが香る後味もよく、こうした繊細なセビーチェが味わえるのは鮮度が高いからであろう。続いて「北海道根室産お刺身ニシンフィレ」をカルパッチョにして生で味わう。ニシンは鮮度が落ちやすいので刺身で食べるのは珍しい魚だ。ソースは大葉、ニンニク、ケッパー、アンチョビ、オリブオイル、塩をミキサーで回してつくる大葉

カレー粉を使い分けける？

今さらだが、カレー粉とはカレーパウダーのこと。多様化するニーズに合わせて、カレーパウダーのバリエーションは広がった。



定番のカレー粉



カレー（赤缶カレー粉）

「赤缶」の愛称で昔から変わらぬ味を守っている。選び抜かれたスパイスが色、味、香りにおいて最高の演出をする。



アレンジしやすい



セレクトスパイス
ベーシックカレーパウダー

ブレンドしているスパイスの種類は17種類。他のスパイスを加えて個性的なカレーにアレンジできる。



マイルドな甘口タイプ



セレクトスパイス
甘口カレーパウダー

カレーパウダーから辛みの要素を抑えたカレーパウダー。お子様向けのメニューにも使える。



スタンダードタイプ



セレクトスパイス
カレーパウダー

香り、色、辛みのバランスがとれ、スタンダード品としてできあがったカレー風味を持つカレーパウダー。



熟成させた濃厚感



セレクトスパイス
スペシャルカレーパウダー

じっくりと熟成させた濃厚感のあるひとつ上の香りを演出する。風味が深く落ち着いたカレーに仕上がる。



カレーの香りを使う



セレクトスパイス
辛くないカレーアロマ（カレーパウダー）

辛くない、香りだけをいかしたカレーパウダー。カレーの風味だけを料理に加えたい時に、またカレー感の補強に。



一皿に3種類のカレーをあいがける。カレーメニューは多様化したのだ

とにかく幅広く提供される。加える具材も肉ならば牛、豚、鶏が使われ、最近では羊なども当たり前になった。甘口から激辛まで味のふり幅は大きく広がり、食感もとりりとしたものもあれば、さらりとろみのないものも増えた。カレーも多様化したのだ。ならば当然カレーパウダーにも多様化が求められるのは自明の理である。

そこでご紹介したいのがエスビー食品（株）の「セレクトスパイス」カレーパウダーシリーズである。「セレクト」のカレーパウダー5種はそれぞれが違った方向性の風味を持ち、「赤缶」と合わせるのと6種が揃う。それにしてもカレーパウダーが6種類もあることに驚いた。

メニューを差別化するためには
カレーパウダーにも
明快なコンセプトが必要

カレーパウダーは見た目にはそれほど差はないが、

そもそもカレー粉とは……

つい最近までカレー粉とカレーパウダーは違うものだと思っていた。しかし、カレー粉とカレーパウダーは呼び方が違うだけで同じものだ。そもそもカレー粉はイギリス発祥のミックススパイスで、カレーの本場インドには存在していなかった。

カレーパウダーは何十種類ものスパイスやハーブでつくられるが、ブレンドする種類や比率に決まりはなくメーカーによって異なる。ただ決定的なスパイスとしてターメリックは必ず使われる。カレーの黄色はこのターメリックによるものなのだ。

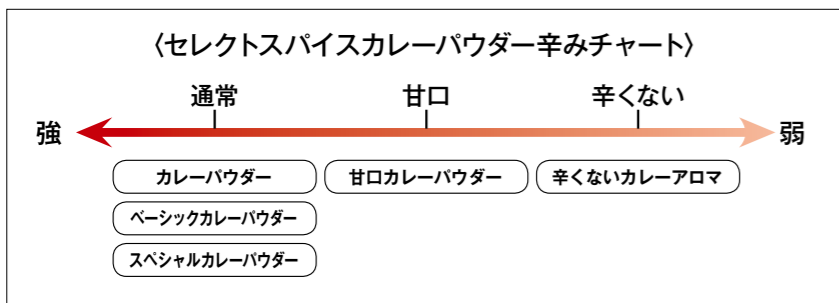
日本で初めて純国産のカレーパウダーが誕生したのは、1923年（大正12年）のことで、エスビー食品創業者の山崎峯次郎によってつくられた。今もその当時に確立された秘伝の製法をベースに製造される「赤缶カレー粉」は日本で愛され続け、今年で70周年を迎える。

カレーの多様化がどんどん進む

さて、ここから「カレー粉を使い分けける？」という本題に入ろう。

日本人の国民食と言われるカレーは、子供から大人まで世代を超えて朝昼晩を問わず、立ち食い店から居酒屋、高級ホテルやレストラン、給食業態まで香りとしは大きく違っている。それぞれを確認してみると、「赤缶」は昔から変わらないカレーの定番、「セレクトカレーパウダー」は標準タイプ、「セレクトスペシャルカレーパウダー」は熟成させた濃厚感を持つ。さらに「セレクトベーシックカレーパウダー」は他のスパイスを加えることで個性的なカレーにアレンジできるベーシックなものだ。またカレーから辛みの要素を抑えた「セレクト甘口カレーパウダー」やカレーの香りだけが使える辛みのない「セレクト辛くないカレーアロマ」と、それぞれが明快なコンセプトを持っている。

さらにパッケージも振り出し口のある缶タイプと袋のタイプがあり、内容量も100gから1kgと、形態別・内容量別に品揃えは充実していて勝手がいい。これならカレーを差別化したいというニーズに応えメニューの幅も広げてくれる。カレー粉を使い分けりたただけたらどうか。さて、ラインナップされた6種のカレーパウダーの中に気になるカレーパウダーがある。次の頁ではそれらを掘り下げたい。



カレーの世界へ引き込まれる

それでは気になるカレーパウダーを使ってメニュー試作してみる。

まずは「セレクト甘口カレーパウダー」である。「甘口」の意味は、甘味がするということではなく辛みの要素を抜いているということなのだ。それならばと、お子様キーマカレー[®]を試作してみた。

細かく切った玉ねぎ、ニンジン油で炒め、牛豚の合いびき肉を加えてさらに炒める。「セレクト甘口カレーパウダー」を加えてなじませ、トマトケチャップ、ウスターソース、ひたひたの水を加え軽く煮込み、塩で味を調えた。

カレーの風味が凄く立ち上がってくるが、辛みを抑えているため肉と野菜の旨みが出ると味わえてとてもおいしい。これなら辛みを受け付けない子供もキーマカレーが楽しめるし、辛みが苦手な大人も大丈夫だ。

次に「セレクト辛くないカレーアロマ」を使って「ジャーマンポテトカレー風味」をつくってみた。油を敷いたフライパンでベーコン、玉ねぎ、茹でたじゃがいもを炒め、「セレクト辛くないカレーアロマ」と塩で仕上げただけだが、この仕上げには少し驚いた。「アロマ」と名前がつくように、カレーの香りだけがじゃがいもに移った感じで、じゃがいもが甘い。メニューがカレーに支配されていなくてこれはいい。

最後は「セレクトベーシックカレーパウダー」

である。他のスパイスを加えて個性的なカレーにアレンジできるというのがコンセプトだ。

そこで、とことんコリアンダーにこだわった鶏肉カレーをつくってみることにした。ニンニク、生姜を炒めて香りが立ったら玉ねぎとコリアンダーパウダーを加え、さらに鶏モモ肉、じゃがいもを加え炒め、トマト、塩、「セレクトベーシックカレーパウダー」を加える。全体にカレーパウダーが回ったら水を加え煮込む。コリアンダーシードの風味を油に移しテンパリングし、コリアンダーの葉/パクチー

を添えてカレーライスに仕上げた。

コリアンダー尽くしのカレーは実にさわやかでスパイシーだ。コリアンダーの特長が存分に発揮されている。軽い風味でいくらでも食べられそう。それにしてもこれだけコリアンダーにふっても「セレクトベーシックカレーパウダー」は基本的なカレーとしてのバランスを崩さず、加えた要素を支えているように感じた。

こうしてカレーパウダーの使い分けをしていると、どんどんカレーの世界に引き込まれてしまう。

鶏肉のコリアンダーカレー

これほどまでにさわやかなカレーは食べたことがない。パリッとした食感とともにテンパリングしたコリアンダーシードの風味が漂い、生のコリアンダー/パクチーの香りが清々しい。

ベーシック
カレーパウダー使用



お子様キーマカレー



甘口
カレーパウダー使用

ジャーマンポテト
カレー風味



辛くない
カレーアロマ使用

〈ベーシックカレーパウダーのアレンジ〉

コリアンダーのさわやかな香りを加える



ベーシックカレーパウダー



コリアンダーシード
(パウダー)



コリアンダーシード
(ホール)



コリアンダー
リーフ/パクチー

「セミドライチェリートマト・オイル漬け」はチーズやサラミなどと一緒におつまみにするのもいいし、ピッツアやサラダのトッピングにももちろんおいしい。さらにこのトマトを細かく刻んだりミキサーで潰して他の素材と混ぜ合わせるとその仕上がりにグッと深みが出てくる。もともとトマトはグルタミン酸のかたまりだが、凝縮されたこのトマトを加えると旨みに厚み加わるのだ。

試作したメニューをご紹介します。鴨、サーモン、イワシ、コンビーフと合わせてみると、それぞれの素材のおいしさを浮き立たせながら、さらに味に深みを生み出し、このトマトがすっかり料理のベースになっていることがよく分かる。こんなに小さなトマトが、これほど深い旨みを持っているのかと驚く。

「セミドライチェリートマト・オイル漬け」を1粒食べて一番に感じることは、トマトの旨み、酸味、甘みの濃厚さだろう。「セミドライチェリートマト・オイル漬け」の原料には完熟して旨みがのったチェリートマトを使う。

これを天日干ししてセミドライの状態まで乾燥させると、まさに「凝縮×凝縮」、旨みは深く濃厚になっているのだ。

さらにこのトマトはやわらかな酸味と甘さも持っている、フレッシュなチェリートマトのジュースいさも感じる。

濃厚なトマトの旨み、酸味、甘みが料理のベースをつくっている



サーモンのスプーマー

低温調理したサーモンとセミドライトマト、リコッタチーズ、イタリアの魚醤を入れてミキサーで回してムースに。トマトがサーモンの風味に深みを与えている。



鴨のタルタル

低温調理した鴨とセミドライトマトをたたき、ガーリックバターを加える。しつとりとした鴨にトマトの旨みが溶けるように絡んでまろやかに仕上がる。



スカモルツァチーズのラビオリ仕立て

コンビーフとモルタデッラソーセージ、セミドライトマトをたたき、パルミジャーノを合わせ、スライスしたチーズでサンドした。



シチリア風イワシのフライ

生のイワシとセミドライトマト、ローストアーモンドをたたいてジェノベーゼを加えて揚げた。イワシにセミドライトマトが香る。

凝縮×凝縮トマト

旨みの強い完熟したチェリートマトを、天日干ししてさらに旨みを凝縮させる。濃厚なトマトの旨みとともにやわらかな酸味と甘みもあわせ持つこのトマトは、イタリア料理の味のベースだ。



セミドライチェリートマト・オイル漬け

南イタリア産のチェリートマトを天日で干してセミドライに仕上げ、オイル、バジル、食塩のみで調理して缶に詰めている。フレッシュトマトのジュースとドライトマトの旨みをあわせ持つ。天日干しならでは凝縮された甘みと旨みは、そのままおつまみとして、またピッツアのトッピングに、パスタの具材やメイン料理の付け合わせとして幅広く使える。

内容量：800g



※写真のトマトはイメージです

「セミドライチェリートマト・オイル漬け」を使った
前菜と一緒に盛り込む。

1. スカモルツァ・アフリカータ・スライス

2. グランドアンティパスト

5. サラミ・ミラノ スライス

7. モルタデッラ スライス

4. グリーンオリーブ

6. サラミ・ナポリ スライス

3. ワインに合う
シャルキュトリー5種
プロシュット・コットのゼリー寄せ
カラブリア風テリーヌ
仔牛のテリーヌ

テイクアウトチャンスを広げる

年末になるとレストランがつくるおせち料理がよく売れるのなら、週末にワインのおつまみBOXがあってもいいと思う。ランチBOX以外にもお客様の生活の中に消費シーンを見つけ商品を開発したい。

アンティパスト BOXをつくらう

おうちでワインを楽しむシーンをターゲットにする。

大好きなイタリアンでワインをたっぷり楽しみたい。そう思いながらずっと我慢しているのは私だけだろうか。いや、きっと多いはずだ。いつもオーダーするアンティパストミストがたっぷり詰まったBOXを買って、今夜は家でワインを楽しみたい。きっとワインがすすむだろう。

1. 冷凍スカモルツァ・アフリカータ・スライス



スカモルツァ
チーズを一枚ずつ
スライスして冷凍

燻製の芳醇な香りが口いっぱいに広がるスカモルツァチーズは、スパイスなどの相性も抜群。
内容量:150g(7枚)

2. グランドアンティパスト



イタリアらしい
前菜用の
野菜ミックス

小玉ねぎ、ピーマン、キュウリ、カルチョーフィ(アーティチョーク)、キノコ、オリーブなどが入っている。
内容量:830g

3. ワインに合うシャルキュトリー5種



ワインの
おかわりを呼ぶ
テリーヌ

ポークのテリーヌ/カラブリア風テリーヌ/ラムとオリーブのテリーヌ/仔牛のテリーヌ/プロシュット・コットのゼリー寄せ
シャルキュティエがつくる本格的テリーヌが解凍してカットするだけで簡単に提供できる。風味の違う個性的な5種類の味わいでワインはさらにおいしさを増す。
単品サイズ:47×40×(長さ)180mm

4. グリーンオリーブ



グリーン
オリーブの
塩水漬け

アンティパストやおつまみとして、または刻んでさまざまな料理に。イタリア料理に欠かせない名脇役「チェルサヌス」。
内容量:360g(固形210g)

5. 冷凍サラミ・ミラノ スライスパック



イタリア産の
サラミを国内で
スライス&冷凍加工

古い伝統を誇るロンバルディア州特産の、イタリアでもとてもポピュラーな中挽きサラミ。米粒大の豚の脂身が均等にちりばめられたまろやかな味わい。
内容量:100g(約24枚)/直径:約7cm 厚さ:約1mm

6. 冷凍サラミ・ナポリ スライスパック



黒胡椒のきいた
スパイシーな
サラミ

散らばった大きめの脂が、粒の大きな黒胡椒が食感にも味にもアクセントを与えている。おつまみやパニーニ、ピッツァの具に最適。
内容量:100g(約19枚)/直径:約7.4cm 厚さ:約1mm

7. 冷凍モルタデッラ スライスパック



ボローニャの
伝統的
ソーセージ

極細挽きの肉に脂身を練り込んだモルタデッラ(ピスタチオ無しタイプ)。クセがなくまろやかな味わいはとても親しみやすい。
内容量:500g(約20枚)/直径:約13.5cm 厚さ:約1.4mm

素材のちから FACE TO FACE

チーズソース&チーズペースト

のチーズソー
の上には「北海道4種
のチーズソー
ス」を絞り、パ
ルメザンチーズ
をかけローズマ
リーを添えて
オープンで焼い
てみた。どうだ
ろう、簡単にイ
ワシのオープン
焼きができた。
しかも、北海道
産クワトロフォ
ルマッジがメ
ニューにうたえ
る。ピリッと辛



イワシのオープン焼き
北海道産クワトロフォルマッジ

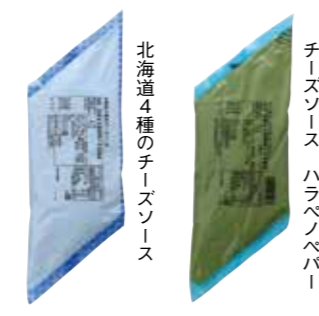


エビサンド
濃厚クワトロ
フォルマッジソース



ブルーチーズ風味の
クリームペンネ

こんなに扱いやすいチーズがあるの？
それにしても、なめらかなチーズソースとい
うのはとても便利だ。単純に絞れるというだけで作業
性が高い。それに太くも細くも絞れる。グラタン皿
に「チーズソース ハ
ラペノペパー」を絞り、
その上にマッシュルー
ム、パプリカ（赤黄）、
ミニトマト、イワシを
のせ、オリーブオイル
を軽くかける。イワシ
の上には「北海道4種
のチーズソー



北海道4種のチーズソース

チーズソース ハラペノペパー

いハラペノペパーのチーズソースも手間なく加える
ことができるのだ。これはもう、チーズソースマ
ジックのようなものだ。
次はスプレッドしてみよう。フォカッチャに「濃
厚クワトロチーズソースリッチ」を塗り、レタス、
赤玉ねぎ、ラディッシュ、茹でたエビをのせ、最後
にかぶせるフォカッチャにもたつぷりと「濃厚クワ
トロチーズソースリッチ」を塗った。チーズのkok
と香りが濃厚で、とろり
としたソースがフォカッ
チャと具を一体化させる。
そういえばチーズソース
のサンドイッチなど、と



濃厚クワトロチーズソースリッチ

つづくにあるようだがあまり見ない気がする。
続いてパスタに和え
てみる。「チーズペー
スト ブルーチーズ入
り」をフライパンで軽
く加熱しながら茹で汁
で濃度を調節し、バターを加える。茹で上げたペ
ネと和え、黒胡椒、イタリアンパセリを添えた。簡
単にブルーチーズ風味のペンネができあがる。
このように「チーズソース&チーズペースト」の
作業性のよさにはちよつと驚きだが、もっと驚いた
のはそのバリエーションの豊富さである。次のペー
ジでご紹介したい。



チーズペースト ブルーチーズ入り

「チーズソース&チーズペースト」に潜在力を感じる。

まるで チーズソース マジック。

絞れるほどなめらかな「チーズソース」は、
絞る、塗る、和えると手際のいいスムーズな調理で、
メニューの幅を大きく広げてくれる。



イワシのオープン焼き
北海道産クワトロフォルマッジ

絞るだけでクワトロ(4種のチーズ)
メニューができるというマジック

イワシの上に絞っているのは4種類の北海道産チーズ(チェダー、マスカルポーネ、ク
リームチーズ、カマンベール)を使ったなめらかでkokのあるソース。このチーズソースを
使えば、なんとひと絞りでクワトロメニューが提供できる。さらにイワシの下にはピリッ
と辛いハラペノペパーのチーズソースまで仕込んだこだわりのオープンメニューだ。

チーズソース & チーズペースト

チーズソース プレーン



人気のチェダーチーズを使いやすいソースタイプに仕上げました。



内容量:500g

チーズソース チェダーホワイト



ホワイトソースにチェダーチーズやチキンコンソメ、香辛料を加えたチーズソースです。



内容量:1kg

MEソース 4種のチーズ



ゴーダ、チェダー、マスカルポーネ、パルメザンの4種類のチーズを使用したチーズソースです。



内容量:300g

チーズソース マイルド



チェダー主体のチーズソース。マイルドな風味でさまざまなメニューに相性よくご使用いただけます。



内容量:1kg

クリームチーズペースト プレーン



人気の高いクリームチーズを作業性のいいペースト状にしました。塗ったり、他の食材と混ぜ合わせたりと、メニューの幅を広げます。



内容量:500g

北海道4種のチーズソース



北海道産のチェダー、マスカルポーネ、クリームチーズ、カマンベールの4種のチーズを使っておいしくコクのあるソースに仕上げました。



内容量:300g

チーズソース ハラペノペパー



チェダー主体のチーズソースにハラペノペパーを入れて、ピリッと辛みを加えた製品です。ディップメニューに最適です。



内容量:300g

チーズペースト ブルーチーズ入り



クリームチーズをベースとしたチーズペーストに、ブルーチーズを加えた風味豊かな製品です。



内容量:300g

濃厚クワトロチーズソースリッチ



パルミジャーノレッジャーノ、ペコリーノロマーノ、ゴルゴンゾーラ、チェダーと4種の個性的なチーズを使って濃厚感を出しました。



内容量:500g

カマンベール入り チーズペースト



クリームチーズをベースとしたチーズペーストに、定番のカマンベールを加えた製品です。



内容量:1kg

サワーチーズペースト



サワークリームのようなしっかりとした酸味のあるチーズペーストです。



内容量:500g

業務用チーズフォンデュ



お手軽なオペレーションで、山形産の白ワインを使った本格的な味が楽しめるチーズフォンデュです。



内容量:500g

こだわりのフレーバーが勢揃い

「チーズソース&チーズペースト」の充実ぶりをご覧いただきたい。前頁でご紹介した4種のチーズを使ったソースが3タイプも揃っている。「MEソース 4種のチーズ」はゴーダ、チェダー、マスカルポーネ、パルメザン、「北海道4種のチーズソース」はチェダー、マスカルポーネ、クリームチーズ、カマンベールを使いすべて北海道産。さらに「濃厚クワトロチーズソースリッチ」はパルミジャーノレッジャーノ、ペコリーノロマーノ、ゴル

ゴンゾーラ、チェダーと個性的なチーズを使い、ネーミングに「濃厚」と「リッチ」を重ねているところには味の深さへの想いを感じる。同じ4種でもこれほどまでにチーズを使い分けて商品化していることに感心させられるが、裏を返せば、クワトロフォルマッジ」という言葉の付加価値が外食市場ではかなり高いということだ。素直に学びたい。

注目したのはやはり、ブルーチーズが入った「チーズペースト ブルーチーズ入り」である。ブルーチーズを牛乳や生クリームで溶かす手間なくソースとして手軽に使える。ポテトサラダに和えたり、ソテーした肉のソースとして青カビ独特の濃厚な風味を幅広くメニューに取り入れることができる。その他、ピリッと辛いハラペノペパー入りや、カマンベール、チェダーチーズ、クリームチーズ、酸味のあるサワーチーズ、ホワイトソースにチェダーチーズとチキンコンソメや香辛料を加えたものまであり、こだわりのフレーバーが揃っている。



お店でパンを焼くと原価がドンと下がる

レストランでメニューに添えるパンもカフェでつくるサンドイッチも、外食店で使うパンはペーカリーから仕入れるものだと思っていた。生地が発酵をコントロールするのは難しくホイロが必要だと決

お店でパンを焼くと、新たな展開が見えてくる。

パンを焼きたい

お店でパンを焼くのは難しいだろうか。時間が経ってももちりとやわらかで、食事にもサンドイッチ用にも使えたら、大きくコストを下げることができる。



パンも具材も特別なサンドイッチ

チリコンカンのサンドイッチ、クラムチャウダーのサンドイッチ、テリヤキソースたっぷりのチキンサンド、このオリジナリティーがたまらない。

めつけていたのだが、外食店でパンは本当に焼けないのだろうか？

もし焼けたら、こんなにいいことはないだろう。まずはコストが相当カットできる。パンの主な材料は小麦粉とイーストと水なのだ。

パン職人のような高い技術やホイロがいらさない手軽なパンはないだろうか？と生地を探していると、かつて弊誌でも「フオカッチャ」を焼いたことを思い出した。特別な発酵器は使わなかった。もちろん自家製の「フオカッチャ」も極めると、おいそれとはたどり着けない品質があるのだと思うが、きつと食パンやバゲットよりも簡単にできるはずだ。

そこで、イタリア料理店でよく見る「フオカッチャ」に目をつけて焼いてみることにした。うまく焼いてサンドイッチをつくり、テイクアウトメニューに力を入れたい。経営環境の厳しい今、チャンスは何でもつかみたい。

今までと、ちょっと違うサンドイッチづくりに挑戦する

さて、「フオカッチャ」を焼いてみるが、せっかくなら他と少し違ったものを焼きたいと思う。焼いたパンでサンドイッチをつくり、テイクアウトメニューを強化することを中心に置いて考えたい。そこで、「クイックマンナン」、「酵豆粉」、「ル・カンテンウルトラ」を使った。

「クイックマンナン」は昨年秋の35号で「フオカッチャ」を焼く際に使った「こんにゃくの粉」である。



吸水・保水効果にすぐれているために生地の加水率が上がり、焼き上げたパンはしっとり、もちりとしていて、時間が経っても硬くなりやすかった。これはテイクアウト用のパンとして好都合だ。サンドイッチのパンが硬くならず乾燥しにくいのだ。

さらに「酵豆粉」も使う。「酵豆粉」は、ほぼ塩味のしない味噌の粉というイメージで、日本人には懐かしい風味を持つ「旨みのスパイス」だ。「フオカッチャ」の香ばしい風味を上げてくれる。

最後の「ル・カンテンウルトラ」は寒天として固まらないことに価値があるというユニークな寒天で、なめらかな状態で固まるのが特長だ。煮込み料理やスープ、ソースをなめらかに固めれば今まで扱えなかったものを具材として挟める。肉じゃがもサンドイッチでできた。

さて、まずは「フオカッチャ」を焼いたのでご覧いただく。

加水率の高いフオカッチャが、スムーズに焼けた。

〈クイックマンナンを加えたフオカッチャの作り方〉



1 薄力粉、強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを混ぜ、「クイックマンナン」を加えてさらによく混ぜる。



2 35～40℃くらいのぬるま湯を加え、さらにオリーブオイルを加える。



3 全体を木べらで混ぜると、何となく生地がまとまりはじめる。



4 木べらをとり、あとはボールの中で手で捏ね、ひと塊になったら生地をまとめる。



5 ラップをして1時間ほど室温(22℃くらい)で一次発酵させる。



6 焼成用の天板にオリーブオイルを塗っておく。



7 ラップを外し、べたつく生地をとりやすくするために薄力粉を軽くふる。



8 生地をカードですくいとり、オリーブオイルを塗った天板に生地を移す。



9 最初は両手を使って伸ばし、ある程度伸びたら綿棒で表面をなだらかにする。



10 伸ばした生地を袋で包み、40分ほど二次発酵させる。



11 生地をとり出し、上からオリーブオイルをかけ、指で穴をあけ塩をふる。※オリーブオイルと塩はレシピ外



12 200℃に温めたオーブンで15分ほど焼成して仕上げ。

一般的なフオカッチャのレシピ

※「クイックマンナン」を使わない

薄力粉	250g
強力粉	250g
砂糖	15g
塩	8g
ドライイースト	6g
オリーブオイル	30ml
お湯	300ml

「クイックマンナン」を加えたフオカッチャのレシピ



クイックマンナン

クイックマンナン	7.5g
(粉重量に対して1.5%)	
薄力粉	250g
強力粉	250g
砂糖	15g
塩	8g
ドライイースト	6g
オリーブオイル	30ml
お湯	360ml
(20%加水)	

「酵豆粉」と「クイックマンナン」を加えたフオカッチャのレシピ



酵豆粉 クイックマンナン

クイックマンナン	7.5g
(粉重量に対して1.5%)	
薄力粉	225g
強力粉	225g
酵豆粉	50g
砂糖	15g
塩	8g
ドライイースト	6g
オリーブオイル	30ml
お湯	360ml
(20%加水)	

もっちり、しっとり、硬くなりにくいパンはテイクアウトに最適

それでは、こんなにやからつくられた粉「クイックマンナン」を使ってフオカッチャを焼いてみよう。「クイックマンナン」は吸水・保水効果にすぐれているため、加水率は通常の配合に比べて20%多くしてみた。かなり多いが、これだけ生地が水分を抱けば、今までは違うフオカッチャが焼ける。

最初に薄力粉、強力粉、砂糖、塩、「クイックマンナン」を混ぜ合わせるが、後の工程で生地をそれほど捏ねないため、ここでしっかりと混ぜ合わせておくことがコツだ。泡だて器を使ってゆつくりと丁寧に混ぜ合わせた。

これにお湯と、オリーブオイルを加えて混ぜるが、加水率が高いために生地がべたつき、まとまりにくくなるかと心配したがスムーズにまとまった。

生地は室温で発酵させた。22℃くらいだっただろう。室温が下がる冬は暖房をつけておけば問題ないはずだ。棚の上など部屋の高い所に置くと温度が高くていいかもしれない。

一次発酵した生地を天板に広げて伸ばすが、広く伸ばせば伸ばすほど薄くなるため、パンの厚みはここで調整する。小さく成形しないので、とても作業性よく、焼き上がりを自由にカットできる。

伸ばした生地を40分ほど二次発酵させるが、直接ラップをかける生地についでしまうので、生地に接触しないように工夫した



焼き上がったフオカッチャ (左/酵豆粉入り)

二次発酵が終わったなら、オリーブオイルをかけ、指で穴をあけ200℃のオーブンで15分ほど焼いた。加水率の高いフオカッチャは意外にスムーズに焼けた。狙い通り、水分を多く抱いたフオカッチャは焼成後時間が経ってもやわらかく、もっちり、しっとりとしている。「クイックマンナン」の効果だ。これはテイクアウトを強化するサンドイッチメニューにもってこいだ。「酵豆粉」を加えたフオカッチャでは、「酵豆粉」を加えた分量を薄力粉、強力粉を減らすことで調整した。

「ル・カンテンウルトラ」でサンドできなかつたものがサンドできる

さて、パンの準備はできた。「ル・カンテンウルトラ」で今までにないサンドイッチをつくってみる。まず、メキシコ料理の定番、チリコンカンを挟んでみた。煮込んで水分量が3分の1ほどになったら、仕上りの全重量に対して4%の「ル・カンテンウルトラ」を加えて溶かし冷ました。

冷えたらこれを「酢豆粉」を混ぜたフォカッチャでサンドした。香ばしい風味がチリコンカンに合うと思ったからだ。とろりと流れ出てしまいそうだが、サンドは崩れない。しかも、ソースは生地にも染み込まない。これは「ル・カンテンウルトラ」が水分を抱いて水分移行させないからだ。もっちりやわらかなフォカッチャとチリコンカンの組み合わせは新鮮だ。

煮込んだ料理がサンドできるのなら、カレーやシチューもサンドできる。



ル・カンテンウルトラ

次にエビチリをサンドした。これもチリソースをサンドできるかがポイントだ。最後に水溶性片栗粉を加えて仕上げる時に、チリコンカンと同じく仕上りの全重量に対して4%の「ル・カンテンウルトラ」を加えた。断面も綺麗だ。エビもおいしいしチリソースで食べるフォカッチャもなかなかである。

さて、次に挟んだのがクラムチャウダーだ。白身魚のフライと一緒にサンドした。スープがサンドイッチになるのなら、コーンスープや野菜のスープ、チキンのコンソメスープもメニューになる。スープをサンド、なかなかキャッチーなコピーだ。今度は、鶏むね肉テリヤキサンドだ。普通のテリヤキサンドとソースの量が違う。テリヤキソースは一旦鍋で沸かし、全重量の4%の「ル・カンテンウルトラ」を加えた。もっちり、しっとりしている生地との相乗効果で実にジューシーだ。

煮込み料理をサンドに!



チリコンカンのサンド

たっぷりの野菜に味の濃いソースを添えると、野菜から水分が出る。コールドローのキャベツを想像していただきたい。しかし、「ル・カンテンウルトラ」を加えたこのバーニャカウダーソースは違う。野菜から水分を引かないのだ。敷いたレタスもシヤキシャキしているのだ。だから、たっぷりのソースでたっぷりの野菜をサンドできるのだ。テイクアウトしても心配ない。

チリソース煮をサンドに!



エビチリのサンド

コーンスープもコンソメスープもサンドしたい

固めたスープは白身魚のフライのソースに

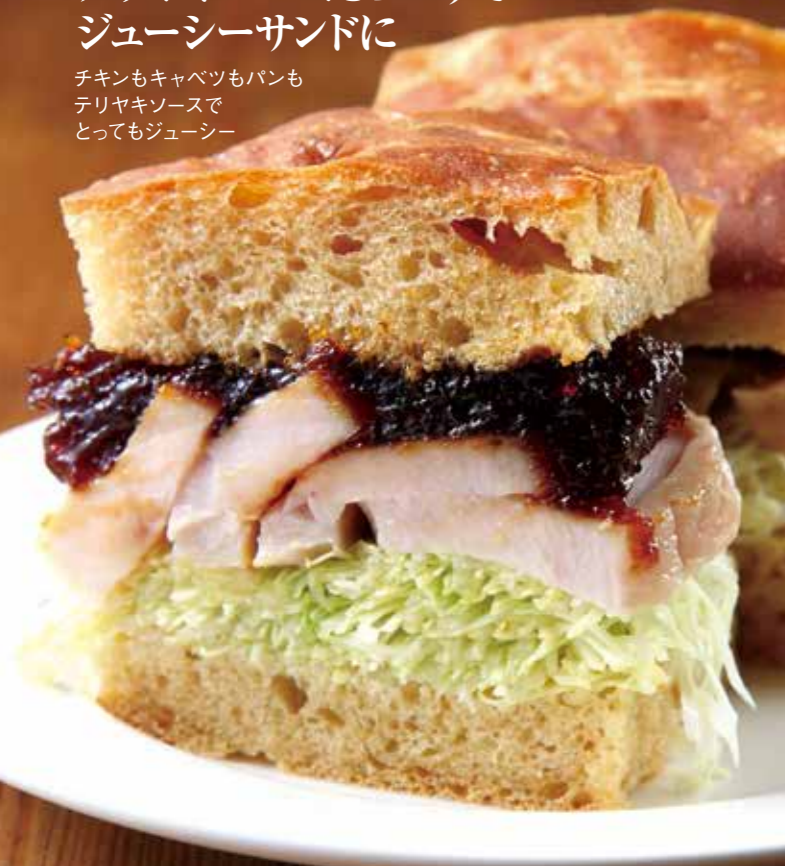


クラムチャウダーサンド

スープをサンドに!

テリヤキソースたっぷりでジューシーサンドに

チキンもキャベツもパンもテリヤキソースでとってもジューシー



鶏むね肉テリヤキサンド

ソースをたっぷりサンド!

挟んだ野菜から水分が出ずパリッと新鮮

「ル・カンテンウルトラ」でつくるソースでたっぷりの野菜がサンドできる

たっぷり野菜をサンドに!



たっぷり野菜のバーニャカウダーソースサンド

鴨商品シリーズ

鴨の料理をメニューに取り入れようとお考えの方はいないだろうか。
胸肉、ミンチ、コンフィ、燻製などに加工された鴨商品を使えば、メニューアイデアはどんどん浮かんでくる。



タイ産鴨胸肉ステーキカット

赤身のやわらかさと、脂の旨み特徴の鴨胸肉です。
【荷姿】 220/240 5kg×2 240/260 5kg×2
260/280 5kg×2 280/300 5kg×2



ジョリシャトー フィレドカナル

フランス産バルバリー種の脂身の少ない鴨肉です。
皮が薄く肉が厚いのが特徴です。
【荷姿】 8kg (約24pc入)



鴨冷燻

タイ産の鴨肉を調味液に漬けて冷燻をかけました。
【荷姿】 15pc×2 (1pc約220g)



鴨肉コンフィ

鴨の脂をたっぷり使用し、じっくり時間をかけてコンフィにしました。
【荷姿】 200g×10pc×5



合鴨スモークチップ

合鴨スモークの切り落としです。
解凍してそのままご使用いただけます。
【荷姿】 500g×20



合鴨ミンチミート

タイ産の合鴨胸肉、皮、モモ肉をミンチにしました。
【荷姿】 2kg×6



いぶり鴨

フランス産バルバリー種の鴨肉を調味液に漬けて冷燻をかけた美しい赤色が特徴です。
【荷姿】 10pc×3



黒胡椒いぶり鴨

人気のいぶり鴨に黒胡椒を使用したインパクトのある辛さが特徴の商品です。
【荷姿】 約330g×10pc×2

どれを使っても、個性のあるオリジナルメニューが生まれそうだ。

「鴨のお料理がおすすめです。」

メニューを他店と差別化することが、外食店の価値を高めることは誰もが知っている。たとえば、カツ丼なら“鴨カツ丼”はいかがだろうか。“鴨肉”を使った独自のメニューでお客様にアプローチしたい。



鴨カツ丼

鴨肉の甘い脂としなやかな肉質を楽しむ丼

狙い通り衣はカリッと揚がり、中は赤く、しっとりとしなやかなレアに仕上がっている。噛むほどに鴨の香りが楽しめ、大根おろしは鴨の脂の甘さを引き立てる。こんなカツ丼が食べたかった。



合鴨ソーセージと
レンズ豆の煮込み

鴨肉のコンフィカレ



合鴨スモークチップ
のリゾット



メニューに「鴨」という字があるだけで特別感を感じないだろうか

前頁で紹介した「鴨カツ丼」は「合鴨の胸肉」を使った。熱を入れすぎると硬くパサつくため、鴨のおいしさが台無しになるので注意したい。肉を常温にもどしておいて170℃の油で3分揚げ、一度取り出して3分休ませる。もう一度これを繰り返して中がしつとりとレアなピンクに揚がるようにする。タレは酒、醤油、砂糖、すりおろしたニンニクと生姜を合わせて加熱し、アルコールを飛ばしたものを用意した。

揚げた鴨カツは薄く切って盛り付け、大根おろし、紅たで、あさつきを添える。サクッとした衣の歯ごたえに鴨のしなやかな肉質と脂の旨みが堪能できる。胸肉はローストやコンフィ、南蛮そばやせいろそ

ば、鍋、治部煮など鴨肉を使った人気の定番料理に最適だ。シリーズには「フランス産バルバリー種の胸肉」もあるのでメニューによって選びたい。

さらに「鴨肉コンフィ」を使った「鴨肉のコンフィカレ」はどうだろう。細かく切った玉ねぎを炒めてシンプルなソース風のカレーをご飯にかけて、表面を香ばしく焼いた「鴨肉コンフィ」をドンと置いた。

パリッとした皮とほろほろとくずれていく肉をほぐしてカレーと一緒に食べてみる。ほぐれた肉にカレーがしつとりと絡んで実においしい。やはり「鴨」という字がメニューに加わるだけで、特別感が出ると思う。

最後に「合鴨ミンチミート」を使ってソーセージをつくってみる。羊腸は使わずラップで代用する。「合鴨ミンチミート」、塩、すりおろしニンニク、玉ねぎ、コンソメパウダー、カイエンペッパー、ローズマリーをフードプロセッサでよく混ぜ、ラップでソーセージ型に包み両端を縛る。

65℃の湯で15分間加熱し、冷ましてからラップをとり、フライパンでしつかりと香ばしく焼いた。レンズ豆、ベーコン、玉ねぎ、ニンニク、ニンジン、オリーブオイル、チキンブイヨン、塩、胡椒でレンズ豆の煮込みをつくってスキレットに敷き、焼いた「合鴨ソーセージ」をのせローズマリーを飾った。表面はパリッ、中はしつとりとした食感で、鴨の香りが楽しめる。「合鴨ソーセージ」というと難しいイメージだが、意外と簡単につくれる。さらに「合鴨ミンチミート」はその価格を伺ってちょっと驚いた。かなりリーズナブルなので、ぜひお問い合わせていただきたい。

「鴨商品シリーズ」を使ったオリジナルメニューを試作してみたが、お役に立つだろうか。小さくてもヒントにいただければ嬉しい。

ボイル海老を どれだけ知ってる？

シュリンプレポート②

サラダやオードブルなどに海老を使う時、生の海老を加熱して仕込むのもいいが、なかなか手間がかかる。そのため解凍してすぐにメニューに組み込むことができる“ボイル海老”はとても便利だ。ところで“ボイル海老”は吟味して選んでいるだろうか？そして、私たちは“ボイル海老”をどれだけ知っているだろうか？



使いたい“ボイル海老”はこれだ！

ひとくちに“ボイル海老”といってもメニューに合わせてたくさんの種類があるのはご存じだろうか。海老をまるごとボイルした殻付きのものから、凍ったまま寿司に巻くだけの状態になったものまである。上手く使えば手間が省け、メニューが広がる。

仕込みの手間を一気に解消する「ボイル海老」のバリエーション

「ボイル海老」のクオリティ

ボイル海老の加工形態のバリエーションのお話の前に、ボイル海老の品質についてお話ししたい。さて、海老をボイルする工程だが、海老の殻をむいてからボイルすると、殻付きのままボイルして殻をむくのでは、どちらに海老の風味や色が残るだろうか。これは殻付きボイルの方が断然おいしい。海老の旨みは殻と身の間に溜まっているため、むいてからボイルしたのではせっかくの海老のおいしさを全部水に流しているようなものだ。しかし、加工はむいたものをボイルする方が簡単だ。さらに、むいた海老を保水してボイルするものもある。食感を調整するのと合わせて、むいた海老がボイルして縮む度合いを抑えて重量当たりのコストを下げるためだ。

用途に応じて揃う「ボイル海老」のバリエーション

それではボイル海老のバリエーションを見てみよう。さまざまな用途に応じて解凍してそのまますぐに使えるように加工形態が工夫されていて、海老の仕込みの手間を一気に解消してくれる。有頭ボイルは頭付きのままボイルしたもので、いかにも海老らしく存在感がある。有頭中むき

はこれを食べやすくするために頭と尾を残して殻をむいたものだ。どちらも見栄えよく高級な弁当やクリスマスなどのオードブル、おせち料理、ギフトにも使われる。

「尾付むき」、「グルむき」は、基本的にはサラダなどに幅広く使われる。しかし人手不足の折、経験のないスタッフが調理する場合、未加熱の生むき海老を使うことによるリスクを避けて加熱済の「尾付むき」、「グルむき」を調理して使うケースも多い。さらに「寿司えび」だ。名前の通り寿司に使われ

るが、寿司ネタに使われる品質の海老はもつと他のメニューにも使ってみよう。中でも「頭肉付き」は生きていた海老を加工しないとつくれない品質なのだ。さらに寿司の巻き芯まで用意されている。凍ったまま巻き込めばいいのだ。酢飯の温度で自然に解凍される。

ボイル海老のバリエーションをお分かりいただけただろうか。さらにサイズにもバリエーションがある。次のページにボイル海老商品をご紹介しますので、使いたいものをぜひ見つけていただきたい。

《ボイル海老の商品形態》



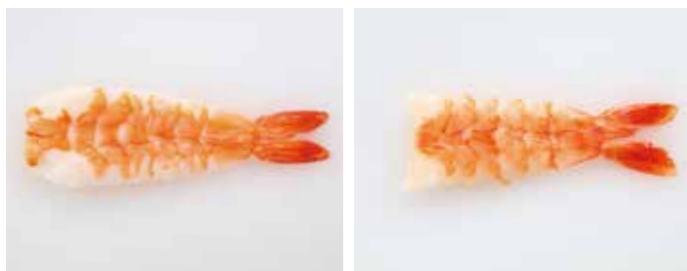
有頭中むき

有頭ボイル



グルむき

尾付むき



頭肉付き寿司えび

寿司えび



巻き芯用

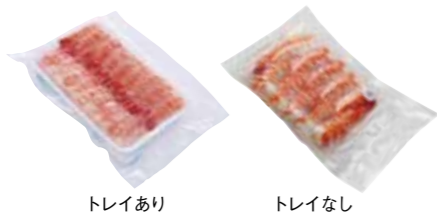
本当においしい寿司えび

ブラックタイガー寿司えび

サイズ	1尾あたりの長さ
3L(36/40)	8.1~8.5cm
4L(31/35)	8.6~9.0cm
5L(26/30)	9.1~9.5cm
6L(23/25)	9.6~10.0cm
7L(21/23)	10.1~10.5cm
8L(16/20)	10.6~11.0cm
9L(13/15)	11.1~11.5cm



粗放養殖したブラックタイガー海老を原料として、集約養殖のものより比較的に色が濃い(赤い)のが特長だ。またブラックタイガー海老特有のしっかりとした食感と身の厚みにより食べごたえのある寿司えびになっている上に、塩以外の調味料は使用していないので海老本来の味が味わえる。用途に合わせてサイズも豊富だ。



トレイあり

トレイなし

食べやすく使いやすいオールラウンダー

スチームボイルむきえび

1kg	
サイズ	1尾あたりの重量
31/40	約7g
41/50	約6g
51/60	約5g
500g	
61/70	約4g
71/90	約3g
91/120	約2g
250g	
31/40	約7g
51/60	約5g



鮮度のいい原料を水漬けせずに工場に運び、殻付きのままスチームボイルしてぐるむき処理をしている。このため海老の旨みが流出せず、海老本来の味わいが楽しめる。発色も濃く紅色が鮮やかだ。バラ凍結のため、必要な量だけ解凍してそのままサラダなどのトッピング、オードブルやおつまみにすぐ使用できる。便利なオールラウンダーだ。



内容量：1kg / 500g / 250g

殻むき不要で手を汚さない

有頭ボイル中むき海老

サイズ	1尾あたりの重量
25尾	約20g
30尾	約16g
35尾	約14g
40尾	約12g



ボイル後に中むき加工をしてあり、食べるときに殻をむかなくてもいいため手を汚すことなく、そのまま美味しく食べられる。味は残して加工しており、リーズナブルな価格でコクのある海老の醍醐味が楽しめる。オードブルやおせち、高級弁当、懐石料理などの彩りに使われる。他にも、パスタ、海老チリ、パエリアなど、多様なメニューのトッピングとしても使用できる。



内容量：500g

殻付きの存在感

有頭ボイル海老

サイズ	1尾あたりの重量
25尾	約20g
30尾	約16g
35尾	約14g
40尾	約12g



海老を生きた状態で工場を持ち込み、ボイル後に素早く冷却して箱詰めして凍結。ライブ原料の鮮度を大切にしている。このため色目は鮮やかな赤に発色して見栄えがいい。一尾のせるだけで海老の存在感がアピールできるのは殻付きならではの。殻付き海老の旨みが味わえ、オードブルやおせち、高級弁当、懐石料理などの彩りには欠かせない。解凍後にそのまま使えるのもとても便利だ。



内容量：500g

冷凍のまま巻くだけ

巻き芯用ボイルえび

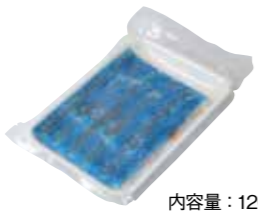
サイズ	1本あたりの重量
10本入り	約12g



1本ずつ取り出せるようになっている。



巻き寿司用に特化した形状の寿司えび。えびの尾を取り除き、巻き寿司の幅に合う長さに一列に並べて成形している。シートで区切られているので、一本ずつ凍ったまま取り出して使える。太巻きをつくる時には一度に複数の具材を巻くため、シヤリの上に具材を並べるのにも手間がかかると「巻き芯用ボイルえび」は凍ったまま巻けるため使い勝手がいい。



内容量：120g

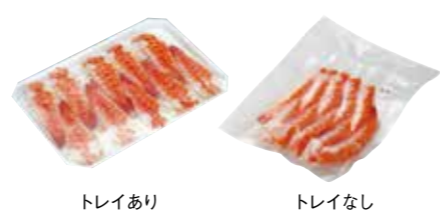
生きた海老を加工した寿司えび

踊りメ頭肉付き寿司えび(バナメイ海老)

サイズ	1尾あたりの長さ
4LH(51/55)	9.1~9.5cm
5LH(46/50)	9.6~10.0cm
6LH(41/45)	10.1~10.5cm
7LH(31/40)	10.6~11.0cm
8LH(26/30)	11.1~11.5cm
9LH(21/25)	11.6~12.0cm



高級寿司店が自家でつくる寿司えびと同じように「頭肉」を付けたまま残している。生きた原料を使わなければ頭肉付き寿司えびはつくれないため、頭肉付きは鮮度がいい証でもある。塩以外の調味料は使用していないので海老本来の味が味わえる。高級寿司店の寿司えびに勝るとも劣らない品質で、サイズも5ミリ単位で取り揃えられている。



トレイあり

トレイなし

食べやすさと海老の存在感をアピール

スチームボイル尾付むきえび

サイズ	1尾あたりの重量
26/30	約10g
31/40	約7g
41/50	約6g



鮮度のいい原料を水漬けせずに工場に運び、殻付きのままスチームボイルして尾付むき処理をしている。このため海老の旨みが流出せず、発色も濃く紅色が鮮やかだ。バラ凍結のため、必要な量だけ解凍してすぐに使用できて使いやすい。塩のみの味付けで、海老本来の旨みや甘みが楽しめる。



内容量：1kg

ケータリングやパーティーに

カクテルシュリンプリング

サイズ	1尾あたりの重量
41/50	約7g



新鮮な海老を殻付きのままスチームボイルして、素早く尾付むき処理することで旨み成分の流出を防止している。中身が見える洒落た円形トレイに綺麗に並べてパッキングされているので、解凍してトレイのまま提供でき、盛り付ける手間も省ける。カクテルソースやレモンなどを添えれば見映えもよく豪華な前菜として提供できる。手間いらずでパーティーには即戦力として強力なアイテムだ。



内容量：180g

志度藤雄氏の著書「料理人としての」の中の記載によると、フォン・ド・ボーとフォン・ド・ボーを組み合わせたフォン・ド・ボーカレーは昭和17年頃、銀座・数寄屋橋の日動グリルで志度氏によってつくられたとされる。

志度氏はフランス料理の味の軸であるフォン・ド・ボーを使うことで、カレーに深みとコクをもたらすフォン・ド・ボーカレーを大ヒットさせた。

「フォン・ド・ボーカレー」は、今や欧風カレーといえば、エスビー食品(株)の「ディナーカレーフレック」に代表されるように、フランス料理に使われるフォン・ド・ボーの深いコクが欠かせない。フォン・ド・ボーカレーが欧風カレーの王道となって時間が経つが、そもそもこのカレーはいつ日本に伝わったのだろうか。今回はフォン・ド・ボーカレーのルーツと、その奥深さを探ってみよう。

かつて日本のフランス料理界で伝説の料理人と呼ばれるシェフがいた。志度藤雄氏である。志度氏の経歴には誰もが驚かされるだろう。二十歳を過ぎて数年経った頃、神戸から船でロンドンへ密航する。現地で逮捕され日本へ強制送還されるが途中で船から逃げ出し、その後フランスに13年、イギリスに4年半滞在し料理人としての腕を磨いた。氏は日本フランスの先駆者であり、伝説の料理人、吉田茂の料理番とも呼ばれた。

「フォン・ド・ボーカレー」は、今や欧風カレーといえば、エスビー食品(株)の「ディナーカレーフレック」に代表されるように、フランス料理に使われるフォン・ド・ボーの深いコクが欠かせない。フォン・ド・ボーカレーが欧風カレーの王道となって時間が経つが、そもそもこのカレーはいつ日本に伝わったのだろうか。今回はフォン・ド・ボーカレーのルーツと、その奥深さを探ってみよう。

他の国の食文化を日本に紹介するのはどこか翻訳に似ている気がする。力量ある翻訳には才気あるエスプリがきいて、そのメニューはたくさんの人々を魅了する。

志度氏はフランス生まれのフォン・ド・ボーを使って、カレーをより日本人に馴染む料理に翻訳したと言えないだろうか。四川料理の陳建民氏は、痺れる本場四川の麻婆豆腐を子供も大好きな料理に翻訳し日本に根付かせた。

志度氏はその後、銀座の「四季」という店の料理長に就き、「四季」を日本最初の本格フランス料理店と呼ばれる超一流店にした。そのオープンングスタッフに、若き日のラ・ロシエルのオーナーシェフ坂井宏行氏がいた。坂井氏はここで3年間、みっちり本格的なフランス料理を志度氏から学んだ。

他の国の食文化を日本に紹介するのはどこか翻訳に似ている気がする。力量ある翻訳には才気あるエスプリがきいて、そのメニューはたくさんの人々を魅了する。

志度氏はその後、銀座の「四季」という店の料理長に就き、「四季」を日本最初の本格フランス料理店と呼ばれる超一流店にした。そのオープンングスタッフに、若き日のラ・ロシエルのオーナーシェフ坂井宏行氏がいた。坂井氏はここで3年間、みっちり本格的なフランス料理を志度氏から学んだ。

フランス料理の出汁を加え、カレーに深みとコクを出す「エスプリ」

エスプリ・カレー Esprit Curry

“カレー”と“フォン・ド・ボー”を組み合わせるという“フォン・ド・ボーカレー”の発想には、フランスのエスプリを感じる。いったいこのカレーはいつ日本に伝わったのだろうか。そのルーツと奥深さを探ってみよう。

“フォン・ド・ボーカレー”はフランスではなく日本生まれ？

フランス料理に欠かせない出汁“フォン・ド・ボー”を使ったカレーは、フランスから伝わったメニューではなく、東京で日本人シェフによって生み出されたものらしい。



フォン・ド・ボーカレー

カレーに力をあたえる
フォン・ド・ボー

〈フォン・ド・ボーのプロセス〉



オープンで2時間、仔牛肉や骨、香味野菜を焼く。



ブーケガルニや他の野菜と共に鍋へ。



アクをひき続けながら、約12時間じっくり煮込む。



こんな状態になったら、シノワで丁寧に漉す。



アクをひきながら、さらに2時間ほど煮詰める。



を見て、「これは坂井さんの料理だね。」って分かるものも1品でも2品でもつくりあげていくことが大切です。

——フランス料理にとって、フォン・ド・ボー^①というのはどういう位置づけのものなのでしょうか

——フォン・ド・ボー^②はすべての肉料理のベースです。何時間もアクを綺麗にひきながら一番おいしい

「ディナーカレーフレック」は、フォン・ド・ボー^③を使って、新しいカレーのスタイルをつくりあげたと言えますか

——そうですね、私たちフランス料理のシェフが手間をかけてつくるフォン・ド・ボー^④がカレーフレックに入っているなんて何だかズルいって言いにくいところですが、「ディナーカレーフレック」はフォン・ド・ボー^⑤の深いコクと味わいを上手に取り入れることによって日本人の誰からも愛される

独自のスタイルをつくりあげたと言えます。

——フォン・ド・ボー^⑥を使うということはコストアップしますから、発売当時は値段が高いと言われたのではないのでしょうか。それでもやめなかったのは、「この新しいカレーのおいしさは、お客様を喜ばすことができる。」という味づくりに対する信念と確信があったのだと思います。料理人として大いに共感できます。この味をずっと守り続けてきたからこそ今の評価があるのでしょう。

「ディナーカレーフレック」の溶けやすさもロングセラーになった要素の一つなのではないでしょうか。本格派の欧風カレーが簡単にできるのですから、こんなに便利なものを使わない手はありません。

あとは、これを料理人がどうアレンジするかだと思います。



ディナーカレーフレック

志度藤雄氏とのエピソードなどありません。ただ、お聞きいただけました。

——私は1963年から3年間、銀座・数寄屋橋近くにオープンしたフランス料理店「四季」で志度ムツシユから初めて本格的なフランス料理を教えていただきました。志度藤雄という人は大きなものに取り込まれるのではなく、俺じゃないんだと自分の腕だけで料理の世界を生き抜いていく、生涯一匹狼のような料理人でした。とにかく仕事に厳しい人で、怖いなんてものじゃありませんでした。

志度ムツシユから教わったことは、料理人である前にまず人間として成長しなくてはならないということです。そのためには、まず物を大切にしないといと教えられました。調理場、道具、食材、仕入れ、すべてを大切にして丁寧に管理するように厳しく言

われしました。

今でも鮮明に覚えていることがあります。私はオイルの入った一斗缶を開けるように言われ、手元にあつた棒で缶にボンと穴を開けました。本来なら缶切りで丁寧に開けるべきなのですが面倒だったので。その瞬間、志度ムツシユにその棒を取り上げられ、頭をたたかれて烈火のごとく叱られました。実はその棒は包丁を研ぐヤスリだったのです。そのヤスリが志度ムツシユのものだったこともありましたが、道具を本来とは違った目的に使ったことをもの凄く剣幕で怒られました。

それから、おいしいものをつくるには一流の材料がなければダメだということ。だから、それを選ぶ目を持ちなさいと何度も教えられました。さらに材料は、じゃがいもをむいた皮一枚、鶏のはじいた端の部分からもエスプリは生まれる。だから無駄にせ

もちろんです。私はフランス料理と懐石料理を融合させた、日本人の感覚に合った新しいフランス料理を考案しました。あえて言うのであれば、フランス料理から味の要素を引き算する勇氣、それが私のつくりあげたフレンチ懐石のスタイルです。偉大な志度ムツシユにフランス料理のすべてを教えていただいたからこそ、勇氣を持って自分の料理スタイルに進むことができたのです。

——ご自分の料理に志度氏の教えは今も生きていますか

——そうですね。私はフランス料理と懐石料理を融合させた、日本人の感覚に合った新しいフランス料理を考案しました。あえて言うのであれば、フランス料理から味の要素を引き算する勇氣、それが私のつくりあげたフレンチ懐石のスタイルです。偉大な志度ムツシユにフランス料理のすべてを教えていただいたからこそ、勇氣を持って自分の料理スタイルに進むことができたのです。

「志度ムツシユは、とても怖い師匠でした。」

フランス料理のシェフはこうあるべきだ、ということこそを志度ムツシユから教えられた。



「ラ・ロシェル」
オーナーシェフ 坂井 宏行 さん

1942年、鹿児島県出水市出身。フランスで始まるヌーベルキュイジーヌの流れに先駆けるようにフランス料理と懐石料理を融合させ、日本人が好む新しいフランス料理のスタイルを独自に構築した。



「ラ・ロシェル山王」
東京都千代田区永田町2-10-3
東急キャピトルタワー1F
お客様が「幸せだ」と満足いただけるおいしさを一皿一皿に表現する。「幸せ」を「記憶」に変えるレストラン。

ずすべてを使い切れと。そして、そうした節約の上でフランス料理を華やかに成り立たせることに志度ムツシユは集中していました。

私が8時頃出勤すると志度ムツシユはもう厨房にいて、まさかと思つて翌朝6時半に出勤してもすでに来ていました。誰よりも早く厨房に入って、スタッフ全員帰って最後の一人になるまでいつもいました。ですから、志度ムツシユはちゃんと寝ているのかと不思議でした。料理が本当に好きで、すべてに自分が目を通さないと気がいらぬ。こうした料理に対する情熱は今でも大事ですが、当時はそこまで徹底した人はいませんでした。まだまだ料理人として駆け出しだった私でも、志度ムツシユのつくるフランス料理が本物だと食べなくても分かりました。

「ディナーカレーフレーク」も
「ラ・ロシエル」も40周年

「ディナーカレーフレーク」は発売されてちょうど40周年だそうです。実は「ラ・ロシエル」もちょうど今年で40周年なんです。偶然ですね。

ロングセラーを続けるというのは凄いことだと思います。お店も企業も40年間ずっと勝ち組でいようと思うとそれは大変です。時代も変化してるし、お客様の嗜好もどんどん変わります。油断しているとすぐに転げ落ちてしまいます。変化を追いかけると絶対40年は保たない。揺るがずに積み上げることが大切です。

フォン・ド・ボーを使った深みとコクのある「ディナーカレーフレーク」は、専門店のカレーからカレーうどんまで、日本の食文化全体で使っている感じですね。よほど日本人の味として馴染んでいる



るんじゃないですかね。その味をずっと守り続けているというのとはとても素晴らしいですね。

さらに、新しくラインナップされた、「直火焙煎香辛料香るディナーカレーフレーク」は香辛料の香りが濃く立っているし、「餛飩色玉ねぎたっぷりディナーカレーフレーク」は餛飩色玉ねぎの旨みが詰まっています。「ディナーカレーフレーク」の裾野がぐっと広がりますね。

「ディナーカレーフレーク」は、とても基本がしっかりしている風味ですから、そこに一つ自分の好きなスパイスを加えることによってガラッと味を変えてしまうのもおもしろいと思います。しかし、今回はロングセラーの風味をリスペクトして、使う肉の種類や提供の仕方でアレンジしたいと思います。

フランス風ビーフカレーを
日本風のカレー牛鍋にアレンジ

アレンジカレーの最初は、牛肉のカレーの煮込み鍋をつくってみました。フォン・ド・ボーカレーの牛鍋アレンジです。鍋の下に固形燃料を置いてぐつぐつと沸かしながら、お客様に召し上がっていただきます。沸いたカレーって食べたことありませんよね。名前は「牛スネ肉の焼きカレー」にしましたが、イメージは牛スネ肉のカレー煮込みです。手軽に使えるバラ肉やモモ肉ではなく、スネ肉を使います。煮込み料理にはスネ肉の方

がいい味が出ます。ちょっと余計に手間はかかりますが、じっくり煮込むと筋もやわらかくなって食感もよくなり、おまけにコラーゲンもたっぷりです。こくなく、とてもヘルシーです。

「ディナーカレーフレーク」の深いコクにはしっかりと煮込み感がありますから、やわらかくなったスネ肉にとっても馴染みますね。ご飯はパプリカライスを加えます。パプリカ独特の風味が牛肉と相性がいいですね。

フォン・ド・ボー
ディナーカレーフレークシリーズ



S&B
ディナーカレーフレーク

フォン・ド・ボーをベースにつくりあげた表現豊かな味わいと深いコク、まるやかな香りは、2020年で発売40周年を迎えたロングセラーです。

内容量 1kg



S&B
直火焙煎香辛料香る
ディナーカレーフレーク

フォン・ド・ボーをベースに、直火でしっかり香りを引き出した焙煎香辛料を加えた、香り高くコク深い味わいのカレーフレークです。

内容量 1kg



S&B
餛飩色玉ねぎたっぷりの
ディナーカレーフレーク

フォン・ド・ボーをベースに、じっくりと炒めた餛飩色玉ねぎの旨みとほどよい甘さをたっぷりと溶け込ませました。

内容量 1kg

牛スネ肉の焼きカレー

牛肉はバラやモモを使わずに、スネ肉をじっくりと煮込み
ビーフカレーを牛鍋のイメージに仕立てる

煮込み料理は筋のある硬い肉をじっくりと煮るのがおいしい。カレーの入った鍋の下に火を置き、お客様の目の前でぐつぐつと沸く牛鍋のイメージで提供する。

「ディナーカレーフレーク」使用 牛スネ肉の焼きカレー

【材料】(6名分)

ディナーカレーフレーク	400g
バター	30g
水	500cc
牛スネ肉	600g
水	1200cc
玉ねぎ	1個
ニンジン	1本
ご飯	400g
パプリカパウダー	少々
玉ねぎスライス	100g
パプリカパウダー	少々
水	60cc
青菜	1/2束
塩、胡椒	少々
アスパラガス	6本

【つくり方】

- ①水を鍋で沸かし、ディナーカレーフレークを入れてのぼす。
- ②牛スネ肉は角切りにする。玉ねぎ、ニンジンは1/4に切る。鍋に水、牛スネ肉、玉ねぎ、ニンジンを入れてやわらかくなるまで煮る。(もしくは圧力鍋でやわらかくなるまで煮る。約10分)
- ③フライパンにバターを溶かし、玉ねぎのスライスを炒める。透明になったらご飯、水、パプリカパウダーを加えて炒め、塩茹でした青菜を加え、塩、胡椒で味を調える。
- ④小さな土鍋に②の牛スネ肉、①のカレーソースを入れ弱火で10分ほど煮る。塩茹でしたアスパラガスを加える。③のパプリカライスは型に入れて皿に盛る。

羊肉のナヴァラン風カレー



フランス料理のナヴァランを カレーメニューにアレンジする

ナヴァランとはフランス料理で羊の煮込みのこと。独特の臭いを持つ羊肉は最もスパイスを使う食肉でもありカレーとの相性は絶妙。カレーと煮込むことによって、とてもまろやかになり「ディナーカレーフレック」のコクと羊肉の甘い香りが楽しめる。

バーベキューチキンカレー



秘伝のバーベキューソースで 一皿でおいしさの変化が楽しめるカレーに

鶏肉から漂うバーベキューソースの焼けた香ばしさとカレーソースの深いコクが、ひと味違うチキンカレーをつくる。もともとスペアリブのソースとして30年以上前につくられたバーベキューソースを発売40周年の「ディナーカレーフレック」でつくるカレーと組み合わせるという熟成感あるメニュー。

「ディナーカレーフレック」使用

羊肉のナヴァラン風カレー

【材料】(6名分)

ディナーカレーフレック	100g
水	500cc
羊モモ肉	600g
水	1200cc
玉ねぎ	1個
ニンジン	1本
ソーセージ	12本
ブロッコリー	適量
[A] カリフラワー	適量
ニンジン	1本
花ニラ	12本

【つくり方】

- ①水を鍋で沸かし、ディナーカレーフレックを入れてのぼす。
- ②羊肉はブロックを半分切る。玉ねぎ、ニンジンは1/4に切る。鍋に水、羊肉、玉ねぎ、ニンジンを入れてやわらかくなるまで煮る。(もしくは圧力鍋でやわらかくなるまで煮る。約10分)さらに①のカレーソースで煮込む。
- ③[A]の材料はそれぞれ塩茹でする。
- ④②を皿に盛り付け、③の野菜類をのせる。

「ディナーカレーフレック」のソースで仕上げたナヴァラン風の羊肉煮込みカレーができました。

羊肉の料理にはスパイスが好んで使われ、インドでは羊肉カレーがよくつくられます。しっかりと煮込むと羊肉はやわらかく、「ディナーカレーフレック」のソースで仕上げたナヴァラン風の羊肉煮込みカレーができました。



牛肉、鶏肉の次は羊肉を使ってみましょう。フランス料理のナヴァランのアレンジです。羊肉はちょっとクセがあるから嫌いという方もいらっしゃると思いますが、羊肉の臭いと「ディナーカレーフレック」のスパイスが丁度いい具合に馴染んで、やさしい味わいに仕上がります。

羊肉の料理にはスパイスが好んで使われ、インドでは羊肉カレーがよくつくられます。しっかりと煮込むと羊肉はやわらかく、「ディナーカレーフレック」のソースで仕上げたナヴァラン風の羊肉煮込みカレーができました。

煮込んだ羊肉に「ディナーカレーフレック」の味がしっとり染みて香りが絡み合う

「ディナーカレーフレック」使用

バーベキューチキンカレー

【材料】(6名分)

ディナーカレーフレック	100g
水	500cc
鶏モモ肉	1枚
鶏肉手羽元	12本
長ネギ	1本
ご飯	適量
白ごま	適量
《バーベキューソース》	
赤ワイン	60cc
醤油	40cc
みりん	60cc
砂糖	115g
ケチャップ	115g
生姜(すりおろし)	5g
ニンニク(すりおろし)	1片
豆板醤	5g

【つくり方】

- ①水を鍋で沸かし、ディナーカレーフレックを入れてのぼす。
- ②バーベキューソースの材料をボウルで合わせ、鶏モモ肉、鶏肉手羽元を入れてよくもみこむ。75～80℃のスチームコンベクションで火を入れる。(20～30分)
- ③長ネギは好みの大きさに切り直火で炙る。長ネギと鶏肉手羽元を串に刺して、バーナーで炙る。
- ④皿にご飯、鶏モモ肉を盛り、白ごまをかける。①のカレーをかけ、③を盛り付ける。

鶏肉に染みたバーベキューソースと「ディナーカレーフレック」を重ねる

次はバーベキューチキンカレーです。30年以上前からうちの店でつくっている伝統的なバーベキューソースがあるので、それに鶏のモモ肉と手羽元を漬け込んで焼きました。鶏肉をカレーと一緒に煮込んでおいしいのですが、それではちょっと普通かなと思ったので、カレーとバーベキューソースの味を組み合わせれば、一皿で違ったおいしさが楽しめるカレーになると思ったのです。醤油やみりんを使ったバーベキューソースと、「ディナーカレーフレック」の旨みと深みのあるコクはとても合います。





ドライカレー

**餡色になるまで炒めた玉ねぎの風味が加わることで
ひき肉一粒一粒にも深い甘みと旨みが溶け込んだドライカレーに**

他のカレーと違い水分の少ないドライカレーには、具材をじっくりと炒めた深い甘みが必要だ。「餡色玉ねぎたっぷり」のディナーカレーフレックの持つ、深みのある玉ねぎの甘さと旨みをドライカレーにいかしたい。



シーフードカレー

**直火焙煎した香辛料でつくるカレーの香り高さには
海老を揚げて風味を立たせて組み合わせる**

シーフードカレーはシーフードが主役。カレーと一緒に煮て硬くならないよう海老は油で揚げる。立ち上がる海老の強い風味と、直火焙煎した香辛料の強い風味。風味の強いもの同士が一緒になった海老が主役のスパイシーなカレー。

「餡色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレック」使用

ドライカレー

【材料】(6名分)

餡色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレック	100g
水	200cc
豚ひき肉	500g
玉ねぎ(みじん切り)	100g
ニンジン(みじん切り)	100g
セロリ(みじん切り)	100g
ニンニク(みじん切り)	2片
カレー粉、ブラックペッパー	少々
ご飯	適量
温泉卵	6個
粉チーズ	適量

【つくり方】

- ①水を鍋で沸かし、ディナーカレーフレックを入れてのぼす。
- ②フライパンでニンニクのみじん切りを炒める。香りが出たら玉ねぎ、ニンジン、セロリを加えてよく炒める。
- ③別のフライパンで豚ひき肉を炒め、火が通ったらザルに移して油を切る。
- ④②に①、③を加え、弱火で煮含ませる。カレー粉、ブラックペッパーで味を調える。
- ⑤ご飯を型に入れ、皿に盛る。温泉卵、粉チーズをのせて、バーナーで炙る。

水分が少ないドライカレーは具材一つ一つを丁寧に炒めて甘みや旨みを引き出すと、おいしいドライカレーになります。さらに、そこに餡色になるまで炒めた玉ねぎを入れると、そのおいしさは際立ちます。しかし、火口の限られたキッチンで、玉ねぎが餡色になるまでじっくりと炒める時間の余裕はありません。そこで、「餡色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレック」を使えば時短ができます。ドライカレーに深い甘みがあるので温泉卵を崩すと混ぜたり合ってもおいしいですよ。甘いのに思ったよりスパイシーですね。



餡色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレック

旨みがギュッと詰まった餡色玉ねぎの凝縮感をドライカレーに加える

「直火焙煎香辛料ディナーカレーフレック」使用

シーフードカレー

【材料】(6名分)

直火焙煎香辛料ディナーカレーフレック	100g
アサリの出汁	500cc
海老(カウアイシュリンブ)	18尾
小麦粉	50g
片栗粉	50g
水	50g
ご飯	400g
バター	30g
玉ねぎスライス	100g
タメリック	適量
乾燥ブルーベリー	20g
ブロッコリー	60g
オリーブ(黒)	12ヶ
玉ねぎ(素揚げ)	1個

【つくり方】

- ①アサリで出汁を取り、ディナーカレーフレックを入れてのぼす。
- ②小麦粉、片栗粉、水を合わせる。海老を生地につけてサラダ油で揚げ、塩をふる。
- ③フライパンにバターを溶かし、玉ねぎスライスを炒める。透明になったらご飯、タメリック、乾燥ブルーベリーを加えて炒める。
- ④玉ねぎをスライスし、サラダ油で素揚げにする。
- ⑤皿に③のタメリックライスを盛り付けカレーをかける。海老、ブロッコリー、素揚げの玉ねぎ、オリーブをのせる。

「直火焙煎香辛料ディナーカレーフレック」は香りが強いですね。海老をそのまま一緒に煮ると硬くなってしまうし、カレーの香りで存在感も弱まってしまいます。なので海老は揚げて添えます。そうすれば風味も立つし、衣をまとった海老はとてもやわらかです。タメリックライスには辛みがありませんが、レーズンを使わないで乾燥ブルーベリーを加えてあります。直火焙煎香辛料ディナーカレーフレックです。から囁むとちよつと甘さを感じます。カレーってちよつと甘みがあるとホツとしますからね。



直火焙煎香辛料ディナーカレーフレック

カリッと揚がった海老、焙煎した香辛料の香り、甘いタメリックライスとの三位一体のおいしさ

その後、この商品を使いその効果を経験するにつれて見つけるものがたくさんあった。特にご飯のほぐれと、いつものメニューの見た目を左右する大き



「ほぐれ」に「パラパラご飯の素」を紹介したが、さて、その中で炊飯米や炒めたご飯、炒めた麺のほぐれに「パラパラご飯の素」をご紹介したが、

テイクアウトメニューの課題は、もともとテイクアウトを専門に展開してきた業態ではすでに解決できていることだろうが、イートインを基本にしてきた店にとっては、いきなり出された大きな課題だろう。

前号掲載の「テイクアウトレスキュー」で、ご飯の「ほぐれ」、サラダのドリップ、肉の艶など、テイクアウトメニューの課題解決の提案をさせていただいたが、ご参考になっただろうか。

ほどけるようにご飯がほぐれることで、味わいを感じ、さらに香りも広がる

テイクアウトメニューにとって「ほぐれ」は大きな課題だった。



な要素だ。しかし、それだけではない。ご飯の「ほぐれ」は味にも大きく影響する。口の中でスムーズにほぐれることによって、心地よく味わいを感じ香りが広がる。ほぐれが悪いのでは、味も香りも感じられないのだ。

テイクアウトメニューはレンジアップして食べるものもある。冷たいご飯でも温かくすれば風味は上がるし、「ほぐれ」も少しはよくなるだろう。しかし、レンジアップしないメニューもある。たとえば生の素材を楽しむ寿司メニューだ。

さらに、こうしたちらし、握り、巻き寿司などの

メニューは低い温度で管理されるため、冷蔵のショーケースに置かれる。時々シャリ玉と寿司ネタに一体感のない握り寿司を見る。冷たい寿司を口の中に入れると、たちまちシャリと寿司ネタに分かれ、食感はシャリの硬さに支配されてしまう。こうなるとネタの味は分からな

い。もし、このタイミングでシャリがほぐれるようにほぐれたら、きっとおいしさに違いない。

「ご飯の「ほぐれ」は、おいしさの大きな要素だ。今回は「テイクアウトレスキュー」の続編として、「パラパラご飯の素」の効果をごさらに掘り下げたい。

寒天

テイクアウトメニューをもっとおいしくしたい。

テイクアウト レスキュー2



冷たい酢飯も
ほろほろほぐれる！

「イナゲル®パラパラご飯の素」

せっかくの寿司も固まった酢飯にがっかりすることがある

寿司に使われる具材は生ものを使うことが多いため低い温度で扱われるが、ご飯は冷やすとくっつき硬くなる。テイクアウトの寿司メニューが抱えるこの矛盾を、寒天メーカーが開発した「パラパラご飯の素」が見事に解決する。

チャーハン



不使用

ご飯のほぐれが悪く塊になる

混ぜご飯



不使用

ご飯のほぐれが悪く具材がなかなか混ざらない



使用

ご飯がほぐれ、パラパラチャーハンに



使用

ご飯がほぐれ、みるみるうちにできあがった

**驚くほど速くご飯と具材が混ざり合い
風味と艶が長く続く**

混ぜご飯は、鮭、しらす、竹の子やキノコ、鶏肉を使った五目など、具材の変化でバリエーションを広げやすく商品開発の可能性が高いだけに、仕上がりの見た目やご飯のほぐれは気になるところだ。

ご飯に対して0.3%の「パラパラご飯の素」と具材をご飯に加え混ぜ合わせ、もう一方はご飯に具材だけを混ぜ合わせた。比較すると混ぜ合わせ始めた時点で大きな違いがあった。

混ぜり方がまったく違う。ちらし寿司に比べてご飯の色がつくので、見た目にも違いが分かりやすい。ご飯のほぐれがいいため、均一にムラなく混ぜり、混ぜりやすいためご飯粒が潰れない。さらに「パラパラご飯の素」は米のまわりをやさしく保護するためにほぐれもよく艶が長持ちする。

次に、炒めたご飯への効果を見てみよう。前号ではケチャップライスをつくって炒めたご飯のほぐれを見たが、チャーハンでも同じ効果が確認できた。

ご飯に対して0.3%の「パラパラご飯の素」を炒める時に加えるが、加えないものに比べてほぐれが断然違う。ご飯がみるみるほぐれていく。でき上がったチャーハンがご飯一粒一粒がいきいきとしていて、焼けた香りが芳ばしい。

これなら使う油の量を減らしてもいいだろう。時間が経ってもご飯の艶とほぐれは長く続き、冷凍してもそのままだ。



レスキュー

米飯テイクアウトメニューの食感を向上させる。

五目ちらし寿司（ほぐれ）



不使用

冷えるとおっくつて固まる

五目ちらし寿司（混ぜる）



不使用

ご飯のほぐれが悪く具材が混ざりにくい



使用

冷えてもほぐれるようにほぐれる



使用

ご飯のほぐれがよく具材がすぐに混ざる

酢飯がほぐれる重要性を知る

テイクアウトの寿司を何度も食べるにつれ、寿司ネタや具材と酢飯の一体感が寿司メニューにとっていかに大切かが分かる。それでは「パラパラご飯の素」を使って五目ちらし寿司をつくってみよう。

ご飯に対して0.3%の「パラパラご飯の素」を溶かした寿司酢をご飯に混ぜ、ちらし寿司の具材を加えて混ぜていく。比較するもう一方は「パラパラご飯の素」不使用だ。「パラパラご飯の素」を加えた方は、ご飯がスムーズにほぐれ具材が上手く混ぜり合った。不使用の方はなかなかご飯がほぐれずに具材が混ぜりにくかった。

2時間ほど時間を置いて箸ですくうと、「パラパラご飯の素」使用の方はご飯の粒がほぐれるようだが、不使用の方はご飯がくっついてかたまりになっていた。ほぐれがいい方が具材の味も香りも感じ、おいしかったことは言うまでもない。

今度は酢飯をシャリ玉に握り、寿司ネタはのせないうで1時間ほど冷蔵庫で保存して、「パラパラご飯の素」使用と不使用を比較してみた。すでに握った瞬間に手の感覚でほぐれの違いがわかる。比較写真はないが、やはり使用した方がやわらかくご飯がほぐれる。不使用の方はほぐれがやや悪いためシャリ玉に弾力性ができてゴワゴワした感覚だ。これではせつかくの握り寿司も台無しだ。

やはり、ご飯がほぐれるということはテイクアウト寿司の商品価値を上げてくれるのだ。



レスキュー

「パラパラご飯の素」で、テイクアウト寿司の商品価値を上げる。

生春巻きの皮



不使用

皮がくっついて扱いにくい

餃子



不使用

くっついた餃子をはがすと皮が破れる



使用

綺麗に広がって扱いやすい



使用

綺麗にはがれ皮は破れない

餃子も生春巻きも皮が破れたら商品価値は大きく下がる

「パラパラご飯の素」は餃子のひつつきによる皮の破れを防ぐ効果がある。フライパンに油を敷いて強火で熱し餃子を並べ、そこに水の量に対して3%の「パラパラご飯の素」を加えて混ぜ溶かした蒸し水を注いで焼き上げた。わざと餃子を寄せて焼いてみたが、寄せた餃子をはがす時に「パラパラご飯の素」を使った方の皮は破れず、使わなかった方は皮が破れた。

「パラパラご飯の素」は、生春巻きの皮のくつつきも防いでくれる。沸騰したお湯に対して4%の「パラパラご飯の素」を混ぜて溶かし、冷ましておいたこれに生春巻きの皮を浸け、もどいたら引き上げた皮はくつつかず端まで綺麗に伸ばすことができた。これなら扱いやすく、スムーズに具材が巻ける。「パラパラご飯の素」を使わない方はやはり皮がくつついて巻きにくい。こうして皮を無駄にしないこともあるだろう。

さらに、「パラパラご飯の素」の水溶液に浸けた皮は、時間が経っても乾燥しづらく、表面の艶が長持ちするため商品の価値を高めることができる。

いかがだろうか。こうして試作してみると、「パラパラご飯の素」の幅広い効果が確認できる。試作はどれも少量で行ったが、大量につくる場合はその効果はもっと大きなものになる。上手に使用して厳しい今の経営環境を突破したい。



レスキュー

餃子の皮の破れ、生春巻きの皮のくつつきを防いでくれる。

そば



不使用

箸で持ち上げると麺と一緒に持ち上がる



使用

食べやすく麺がほぐれる

茹で上げ麺のほぐれを向上させる解決策

次は麺メニューへの効果だ。茹でたそばは時間が経つとすぐにくっついてしまうが、「パラパラご飯の素」でつくる溶液に浸けておくと、時間が経ってもくつつきにくい。

それではそばを茹でて「パラパラご飯の素」を使ったものと使わなかったものを比較する。

まず熱湯を用意し、これに対して7%の「パラパラご飯の素」を加えさらに加熱し、沸騰したら粗熱をとって冷蔵保存し溶液をつくっておく。そばを茹で上げ流水でもみ洗いしたあと、「パラパラご飯の素」

「素」でつくった溶液に30秒間浸け、ザルで溶液を切り皿に盛り、ラップをかけて冷蔵庫で保存した。もう一方は流水でもみ洗いしただけで保存した。

2時間後に取り出して両方のほぐれをチェックした。箸で持ち上げると結果は一目瞭然だ。「パラパラご飯の素」の溶液に浸けた方は比較的スムーズにほぐれるが、浸けなかった方はそばがひと塊になってかなりほぐれにくい。

さらに「パラパラご飯の素」は麺の表面をコーティングして乾きを防いでいる。これによって麺の伸びが少なく歯ごたえも違う。

茹で上げ麺のほぐれは、テイクアウトにとってかなり難しいテーマだが、「パラパラご飯の素」が解決の糸口を見せてくれた。

前号で、ソース焼きそばをつくって炒めた麺のほぐれをチェックしたが、時間が経っても麺がほぐれ表面のソースの艶も残り、その効果が確認できた。「パラパラご飯の素」は麺メニュー全般に効果を発揮するのだ。



レスキュー

麺のくつつきをやわらげ、スムーズにほぐれる。

テイクアウトメニューの満足度を上げる小袋調味料

テイクアウト アシスト

的確な味のアシストで
テイクアウトをよりおいしくする





テイクアウトをはじめた外食店の皆様へ
弊誌が知る小袋調味料をご紹介します

今までイトインで営業してきたお店も、今はやむなくテイクアウトを取り入れているところは多いだろう。お店のメニューをパッケージに詰める時に、醤油や香辛料などのテーブル調味料はどうしているのだろうか。また、液体のドレッシングはどうやってテイクアウトしているのだろうか。今回、一人前使い切りサイズで、便利な常温で、そして衛生的で安心なテイクアウト用の小袋調味料をご紹介します。ぜひ、ご参考にしていただきたい。

使えるポイントは3つ

- 1 一人前サイズ
使い切り
- 2 常温で
便利
- 3 衛生的で
安心

《小袋香辛料》

 <p>小袋コショウ</p> <p>荷姿: 40g (0.2g×200袋) × 10 賞味期間: 18か月</p>	<p>エスピー食品株式会社</p> <p>https://www.sbfoods.co.jp/</p> <p>常温で取り扱える使い切りタイプの香辛料。</p>
 <p>小袋七味</p> <p>荷姿: 40g (0.2g×200袋) × 10 賞味期間: 18か月</p>	<p>小袋からし2g</p> <p>荷姿: 400g (2g×200袋) × 10 賞味期間: 8か月</p>
 <p>小袋一味</p> <p>荷姿: 40g (0.2g×200袋) × 10 賞味期間: 18か月</p>	<p>小袋おろし生わさび1.5g</p> <p>荷姿: 300g (1.5g×200袋) × 10 賞味期間: 12か月</p>
 <p>小袋山椒の粉</p> <p>荷姿: 40g (0.2g×200袋) × 10 賞味期間: 18か月</p>	<p>小袋柚子こしょう1g</p> <p>荷姿: 200g (1g×200袋) × 10 賞味期間: 12か月</p>

《パキッテ》 容器名をディスプレイパックからパキッテに変更しました。

<p>キューピー タルタルソース</p>  <p>荷姿: 10g / 20個 × 20函 賞味期間: 常温4か月</p>	<p>キューピー株式会社</p> <p>https://www.kewpie.co.jp/prouse/</p> <p>片手で簡単に開けられるパキッテ。</p> 
<p>トマト&あらびきマスタード</p>  <p>荷姿: 8g / 20個 × 20函 賞味期間: 常温5か月</p>	<p>キューピー マヨネーズ</p>  <p>荷姿: 10g / 20個 × 20函 賞味期間: 常温4か月</p>
<p>トマト&あらびきマスタード</p>  <p>荷姿: 6.5g / 60個 × 20函 賞味期間: 常温5か月</p>	<p>キューピー 焙煎胡麻ドレッシング</p>  <p>荷姿: 10ml / 20個 × 20函 賞味期間: 常温6か月</p>
<p>トマトミックスソース</p>  <p>荷姿: 8g / 20個 × 20函 賞味期間: 常温4か月</p>	<p>キューピー 和風ドレッシングしょうゆ</p>  <p>荷姿: 10ml / 20個 × 20函 賞味期間: 常温8か月</p>
<p>マヨ&ソース</p>  <p>荷姿: 16g / 40個 × 9函 賞味期間: 常温4か月</p>	<p>キューピー フレンチドレッシング(白)</p>  <p>荷姿: 10ml / 20個 × 20函 賞味期間: 常温6か月</p>

《小袋しょうゆ&ケチャップ》

<p>特選 丸大豆しょうゆ</p>  <p>荷姿: 4ml × 100 × 20 賞味期間: 12か月</p>	<p>キッコーマン食品株式会社</p>  <p>ブランドが見える安心とこだわり。衛生的な個包装タイプ。</p>
<p>ヒゲタ 高級割烹しょうゆ 本膳</p>  <p>荷姿: 5ml × 200 × 4 賞味期間: 12か月</p>	<p>いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ</p>  <p>荷姿: 4.3ml × 100 × 20 賞味期間: 6か月</p>
<p>リコピンリッチ トマトケチャップ</p>  <p>荷姿: 8g × 50 × 10 賞味期間: 18か月</p>	<p>いつでも新鮮 味わいリッチ減塩しょうゆ</p>  <p>荷姿: 4.3ml × 100 × 20 賞味期間: 6か月</p>
<p>トマトケチャップ 特級</p>  <p>荷姿: 10g × 50 × 10 賞味期間: 24か月</p>	<p>こいくちしょうゆ</p>  <p>荷姿: 3ml × 200 × 10 賞味期間: 12か月</p>

《小袋塩》

<p>クリスマス島の塩</p>  <p>荷姿: 2g × 100 × 10</p>	<p>クリスマスアイランド21株式会社</p> <p>http://www.christmas-island.co.jp/</p> <p>風と光がつくった海の結晶を2gの小袋に。</p>
--	---

商品情報協力

●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
●キューピー株式会社 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

●キッコーマン食品株式会社
〒105-0003 東京都港区西新橋2-1-1 TEL.0120-120358 (お客様相談センター)
●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

温かなノンアルコールサングリアの可能性

弊誌前号では、減圧濃縮でつくる熱のダメージのないマンズワイン「濃縮ワイン」シリーズをご紹介しました。「煮切りタイプワイン」の赤と白、「超濃縮ワインタイプ」の赤と白だ。ぜひ前号をご覧ください。いずれのアイテムもぶどう果実の持つフレッシュでナチュラルな風味が強く残っていた。

ここでは「濃縮ワイン」シリーズを使った料理をご紹介しますが、その中にドリンクメニューとして「ノンアルコールサングリア」があった。「煮切りタイプワイン（赤）」とオレンジジュースを1対1で割り、白桃を入れて半日漬けたもので、赤ワインのコクと酸味、白桃の香りとまろやかな甘さの組み合わせが楽しめる、これが結構おいしかった。

それならばこれからの寒い季節に、温かなノンアルコールホットサングリアはどうか。そこで早速試作してみた。今回は「超濃縮ワインタイプ」を使ってみる。

つくり方はいたって簡単だ。材料を鍋に入れ沸騰する寸前まで加熱してグラスに注ぎ、レッドサングリアにはオレンジジュースとシナモンスティック、ジンジャーサングリアにはスライスしたレモンを加えた。ぶどう風味の濃厚感がたまらない。

レシピは思いっきなのであくまでも参考にしていただきたい。皆さんもマンズワイン「濃縮ワイン」シリーズを使ってオリジナルのメニューをつくってみてはいかがだろうか。

●レッドホットサングリア
オレンジ

- 【材料】(1杯分)
- 超濃縮ワインタイプ(赤) 70cc
 - オレンジジュース 80cc
 - グラニュー糖 10g
 - オレンジ(スライス) 1枚
 - シナモンスティック 1本



超濃縮ワインタイプ(赤)
赤ワインを4倍濃縮。煮切りワインの風味があり、通常の赤ワインの約4倍の渋み、酸味、コク味を持つ赤ワイン濃縮液。
内容量: 1ℓ
アルコール分: 1%未満

煮切りタイプワイン(赤)
内容量: 1.8ℓ
アルコール分: 2%



●ジンジャーホットサングリア
グレープフルーツ

- 【材料】(1杯分)
- 超濃縮ワインタイプ(白) 70cc
 - グレープフルーツジュース 80cc
 - はちみつ 15g
 - 生姜(すりおろし) 1本
 - レモン(スライス) 1枚



超濃縮ワインタイプ(白)
白ワインを4倍濃縮。煮切りワインの風味があり、通常の白ワインの約4倍の酸味、コク味を持つ白ワイン濃縮液。
内容量: 1ℓ
アルコール分: 1%未満

煮切りタイプワイン(白)
内容量: 1.8ℓ
アルコール分: 2%



ノンアルコール ホットサングリア

温かなサングリアはいかがだろうか。しかもノンアルコールだ。寒い季節のドリンクメニューとして喜ばれるはずだ。

HOT



マンズワイン「濃縮ワイン」シリーズでつくる
“ノンアルコールホットサングリア”

シナモン、スターアニス、クローブなどのスパイスやハーブを加えたり、イチゴやベリー、リンゴや桃などを漬け込んだり“ノンアルコールホットサングリア”は自由自在だ。

ノンアルコールホットサングリアって、今までにあっただらうか。

手間や時間がかかったとしても、自然に発酵させ静かに熟成させた、昔ながらのワインビネガーがおいしい。

— シェフにとってワインビネガーとは —

私は料理の中に酸味を取り込むのが凄く好きで、いろいろなものに使いますからワインビネガーはいつも手の届く所にないと気が済みません。それほど必要不可欠なものです。

ソースにもワインビネガーを使いますが、大切なことは酸味が変わることによってソースのコクや旨みが引き立ち、それによって皿の上のそれぞれの素材が持っている味の輪郭が、一つずつはっきりすることです。目指しているキレのあるシャープなソースは、ワインビネガーをバツと入れて



レストラン ラファイナージュ(東京・銀座)
オーナーシェフ 高良 康之 さん

「ソースを煮詰めている途中で、今までとはまったく違う風味の表情が出てくるんです。」

「シェフズチョイス」の4回目はマルタンプーレ社の「ワインビネガー」。どんな料理を見せてくれるだろう。

酸っぱさを立てるといっているのではなく、酸味が入ることによって料理に調和がとれていく、こうしたことをいつも心がけています。

— 「マルタンプーレ」が守り続ける
オルレアン製法 によってつくられる
ワインビネガーはいかがですか。 —

「マルタンプーレ」には丸みがありますね。酸度の高さはピシッと調っていますが、とてもまろやかでやわらかな酸味です。その中に深い旨みがあり味わいがしつかりとしているのが、酸味が立っていてもツンときません。旨みが弱いのに酸味ばかりが強いとむせるようになりますが、「マルタンプーレ」は全くバランスがよいですね。

もっている旨みは複雑で、ビネガーの酸味を加えて何かを美味しくするというよりも味つけの調味料として使う感じで、ちょっとワインビネガーの見方が変わりますね。ソースをつくっていても、煮詰めている途中で味をみると、もう全然違う風味の表情が出てくるんですよ。詰まっていけばいくほど複雑な旨みが出



てきます。これが、オルレアン製法でつくられるワインビネガーの特長なのです。昔、ワインビネガーはすべてこの製法でつくられていたのですが、細菌学者のパスツールがワインビネガーの発酵の組み立てを見つけてから、工場ですピードアップして短期間に大量につくられる「工業製品」になってしまったと聞きました。まわりがそうなってしまったら最後の醸造所になろうとも、古き伝統の「自然発酵」+「自然熟成」を頑固に守ってきた「マルタンプーレ」。何百年の間、樽の中で生き続けてきた酢酸菌で自然発酵させ、椗の大樽でゆっくりと熟成させる、こうしたワインビネガーづくりは守り続けて欲しいと思います。

Chef's choice

シェフズ チョイス

料理は「何を選ぶか」

vol.04

Chef's choice とは…

何を選び、どう使うか。
“これはいいね”とシェフが選ぶ素材を料理にどう展開するのか……。素材を軸にしたシェフの読みをひも解きます。

今回の素材は…

マルタンプーレ

赤ワインビネガー/シードルビネガー
オルレアンマスタード

16世紀に生まれた
「オルレアン製法」を守る
唯一無二の
ワインビネガー



Chef's choice

マルタンプーレ



ワインビネガー 赤 750ml 12本/カートン 250ml 6本/カートン	ワインビネガー 白 750ml 12本/カートン 250ml 6本/カートン	ワインビネガー白 ジュ・ダグリウム 250ml 6本/カートン	オルレアン マスタード 850g 6瓶/カートン	シードル ビネガー 750ml 6本/カートン	シードルビネガー ハチミツ入 250ml 6本/カートン	バルザミコビネガー・ モデーネ 500ml 6本/カートン	シェリー ビネガー 500ml 6本/カートン
--	--	--	-----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------------



シードルビネガーが鯖をまるやかに

「マルタンブーレ」をこう使う②
鯖に「マルタンブーレ」のシードルビネガーを合わせて、ナチュラルな香りの余韻を楽しむ。
 魚のおいしさとワインビネガーが響き合うような料理を拝見できますか。
 では、鯖のショーフロワをつくってみましょう。生クリーム風味の玉ねぎのムースの上に、低温で火を入れてシードルビネガー風味をまとわせた鯖とジュレを重ねる料理です。
 鍋に玉ねぎのスライス、白ワイン、「マルタンブーレ」のシードルビネガー、それと鶏のブイヨン、水、タイムの枝、レモンのスライス、そこにちよっと塩を加え、火を入れて沸かします。ここに塩をあておいた鯖を入れたら鍋を火から外して、そのまま余熱ですっと火を入れます。タイミンクをみて鯖を取り出し冷やしておきます。残りの液体は一度沸かして卵白で澄まし、ゼラチンを加えてジュレにします。
 下に敷く玉ねぎのムースは、玉ねぎを炒

めてピューレにしたものに生クリームを加えて仕上げますが、ここに「マルタンブーレ」のシードルビネガーをちよっと入れておきます。玉ねぎのムースの上には酸味を持つている鯖をのせますから、乳脂肪分の高い生クリームの風味そのままだとぼてっとして風味が合いません。
 そこで、「マルタンブーレ」のシードルビネガーをここに入れて、同じ酸味を両方に持たせておくのです。
 さあ、盛り付けましょう。玉ねぎのムースの上に冷やしておいた鯖を切って並べ、その上にジュレをのせます。低温で火を入れた鯖はとてよわらかく、玉ねぎのムースもジュレもよわらかいので、ここで他の食感が欲しくなります。そこで、生のセロリとキュウリ、あと旨みを足してあげたいので、トマトを細かく刻んでジュレに混ぜておきます。そしてシードルビネガーで酸味の共通項を持たせたように、今度は塩茹でした玉ねぎを細かく切ったものもジュレに混ぜて味の共通項をつくります。まわりにはマーガレットの花、アマランサスとクレソンの香りを一緒にのせてあげます。
 鯖がとてよわらかく、シードルビネガーによって少し甘みを感じてとてもまろやかです。
 つくっておいした酸味と味の共通項が料理全体を一つにまとめてくれて、一緒に細かく刻んだ野菜を噛むことで口の中にやわらかな鯖と玉ねぎのムースが残ります。「マルタンブーレ」のシードルビネガーのナチュラルな香りは料理に深い余韻を残してくれます。



シードルビネガーの香る鯖のショーフロワとオニオンムース



若鶏のブレゼ
 ビネガー風味

「マルタンブーレ」をこう使う①
「オルレアン製法」のつくり出すやわらかな酸味と複雑な旨みを料理にいかす。
 ビネガーの違いは、料理の仕上がりを大きく変えるのでしょうか。
 ワインビネガーをテイスティングしてみると、普通はまず酸っぱさが先にきてから味を感じますが、「マルタンブーレ」のワインビネガーは逆です。味を感じたあとから酸っぱさが現れるイメージです。この違いは料理の仕上がりを変えたいと思います。
 では、まず鶏を煮てみましょう。鶏は骨がついたままモモとムネに分けます。鍋の中にオイルを少し張って、焼き色をつけないう程度に鶏を弱火で炒めます。その鶏を一旦取り出して、次にニンニクを5片鍋に入れて色をつけないように炒め、中玉のトマト3つ分、ヘタを取って横半割りにして種を取った状態のものを加えます。
 そこに炒めた鶏をもどして、「マルタンブーレ」の赤ワインビネガーを加えて煮込んでいきます。注意することは赤ワインビネガーをニンニクに火が入ってから加えることです。どうせ煮込むから一緒と中途半端にビネガーを入れてしまうと、結局ニンニクの風味が立ちません。この時点では鶏の中に火は入っていませんが、ここにタイムとエストラゴンを加え、蓋をして煮ていきます。
 鶏に火が入ったら鶏とタイムとエストラゴンを取り出して、鍋に残ったビネガーを

詰め、そこに鶏のブイヨンを加えてまた詰めます。詰まり切ったらトマトとニンニクも一緒にして全部を裏漉しします。これを鍋にもどして煮詰め、生クリームを加えて塩で味を調えます。
 鶏の料理ですから真夏に食べたいなという時には、白ワインビネガーで煮て酸味のアクセントを残して仕立てたりします。今回は「マルタンブーレ」の赤ワインビネガーで煮込んでみると、ソースに凄くコク感が出ていて、今までつくってきたものと比べてこんなに味が違うのかとちよっとびっくりしました。つくり続けてきている料理なので違いがよく分かります。
 鶏はビネガーの風味があつて、しっとりしている感じに仕上がりが、ソースは詰めた時にビネガー、ニンニク、トマトの味が凝縮しておいしい旨みの塊になっています。
 「オルレアン製法」のキーワードに「自然発酵」、「自然熟成」という言葉がありますね。うちの店名「ラフィナーージュ」は「熟成」という意味なのです。料理やサービスをこの先10年、20年と長きにわたって熟すように進化させたい。そしてこれまで出会ってきたお客様、これから出会うお客様とのご縁の中で店も自分も共に円熟していきたいという思いを込めてつけました。
 「オルレアン製法」を守り続けてつくり出されるこの品質には、まさに円熟という言葉がふさわしいのではないのでしょうか。
 これほどまで頑固に手をかけてつくり続けてきたワインビネガーですから、価格は高いのだからと思いましたが、リーズナブルなのでちよっと驚きました。

特集・海外取材

食の心を刺激する街



MOROCCO

モロッコ



NORTHERN EUROPE

北欧



MADAGASCAR

マダガスカル



ARMENIA&AZERBAIJAN

アルメニア/アゼルバイジャン



SPAIN

スペイン

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、モロッコ、北欧、マダガスカル、アルメニア/アゼルバイジャン、スペインからの情報をご紹介します。

ビーツとフランボワーズのタルタルと
フォアグラのポワレ



「マルタンブルー」をこう使う③
赤ワインビネガーとシードル
ビネガーの組み合わせでフォア
グラのおいしさを際立たせる。

—ひとつの料理にビネガーを複数使う
こともあるのでしょうか。

もちろんあります。では、フォアグラの料理をつくりましょう。塩茹でて皮をむいたビーツを「マルタンブルー」のシードルビネガーと赤ワインビネガー、メープルシロップ、潰した黒胡椒と一緒に真空パックの袋に入れてマリネします。ビーツはブリュワーズに刻んで、クラッシュしたフランボワーズ、それとトマトを湯むきして同じ大きさに刻んだものを加えて混ぜ合わせ冷たいタルタルにします。残った液体は鍋に入れて煮詰めて漉し、ソースにします。生胡椒のみじん切りとエシャロット、「オルレアンマスタード」を加えて味つけし、セルクルの真ん中に敷き、小麦粉をつけて焼いたフォアグラをのせました。

シードルビネガーのナチュラルな香りがとてもよく、赤ワインビネガーと組み合わせることでコクが増し、フォアグラとの相性のよさを楽しめます。

やはり、「オルレアン製法」でつくられたワインビネガーの世界は素晴らしいと思います。自他共に認める「酸フェチ」の私も、今までナチュラルな酸味って具体的にどんな味かと聞かれると答えるのは難しかったのですが、ワインビネガーに関しては「マルタンブルー」と答えられますね。

世界で一番お気に入りの場所には
素敵な景色と美味しい食べ物がある

シヤウエン



この街に心惹かれる理由

世界を旅して気づいたのは、どの街にも必ず素晴らしい景色と美味しい食べ物があるという事。だからもし貴方がその街に何も見つけられなかったとしたら、ただ単に歩く量が少なかったからなのかと聞かれません。だからこそ「どこが一番良かった？」と聞かれるのが一番返答に困ります。どの国のどの場所も甲乙がつけ難い。とは言え、やはりお気に入りの場所は存在します。

私の場合はシヤウエン。アフリカのモロッコ北部、リーフ山地の中腹に位置する、青い街並みで有名な場所です。あまりにもお気に入りすぎて、つい2か月も滞在してしまいました。美しく、美味しく、物価が安くて、治安が良い。嫌になる要素が全く見つからない稀有な街でした。

シヤウエンは深い山間の、とても交通不便な所にあります。電車は走っていないので、かなり旧式の座り心地の悪いバスで、グネグネした山道を4〜5時間走らなければなりません。街に辿り着いた時、私はすっかり車酔いでぐったりしていました。モロッコは命に関わる危険は少ない国なのですが、ほったくりが日常で、しつこい物売りや物乞いにも苦労させられます。特に被害を被りやすいのが、知らない街に降り立つ初日のバスターミナル。いつも気持ちを引き締めて、戦場に降り立つくらいに意気込みで臨みます。シヤウエンに到着した時、酷くバス酔いしていた私は全くの無防備でした。バスターミナルのベンチに座り込みながら、数秒後に押し寄せてくるだろう物売り&物乞い攻撃に備えました。でも全くそんな状況にならないです。見るからに外国人、しかも何だか弱っている観光客。モ

ロッコにおいて、そんな私は完璧な鴨ネギであったはずなのに、シヤウエンでは誰も近寄ってこなかったんです。暫くして落ち着いたので、予約していた宿を探す為に歩き始めました。その時、道を尋ねる為に自ら人に近づきました。モロッコに足を踏み入れてから、久しくしていなかった行為です。しかもシヤウエンの人達は、道を教えてくれた後、お金を要求してこないんです。これが他のモロッコの都市であったら、聞いてもないのに色々な情報を浴びせられ振り切っても拒絶しても後をつけて来られ、どうにか自力で見つけた宿に入る際、当然のようにガイド料と道案内料を要求されていたはず。これがモロッコの

通常なのに、シヤウエンでは全くそのような事態が起こらなかったのです。

様々な青の色彩が溶け合う景色

宿に荷物を預けて、メディナ(旧市街)を散策しました。建物の壁、ドアや窓、階段、見渡す限りがブルーの世界。坂や小道の多い、迷路のような旧市街をぐるっと一周しただけで、ただでさえ印象の良かったこの街に、すっかり恋に落ちてしまっている自分に気づきました。

シヤウエンの建物が青く塗られているのは、スペインから追われたユダヤ人がこの街に多く移り住んだからです。ユダヤ教の人達にとって、ブルーは天や神を示す神聖で大切な色。自分達のアイデンティティを忘れないように、自分の家の壁を青く塗ったのが始まりだとされています。

散歩中に壁を塗り直していたお母さんを見かけました。ペンキではなく色付きの石灰を水で溶いて使っているのだそう。街中で色々なカラーの石灰を売っているお店を見つけました。各々が自分好みのブルーで家を塗るから、こんなにも幻想的な青のグラデーションの街が出来上がったのです。



青に染まる幻想的な景色



グラデーションのある青

モロッコに足を踏み入れてから、久しくしていなかった行為です。しかもシヤウエンの人達は、道を教えてくれた後、お金を要求してこないんです。これが他のモロッコの都市であったら、聞いてもないのに色々な情報を浴びせられ振り切っても拒絶しても後をつけて来られ、どうにか自力で見つけた宿に入る際、当然のようにガイド料と道案内料を要求されていたはず。これがモロッコの



販売中の色付き石灰



ヤギ肉入りクスクス



ヤギ肉の串焼き



シャフシャウエン朝食セット



名物ヤギのチーズ



丸いパン

シャフシャウエンで食べるべきもの

シャフシャウエンを訪れたら、絶対に食べなくてはならないのがヤギのチーズ。とても評価の高いチーズなのですが、シャフシャウエンでしか食べる事が出来ません。個人経営の手作りチーズなので、

ツキングコースのようになります。素敵な場所を見つけたら、そこに座ってサンドウィッチを食べましょう。何処からともなくヤギが近寄ってくるはずですよ。シャフシャウエン周辺の山々はヤギだらけなのです。山歩きするほど時間が取れないのなら、レストラン

街の外では売られていないです。無添加のフレッシュユタイプのチーズでもあるので、お土産にするのも難しい。ヤギの乳なので少し癖はありますが、フレッシュタイプなのでそう気にはなりません。素朴な味の美味しいチーズで、作る人によって塩加減や固さが異なるので、色々と食べ比べてみるのが楽しいかと思えます。

シャフシャウエンで売られているパンは、丸いタイプが主流で、中に切れ目を入れて色々な具を詰め込んで食べます。

このパンを買ってチーズ屋に差し出せば、購入したチーズを崩しながらパンの中に詰め込んでくれます。このシャフシャウエン流サンドウィッチを持って、山歩きに出かけましょう。シャフシャウエンは山に囲まれているので、少し街から外れただけで、トレス



搾りたてオレンジジュース

ミントティー

セットとしてついでくるのはミントの葉が沢山入ったミントティー。別料金にはなりませんが、搾りたてのオレンジジュースも必ず注文して下さい。シャフシャウエンでは、モロッコに居るとは思えないほど全てが適正価格で提供されます。物価もとても安いので、安心して注文して下さい。

ヤギを堪能するための街

シャフシャウエンはヤギで有名なので、チーズだけではなくヤギ肉の串焼きも美味しいです。炭火焼きされたヤギ肉は、そのまま食べても充分美味しいのですが、一緒にしてくれる辛いソースと食べると更に美味しくなります。オレンジ色のソースが一番マイルドで、赤くなるほど辛さが増します。いつもの丸いパンに、ヤギ肉をソースと一緒に沢山詰め込んで食べましょう。

クスクスはモロッコ全土で食べられている国民食。シャフシャウエンではヤギ肉入りのクスクスも食べる事が出来ます。ヒツジを食べる地域は多いのですが、ヤギを名物にしている場所は少ないので、シャフシャウエンを訪れたらヤギ三味を楽しんで下さい。



クオリティの高い土産品



カラフルが基本

取材：市川路美

違った意味でも危険な場所

シャフシャウエンは1920年から数十年間、スペイン領モロッコとして占領されてきました。その頃の名残がまだあって、英語よりもスペイン語の方が通じやすいです。スペイン人を筆頭に、多くのヨーロッパ人観光客が訪れる人気の場所、あまりの居心地の良さに住み着いてしまった人も沢山いるのだそう。この街は、アフリカでありながら何ともヨーロッパ的な雰囲気を持つ街です。それが安心感をもたらして、居心地の良さに繋がるのかもしれない。

シャフシャウエンは手工芸品に携わる人が多い事でも有名です。土産物屋を見てもわまるのが本場に楽しい場所。木製品、毛織物、籠、革製品。全てがモロッコらしいカラフルさで、何もかもが可愛かったです。そして全てが適正価格。中には値札がついている店もありました。シャフシャウエンで一番注意しなければいけないのは、自身が緩める財布の紐なのかもしれません。



路頭のオリーブの実屋さん



街の周辺にはヤギが沢山

北欧料理の新しい形

ながしるにされていた北欧料理が
グルメ界をリードするまで



裕福な国々の 貧相な食事内容

かつて雑貨や家具を中心に、空前の北欧ブームが起りました。そんなブームが下火になるにつれ、めきめき頭角を現してきたのが、ニユー・ノルディック・キユイジューヌ（新北欧料理）と呼ばれる、新しく生まれ変わった北欧料理。誰からも見向きもされなかった北欧料理というジャンルが、ここ数年の短い期間で世界中から持てはやされるようになりました。

北欧をこよなく愛し、足繁く通う私。昔の北欧をよく知るからこそ、北欧料理が世界のグルメ界をリードする、そんな時代がやって来るなんて夢にも思っていないかもしれません。

そもそも北欧は、食というものに全くこだわりのない人種が住むエリアでした。16世紀のヨーロッパで巻き起こった宗教改革、その中心人物であるマルティン・ルターの「質素節約」の教えが北欧中に広まり、美味しいものを食べるのは悪い事、そんな価値観が根づいたからです。これは最近まで、北欧の人達の遺伝子にしっかりと刻まれていたかと思いません。

15年ほど前、私はフィンランドでプチ留学していました。ホームステイ先でサラダと言われて出てきたのは、お皿に乗った一本の人参りと丸ごとのラディッシュ、そしてプチトマトが3個、メインディッシュは冷凍のミートボールとパスタ。カットされたスライスチーズが混ぜられているだけの、ソースと一言か味付けすらされていないパスタでした。経済状態が苦しい家庭なのだろうと思っていたら、他の留学生の滞在先も似たような食事内容でした。

よくよく考えてみたら、日本人である私には豪邸にも思える、立派な家に住んでいる裕福な家庭です。基本的に北欧の人達は、シンプルで機能的である事を好みます。それは「食」に関してでも例外ではなく、あの頃の北欧の人達は、ただただ効率的に栄養の摂取をしていただけなのだと思います。飽食の時代の日本で育ち、グルメの国スペインで暮らす私にとって、当時の北欧料理の貧しさは、カルチャーショックそのものでした。

北欧は第二次世界大戦後、急速な経済発展によって工業化が進みました。リベラルな男女同権の意識が何処よりも強い地域なので、女性の社会進出も進みました。共働きの家庭が多くなっても、女性が料理を強いられる事はありませんでした。両親共に料理をする時間がなかったため、食事は効率性が最優先されるようになります。そんな両親の元で育つ子供達も、食とはそういうものだと思いついて成長しました。

こうして誰もが食に無頓着な世界が出来上がったのです。ところが北欧の強い経済力が、人々の生活にゆとりをもたらした。北欧の人達は食べるという行為に、栄養の摂取だけではなく楽しみも見出すようになります。

そしてEU（欧州連合）によって他のヨーロッパの国々へ簡単に旅行出来るようになった事が、大きな決定打となりました。北欧の人達はついに気づいてしまったのです。自分達が食べている「食事」が、他の国と比べてどんなに劣っているかという事を。

こうしてついにグルメに目覚めた北欧の人達が、美味しさと美しさ、地元との繋がりを追求して「新北欧料理」と呼ばれる新しいジャンルを生み出す事になったのです。

北欧料理の地位向上を 喜ぶシェフ達

フィンランド出身のヨナ・パーナネン（JONNA・PAANANEN）さんは、この巨大な新北欧料理の流れに乗ったシェフの一人です。25年ほど前にシェフになる事を決意し、皿洗いから始めました。星付きのレストランを任されるようになった後も、1000か国以上を旅して世界中の色々な味を自分の料理に取り入れていきます。フランス料理とアジア料理、特にベトナムと日本の料理に強く影響を受けました。

ヨナさんは盛り付けをする時、俳句の事を考えると言います。少ない言葉でより多くを語る、確かにヨナさんの盛り付け方は、俳句の世界そのもののように感じられました。

ヨナさんの家庭も両親が共働きだったので、母の味を知らずに育ちました。ただヨナさんのおばあさんがいつも何かと料理してくれていたため、彼のベイスには祖母の味があると言います。最近の北欧料



絵を描くように盛り付ける



俳句を意識した盛り付け



ルタバガのソテーの上にシカ肉をのせる



シカの肉



フランベして香りをつける



53°Cが焼き上がりの目安

理の地位向上に戸惑いながらも、チャンスが転がり込んできたと感じました。流れを最大限に活用し、自国フィンランドだけでなく他のヨーロッパの国々でもシェフとして働き、新北欧料理を広めています。今では何処の国へ行っても胸を張って「北欧料理のシェフです」と売り出せるようになったよ、と笑っていました。

新北欧料理のコンセプトと一番人気の調理方法

新北欧料理は、美味しく美しいだけの料理ではありません。いかにも北欧らしい、沢山のポリシールが詰まっています。自分達が住む地域の気候、地形、水特有の食材を中心に使った料理である事。そんな地元の食材の新しい可能性を見つける為に、北欧の伝統的な調理法だけでなく、外部のアイデアを柔軟に取り入れた料理である事。これらは新北欧料理の大切なテーマの一部です。

そんなコンセプトの元、ヨナさんが今回選んだメインの食材は、シカ肉とサーモン。どちらも地元フィンランドを代表する食材です。サーモンは高温で燻し燻製にします。中まで熱を通して作るホットスモークサーモンは、北欧の人達が一番愛する料理。シカ肉は美味しさが一番際立つオープン焼



ルタバガ



ルタバガをスライスしてチップに

きにしました。まずは高温のフライパンで両面に焼き目をつけ、フランベして香りをつけてからオープンに入れます。肉の内部が53°Cくらいになるまで焼き上げたら完成です。

ヨナさんが一番大事にしているのは、素材の味を最大限に生かす事。だからサーモンやシカ肉は、最低限の塩でしか味をつけません。ソースと一緒に煮込むなんてのもってのほか。ソースは別で用意し、各自が好みの量をつけて食べる、それが基本のスタイルです。

高品質で高級な食材に、身近な食材を組み合わせるのも新北欧料理の特徴の一つ。今回はメインの食材に北欧の人達にとって最も馴染みの深い野菜、ルタバガを合わせました。日本では西洋カブと呼ばれるのですが、アブラナ科の別品種で、味もキャベツとカブの中間みたいな感じですが。寒さにとても強いので、北欧だけでなく北米やロシアなどの寒冷地でもよく栽培されている野菜。私が住んでいる南ヨーロッパでは、まず見かける事のない珍しい食材です。少し癖のある味なのですが、それがまた美味しい。薄くスライスして揚げたり、バターでソテーしたり、色々な形でルタバガを調理してメインの食材に添えます。

シユが売りの北欧家具そのままのような料理です。ヨナさんは、まるで図画工作しているかのように盛り付けをします。

例えば、先ほどの燻製してからクリーム状にしたルタバガはヘラを使ってスツとお皿に塗り、その上にローストした肉を置きます。キュウリなどの野菜はスライサーで薄く切って、クルクルッと巻いて立体的に盛り付けます。平面だけで考えない事が大切なのだそう。

くどいようですが、お皿に人参一本を経験した私です。新北欧料理のオシャレさ加減に眩暈すら覚えました。

どんなに変化したとしても、根本は北欧の人達が作る北欧料理です。何を食べているのかがきちんと分かる、それぞれの素材の味を最大限に生かした味付けです。薄味だなどと思う方もいらっしゃるかもしれませんが。だからこそ、素材の味が楽しめると思います。地元の海、山、大地の味をアピールする。それも新北欧料理の大きなテーマの一つなのです。

取材：市川路美



バーベキュー用の簡易燻製器



ルタバガを燻製にする



燻製したルタバガをクリームで煮る



他の木々は伐採されバオバブだけが残る



梢だけに枝葉がつく



マダガスカル情報

スーパーフード バオバブを求めて

ご利益が凄すぎて
神格化されたバオバブの木

マダガスカルの不思議と バオバブの不可思議

マダガスカル共和国は、アフリカ大陸南東から400キロメートルほど離れたインド洋に位置します。日本の国土の1.5倍の広さを持つ、世界で4番目に大きな島。熱帯雨林、高原、サバンナ、砂漠、変化に富んだ地形が多種多様な生態系を育み、この生態系がマダガスカルを唯一無二の存在としています。

マダガスカル島は、1億3000万年ほど前にゴンドワナ超大陸から分裂し、8800万年ほど前にインド亜大陸とも分離して出来上がりました。それ以来ずっと孤立している島なので、他大陸と生物種の往来が無く、島内の生態系が独自の進化を遂げました。その結果、生息する動物の80%、植物の90%が固有種で、マダガスカルでしか見る事が出来ませ

ん。ほぼ全ての動植物が、この島にしか存在しないので、視界に入るものが全てが注目に値します。

中でも一番は観光客から絶大な人気を誇り、マダガスカルの人達も特別に感じているバオバブの木。国樹にもなっています。バオバブは全世界に9種類存在し、そのうちの6種がマダガスカルだけの固有種、残りの2種がアフリカの熱帯乾燥地域、1種がオーストラリアに自生しています。高さ30メートル、直径10メートルくらいになるまで成長する大木で、世界で一番大きなバオバブとなると、直径15メートル、円周47メートルにも及びます。巨大な幹の内部は柔らかく、水を含んだスポンジのような形態をしています。ここに約10トンもの水を貯える事が出来るので、長く厳しい乾季も乗り越える事が出来るのです。そんな特殊な構造から、バオバブには年輪がありません。樹齢を知る事が困難だったので、最近になって世界で一番大きなバオバブを放射能炭素年代で測定したところ、樹齢2500年と判断されました。

とても長生き出来る種なのですが天敵が多いです。干ばつともなると色々な動物達が水を求めてバオバブの木をかじります。アフリカに自生するバオバブの一番の天敵はゾウ。牙で幹に穴をあけ、内部の水を飲み干してしまっただけです。

バオバブは落葉すると枝が根のように見えるので「さかさまの木」とも呼ばれています。ぼつりとした太い幹、梢だけにつく枝葉。そんな独特な容姿で人々を魅了していますが、最近ではスーパーフードとしても注目を浴びて

います。バオバブの実には食物繊維、ビタミン、ミネラル、カルシウム、カリウムが豊富で、マグネシウムやビタミンB1、B12などもバランスよく含まれています。既にアフリカ大陸では、フランスやイギリスの会社が実をパウダーにして世界中に輸出しています。

バオバブの木は、乾季に落葉し実をつけます。最初はアーモンドくらい大きさしかありませんが、時間をかけて20センチくらいまで成長します。実を包んでいる固い殻を割ると、中にはカットされた白いスポンジのような果肉がぎゅっ詰まっています。カラカラに実が乾いているのは、幹の内部に水を貯め込む際、果実の水分まで奪っていく為。実が大きくなるにつれ自然に乾燥していくので、全てのエキースト栄養素が濃縮されたパウフルな果実となります。バオバブは果実だけでなく、葉や種にもビタミンやミネラルが豊富に含まれます。柔らかい若葉や新芽は野菜として、葉は粉末にして調味料として、種は炒ってコーヒー豆のように使ったり、絞って食用油にします。

バオバブの実探索は ミッション・インポッシブル

マダガスカルまで来たからには、何とんでもこのスーパーフードを食べたい。いや、食べなくてはならぬ。そんな強い使命感に燃えながら、市場へと向かいました。まだ落葉していない時期だったので、葉にターゲットを絞って市場の中をグルグルします。言葉が全く通じなかったため、怪しいと思われる緑色の物体を見かける度に指をさし、バオバブの木の絵を見せました。私が書いた稚拙な絵でも、バオバブは独特な容姿をしているので皆さんすぐに理解し



愛し合うバオバブの木



バオバブ街道とヨロヨロ歩く観光客



枯れてしまったバオバブ

バオバブの木は広くマダガスカル中に生息しますが、一番有名なのは島の西海岸部にある港町、ムル

**苦行に近いバオバブ見物
それでも見たい聖なる木**

バオバブの木は広くマダガスカル中に生息しますが、一番有名なのは島の西海岸部にある港町、ムル

ンダバ周辺です。もともと熱帯雨林だった地域で、多くの樹木が伐採されていく中、信仰の対象であったバオバブの木だけが残されました。

何もない所にバオバブの木だけが並ぶので、バオバブ街道と呼ばれています。街から16キロメートル離れた場所であり、全く舗装されていない道をかたまり年代物のジープで行くのでメチャクチャに揺れます。時間にして40分くらいでしょうか。全身が筋肉痛になるほどのガタガタ道でした。

バオバブ街道には、世界中から観光客が訪れます。皆さん少しヨロヨロと歩いていたのは、きっとあのガタガタ道のせいなのでしょう。人生初、今まで経験した事がないほどのガタガタ道でした。

バオバブ街道の後は、愛し合うバオバブの木を見に行きました。人生で2番目くらいのガタガタ道を行きます。2本の太い幹が絡まって、確かに愛し合っているバオバブでした。

バオバブの木は、有名なサン・テグジュペリの本星の王子様にも登場します。王子様が住む星はとて小さく、バオバブの木はとて大きく成長するので、放置すると星を破壊してしまいます。だから王子様は毎朝、自分の星にバオバブの芽を見つけると急いで取り除きます。

バオバブの木を悪象徴として描くこの本を、小さい頃から愛読しているからでしょうか。バオバブの木を見ていると、何だか邪悪なものを見ているような不安な気持ちになりました。

でも実際のバオバブは、悪どころか地元の人達から神に近い扱いを受けている木。ビタミン豊富な貴重な食料としてだけでなく、抗炎症、抗酸化作用もあるので医療にも用いられます。

基本的に病名の無い病気はバオバブの実で治す、としている部族が多いんです。だからこそ昔の人達は常にバオバブの木の近くに住居を構え、精霊の宿る木として崇め讃えてきました。

人々の体と心を支え続けてきたバオバブ。世の中には数多くのスーパーフードが存在しますが、このバオバブこそが真のスーパーフードなのかもしれません。

取材：市川路美



キャッサバの葉



路上店が多い



野菜売り場



街の市場



果物屋さん

遠目に見て、バオバブにとてもよく似ている葉を見つけた。でも残念な事にキャッサバの葉でした。日本で大ブームとなったタピオカの元になるイモの葉です。キャッサバは干ばつに強く病気に耐性があるので、マダガスカルでも広く浸透し、よく食べられていた食材です。マダガスカルではイモよりも葉の方が人気があるようでした。

バオバブの葉を全く見つける事が出来なかったので断念し、今度は果実を探してみました。茶色のスウェードに覆われたラグビーボールのような形の実です。季節的に難しいとは思ったのですが、スポンジ状の果実をパウダーにして保存食にするので、身だけなら売られているのではないかと期待したのです。市場で多く売られていたのはパイナップル、パイヤ、スイカ、マンゴー、バナナ。バオバブの絵を見せながら聞き取り調査を進めたのですが、皆さん笑顔で首を振るばかり。葉のみならず実でも惨敗してしまいました。

体中が謳歌するバオバブパワー

落胆してホテルに帰る途中のアイス屋さんで、バ

オバブの実で作ったアイスを見つけた。ついに世界中から注目を浴びるスーパーフード、バオバブとの遭遇です。ほんのりとした甘酸っぱさ、例えるならグレープフルーツのような味。目を閉じてバオバブの木を思い起こしながら食べてみたら、大地のエネルギーが体中に流れ込んで来るような気分になりました。私の思い込みが激しかっただけではないと思います。

バオバブの実にはオレンジ3個分のビタミンC、牛乳の4倍のカルシウム、ごぼうの7倍の食物繊維、赤身の2倍の鉄分、若さを保つのに不可欠な抗酸化物質はザクロの7倍含まれています。とてもパワフルなスーパーフードなので、口にしただけで体中の細胞が喜んだのだと思います。バオバブの果肉は



バオバブの果のアイス

憎しみが蔓延する 2つの国に共通する 食べ物

「美味しい」は
争いを超えて



支配するようになったのです。2年間続いた戦争によって、約3万人の死者と100万人の難民が生み出されました。

この戦争によって、両国間の溝は更に深くなりました。特に領土を奪われた形に終わったアゼルバイジャン側に、耐え難い屈辱感をもたらしました。難民の殆どが土地を追われたアゼルバイジャン人であった事も、更なる憎悪を募らせました。アゼルバイジャンの人達は、シャイで優しい人が多いのですが、老若男女問わずアルメニアの話になると豹変します。私はアゼルバイジャンを訪れた後に、アルメニアを旅する予定でした。「アルメニアに行くのなら友人関係は続けられない」多くの人にはつきりと言われとてもリベラルだと思っていた人にすら「君がアルメニアを訪れる事を止める気はないけれど、あちらにいる間、決してメールなど送らないで欲しい。あちらで入手したものを決してこの国に持ち込まないで欲しい」と懇願されました。

終戦ではなく 停戦中の国を旅する心構え

結局アゼルバイジャンの友人達には極秘にしてアルメニアを訪れたのですが、色々問題の多い旅路となります。通常はアルメニアの入国スタンプがあるとアゼルバイジャンへの入国を拒否される可能性

が高いので、アゼルバイジャンを訪れてからアルメニアに行きます。両国はお隣同士ですが、国交が断絶されているので直接行き来する事が出来ません。トルコを経由地にしたかったのですが、アルメニアはトルコとも仲が悪く、全ての国境が閉鎖されています。それでもトルコには寄らなくてはならない用事があったので、最終的にトルコからジョージアを経由してアルメニアに入国しました。その為なのか

通常なら問題とならないはずのアゼルバイジャンの入国スタンプで入国を拒否されそうになりました。担当する入国審査官や、その時の両国の情勢などによって状況が変化するので、どちらの国も訪れたいのなら、常に新しい状況を考慮して動かなければなりません。考慮して動いたとしても私のように入国を拒否される場合もあるので、本当に一筋縄ではないかない地域だと思っています。ただつい最近までは、散発的で小規模な衝突が起こるくらいで、概ね平和な膠着状態が続いていました。所々に残る弾丸の跡や、爆破されて崩れた建

破されて崩れた建



この先にはカラバフ紛争地帯がある

アゼルバイジャンと アルメニアが争う理由

1945年、世界中を巻き込んだ第二次世界大戦が終結しました。あれから75年の歳月が経ち、今では戦争を「歴史の中の出来事」と捉える人の方が多くなりました。私達が生きているのは、幸運な事に平和を謳歌する時代です。でも残念な事に現在も戦争の中で生きている人達がいいます。例えばアルメニア人とアゼルバイジャン人。最近ナゴルノ・カラバフ地域を巡る争いが激化し、予断を許さない状況となっています。

アルメニアとアゼルバイジャンは、古くから南コーカサス南部に位置するカラバフ地方の領土を主張して争っています。何の変哲もない僻地なのですが、両国共に自分達の民族が発祥した地であるとの認識があります。民族のアイデンティティを象徴する特別な場所なので、絶対に譲る事が出来ないのです。

紆余曲折の末、両国がまだソビエト社会主義共和国連邦を構成していた時代、ナゴルノ・カラバフ地域は正式にアゼルバイジャンの領土となりました。勿論反発や衝突が起こったのですが、ロシアが抑制力となり、辛うじて均衡が保たれました。ところが1991年にソ連が崩壊すると、ロシアの強力な力で押さえつけられていた両国間の争いが激化します。1992年、アルメニア側がナゴルノ・カラバフ共和国として一方的に独立を宣言し占拠すると、それを認めないアゼルバイジャンが攻め入り全面戦争へと突入しました。1994年、アルメニアが優位となつて停戦となります。こうしてナゴルノ・カラバフ地方は、地図上ではアゼルバイジャンに属しながら、事実上は独立国家としてアルメニア系の住民が

物にはギョツとさせられはしましたが、両国共のんびりした雰囲気には包まれていました。今回再び両国間の争いが激化した事を知り、終戦ではなく、あくまでも停戦であった事を思い知らされています。あまりに深すぎて底が見えなくなっていた両国間の溝の中で、憎しみの火種はずっと燻っていたのです。

アゼルバイジャンは人口1000万人の、石油や天然ガスに恵まれた豊かな国。殆どの方がイスラム教徒で、顔立ちもアラブ風の人が多いです。対するアルメニアは人口300万人の九州ほどの大きさの国。これと言った産業や資源がない、貧しい部類の国です。アゼルバイジャンだけでなく反対側の国境と接しているトルコとも折り合いが悪く、大きな敵に挟まれ脅かされながら生きる小国です。そんな厳しい状況を支える拠り所となっているのが宗教。アルメニア人は西暦301年に、世界で初めてキリスト教を国教とした「世界最古のキリスト教徒」なんです。これがアルメニア人の強力なアイデンティティとなつていて、その為か地理的にアジアに位置し、イスラム教国に囲まれてはいても、かなりヨーロッパ的な雰囲気を持つ国です。人々の顔立ちも南部ロシアの人達によく似ています。全く異なる宗教、人



アルメニアの首都



アゼルバイジャンの首都

種、文化、環境を持つ2つの国。でも何故か食べ物には共通点が多いです。特に宗教の違いは食べ物に大きな影響を及ぼすはずなのに、何とも不思議な現象です。

ワインが生まれた土地

アルメニアとアゼルバイジャンの一番の共通項はワイン。両国共に「ワイン発祥の地」を主張して譲りません。コーカサス地方は古くからシルクロードの中継地として栄え、紀元前7000年頃からワインが盛んに作られていました。イスラム教国ではアルコールが禁じられているのですが、アゼルバイジャンの人達は普通に飲みます。ドバイなども自由なイスラム教国として有名ですが、酒類の販売は外資のレストランだけ、テラス席など外から見える場所での飲酒は禁止されています。アゼルバイジャンではテラスでワインを楽しむ人をよく見かけます。敬虔なイスラム教徒でありながら、ワインが大好きな国民なのです。両国共に今でも良質なワインの産地として有名で、国外に輸出もしています。



両国ともに良質なワインの産地



肉や野菜をラヴァシュで包む



アゼルバイジャンのパンとラヴァシュ

憎しみ合う人達が愛する共通の食べ物

ラヴァシユは小麦粉を水で溶いて作るペラペラに伸ばした種なしパン。肉と野菜を巻いて食べます。アルメニアではラヴァシユの無い食事は食事ではないとされるので、食卓には必ずラヴァシユが置かれます。アゼルバイジャンでは厚みのある丸いパンを主に食べますが、一緒にラヴァシユも添えられます。そしてこのラヴァシユ、アルメニアが発祥なんです。アルメニアの電波を使ったメールが送られてくるのでさえ毛嫌いするアゼルバイジャンの人達が、ラヴァシユを好んで食べます。食べ物に関しては寛容に黙認しているのです。「美味しい」は憎しみさえも超える事が出来る。それを知って何だか嬉しくなっていました。

ドルマは酢漬けにされた葡萄の葉でひき肉を包んで煮込んだ料理。人気が高く、食卓にあがる頻度がとても高い食べ物です。葡萄の葉は柏餅の葉に似た歯応えがあります。キャベツの葉で具を巻く事もあ



ドルマ

ブもポピュラーな食べ物。串に刺して焼かない肉は単にステーキと呼ばれますが、基本的に肉なら串焼きにして食べたいと誰もが思っています。

バクラヴァはパリパリした薄いパイ生地の中にナッツを挟んで重ね、シロップに浸した激甘のお菓子。両国共に一番よく食べられているデザートです。甘すぎるので大抵の日本人は苦手としていますが、慣れば普通に美味しいです。ただシロップにナッツたっぷりの超ハイカロリーなお菓子なので、出来れば慣れずに苦手なままでもいい食べ物でもあります。ドルマ、シシ・ケバブ、バクラヴァ。これらは全てトルコを代表する料理です。アゼルバイジャンは政治的にトルコとの繋がりが深く、トルコ人が多く住む国でもあるので、トルコ料理をよく食べます。

そこに驚きは無いのですが、トルコ憎しの長い歴史を持つアルメニアでも、トルコ料理が広く浸透し食べられています。美味しいのには、憎しみも国境も存在しないのです。

ブルグルと呼ばれる小麦のひき割りも両国間でよく食べられている食材。特に茹でてからイタリアンパセリとバジル、パプリカなどを混ぜてサラダにしたものは夏の定番料理となっていて、暑い季節なら毎日のように食卓に登場します。

両国の平和を夢見て

アルメニアとアゼルバイジャンは気候や風土が似ているので、同じような野菜や果物が育ちます。スパイスやハーブも似通ったものを使うので、味付け

もよく似ています。同じものを食べていると、顔つきが似てくると言われます。カルシウムやビタミンなどが影響して、外見だけでなく性格だって似てくるかもしれない。同じ物を食べ続ける事によって少しずつ、それこそ細胞レベルでいのでお互いが似通って分かり合えるようになって欲しい。

アルメニアとアゼルバイジャン、どちらの国にも素晴らしい景色と美味しい食べ物、ホスピタリティに溢れた優しい人達がいます。どちらの国も大好きだからこそ、いつの日か両国の人達が笑って共存出来る世界を見てみたい。今は例えいびつな関係であったとしても、両国間に再び平和が訪れる事を願ってやみません。

取材：市川路美

夏の定番
ブルグルのサラダ



シシ・ケバブ



バクラヴァ





旧市街

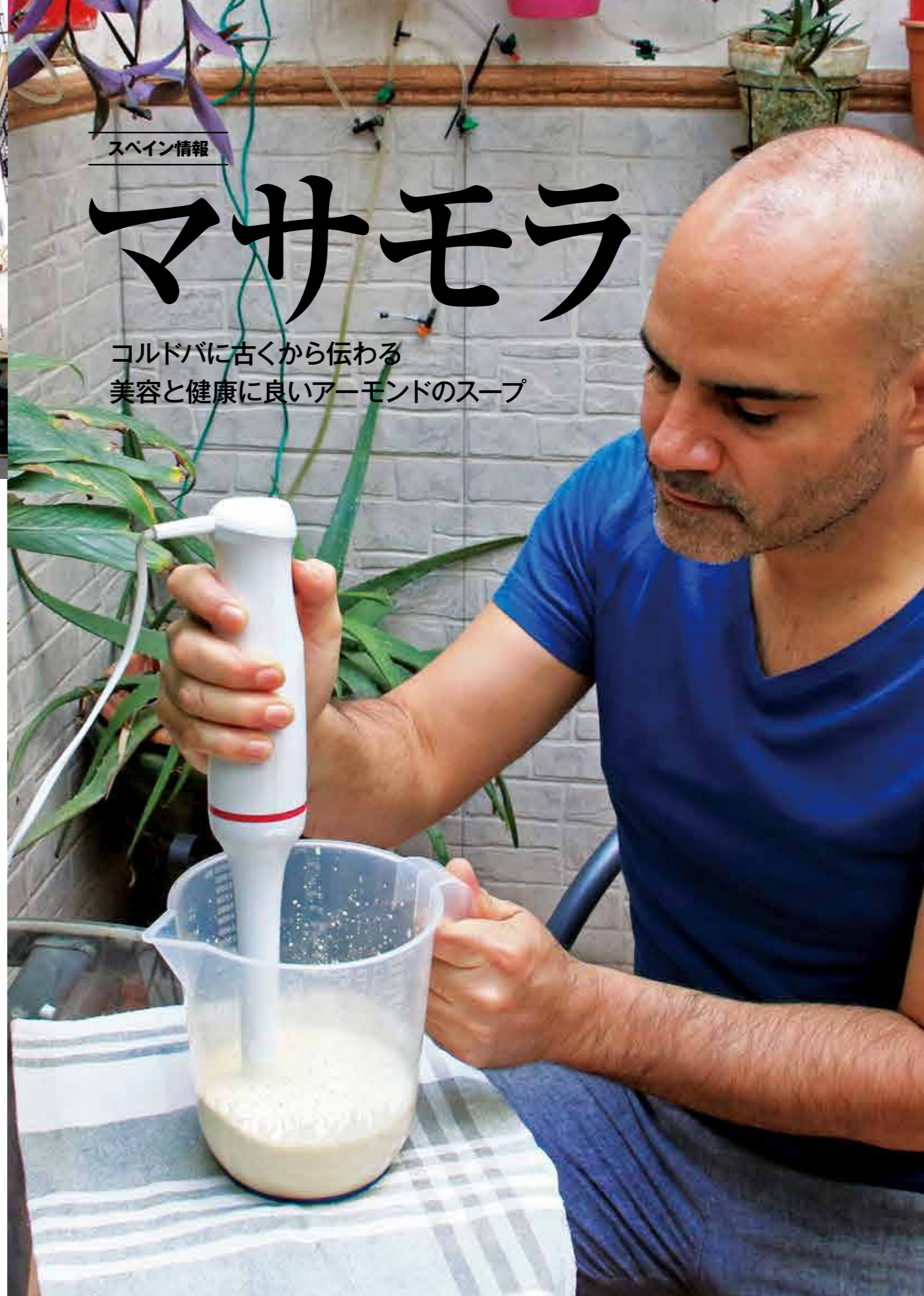


コルドバを象徴するメスキータ

スペイン情報

マサモラ

コルドバに古くから伝わる
美容と健康に良いアーモンドのスープ



コルドバの郷土料理マサモラとは

スペインはキリスト教徒の国ですが、かつてイスラム勢力の支配下に入っていたことがあります。その為ヨーロッパにありながら、何処か異国の雰囲気を持つ国です。特にスペイン南部のアンダルシア州に位置するコルドバの街は、イスラム文化の影響を色濃く受けた場所。イスラム王朝、後ウマイヤ朝の首都として栄えていたからです。その繁栄ぶりは東ローマ帝国の首都、コンスタンティノープルと競うほどで、当時の世界最大の人口を有していたとされます。

そんなコルドバを代表する郷土料理がサルモレホ。冷たいトマトのスープです。コルドバの人達だけでなく、観光客からも絶大な人気を誇る料理。でも歴史的にはそれほど古い料理ではありません。トマトの原産地は南アメリカのアンデス山脈。ヨーロッパ全土にトマトが広く普及したのは19世紀の後半です。イタリアをはじめヨーロッパにはトマトを使った料理が多いのですが、全てが歴史の浅い料理に分類されます。コルドバの郷土料理の中で最も歴史が深く、サルモレホの前身的料理とされるのがマサモラ (Mazamorra) です。アーモンドの冷製スープで、ローマ時代から食されていました。作り方はサルモレホと全く同じ。ただトマトの代わりにアーモンドを使うだけです。サルモレホはコルドバの街ならどのレストランのメニューにもあり、県外にも普及してきている大変ポピュラーな料理。

対するマサモラは、コルドバ市内でもなかなか遭遇する事が難しいレアな食べ物です。ただコルドバの人達は、サルモレホは勿論マサモラも大好きなので、家庭の食卓にはよく登場します。特に秋から冬

にかけてアーモンドの収穫が始まると、このスープを食べる頻度が多くなるのだそう。アーモンドには美肌、アンチエイジング、むくみ解消、便秘解消、冷え性や肩こりの改善、貧血予防、血中の善玉・悪玉コレステロール値のバランスを整えるなどの効果があります。美容と健康にとっても良い食べ物なのに、日本ではお菓子くらいにしか使われていないのが残念です。作り方も簡単で、短時間で完成するスープなので、皆さんにも是非作って頂きたいです。

今回はそんな古き歴史を持ち、美容と健康に最適なコルドバの郷土料理マサモラを、コルドバ出身のシンガーソングライター、ラファさんに実演してもらいました。



サルモレホ



モルテロ

マサモラのレシピ

●マサモラの材料(4人分)

- アーモンド 100g
- 固くなったパン 200g
- 水 様子を見ながら適量
- ニンニク 1片
- ワインビネガー 小さじ1
- 塩 小さじ1
- エキストラバージンオリーブオイル 150ml

①まずはアーモンドの皮を剥きます。沸騰させたお湯にアーモンドを入れ、2分ほど茹でます。ざるにあげてお湯を切り、触れるくらいに冷ましてからアーモンドの皮を指で前後にスライドさせるとスルッと剥けます。茹で汁は後で使うので捨てないで下さい。



コルドバのパン、テレラ



中身がギュッと詰まったパン

②乾燥しているスペインでは、パンは2日ほど経つと石のように固くなってしまいます。マサモラは、そんな固くなって食べられなくなってしまったパンを救済する料理でもあります。中の白い部分だけをちぎってボウルに入れ、先ほどのアーモンドの茹で汁を入れます。茹で汁は入れすぎないように注意して下さい。パン屑が全体的に湿るくらいで大丈夫です。

パンはテレラと呼ばれるコルドバ名物のパンを使います。このパンはコルドバの街でしか見かけない珍しいパンで、固い皮の中に、ぎっしり中身の詰まった密度の高いパンです。このパンで作らないとマサモラの味にならない、とコルドバの人達には言い張りますが、普通の食パンやバゲットの中身でも代用出来ると思います。ただテレラ以外のパンを使う場合は、分量より多めを意識して下さい。そしてテレラは殆ど味の無いパンなので、同じように小麦粉やバターなどの風味が目立たないパンを選んで使用して下さい。

③強弱の調節がきくハンドミキサーを使います。昔の人はモルテロと呼ばれるすり鉢のようなもので少しずつ攪拌しました。とても時間のかかる料理だったので、今ではハンドミキサーのおかげで10分もあれば作る事が出来ます。

④ハンドミキサーが入る大きさの器に、皮を剥いたアーモンドとニンニク、茹で汁で湿らせたパン、ワインビネガー、塩を入れます。ハンドミキサーの最大パワーで全てがペースト状になるまで攪拌します。

⑤一度ペースト状にしたら今度はハンドミキサーを一番弱いモードにします。オリーブオイルを少しずつ加えながら、ゆっくり攪拌します。この時、強い力でガッツと攪拌してしまうと、なめらかな

と石のように固くなってしまいます。マサモラは、そんな固くなって食べられなくなってしまったパンを救済する料理でもあります。中の白い部分だけをちぎってボウルに入れ、先ほどのアーモンドの茹で汁を入れます。茹で汁は入れすぎないように注意して下さい。パン屑が全体的に湿るくらいで大丈夫です。

コルドバを代表する料理と音楽家

暑い季節はパンの代わりにリンゴを使う事も多いです。ほんのりとした甘さと清涼感が加わり、こちらのバージョンもとても美味しいとの事でした。リンゴを使う場合は、トッピングにレーズンなど甘い系を選べばデザート風にもなります。香ばしく濃厚で、お腹にずっしりくるアーモンドのスープ、というかピューレ。そのまま食べても勿論美味しいのですが、肉や野菜にかけてソースのように扱っても最高です。

今回コルドバの郷土料理、マサモラ作りに協力して下さったラファ・ボセロ(Rafa Bocero)さんは、コルドバ出身のシンガーソングライターです。1976年に生まれ、普通の職業について欲しかった両親に大反対されながらも19歳でデビュー。それから現在まで、多くの音楽活動を通して今ではコルドバの顔ともなっている人です。

コルドバの人達が彼の歌をこよなく愛するのには理由があります。地元のサッカーチームであるコルドバCFが、42年ぶりに1部リーグに返り咲いた時彼の歌が応援歌として使われていたからです。彼の代表作でもあるウン・パシート(Uñ Pasito)は、コルドバCFのオフィシャルソングとして、試合開始前や休憩時にスタジアム中に流され、皆で一緒に歌って結束を高めます。彼の歌、セル(Ser)もセビリア大学哲学科の公式ソングに選ばれています。ラファさんの歌は、その人柄と同様に多くの人を巻き込み、まとめる力があるようです。

ラファ・ボセロさんの活躍は国内だけに留まりません。多くの外国ミュージシャン達とコラボレーションして、新しいメロディーと可能性を追求していきます。アイルランド、イギリス、ニューヨーク、メキシコ、キューバなどでもコンサートを開催しました。今年でデビュー25周年を迎えるラファさん、今後も更なる活躍が期待されています。

取材：市川路美



ラファさんの家族



ラファ・ボセロさん



マサモラ

● Chef's Profile

片岡 護 さん

1948年、東京の上大崎に生まれる。1968年、ミラノ総領事館の料理長としてイタリアのミラノに渡る。5年間の修業の後に帰国。東京・代官山「小川軒」で修業した後、再びイタリアへ。1976年、東京・南麻布「マリーエ」の料理長として迎えられ、1983年、「アルボルト」をオープンさせる。イタリア料理ブームの火付け役として知られる。



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.7

片岡 護 さん

「カルボナーラ」

人生を決めたミラノ行き

今回の「一生一品」、片岡シェフは「カルボナーラ」を紹介してくださいました。この「カルボナーラ」には、片岡シェフのどんな物語が隠れているのでしょうか。片岡シェフは4人兄弟の末っ子として生まれます。早くにお父様を亡くされ、お母様は4人の子供を育てるために金倉さんという外交官のお宅で手伝いをはじめます。小学生だった片岡シェフは、家に帰っても一人で兄弟の帰りを待つのが寂しくて、よく金倉家へ寄り道しました。そんなシェフを金倉の奥様は美術館や音楽会、高級レストランにまで連れて行って、とてもかわいがってくれたそうです。

シェフが中学から高校に上がる頃のある日、金倉の奥様がつくったカルボナーラをお母様が家に置いて帰る、それをおやつに取っておいてくれました。生まれて初めて食べるカルボナーラは冷めていましたが、凄くおいしくてイタリア料理への好奇心を掻き立てました。それをキュウリとナスのお新香と一緒に食べたのを、今でも強烈に覚えているそうです。これがシェフとイタリア料理との初めての接点でした。

やがて高校生になったシェフはデザインや絵画に興味を持つようになり、芸術大学のデザイン科を受験します。しかし2連敗。そして3度目に挑戦する頃、メキシコからミラノ総領事として赴任するために一時帰国していた金倉家の主人が、「片岡くん、今度落ちたらコックになってイタリアに行かないか？」とシェフを誘います。もちろん金倉さんは冗談だったと思いますが、シェフもこれに「今度ダメだったらお供させていただきます。」と冗談で返したそうです。しかし、冗談は冗談でなくなり、シェフは3度目も見事に落ちてしまっただけでなく、こうなったら3浪してもう一度挑戦だと思っただけでなく、金倉さんの冗談を真に受けてコックになってみようかと真剣に悩みはじめました。いろいろな人に相談したそうです。受験のために通っていた予備校の先生に「先生、コックになってミラノへ行く話があるんですけど、どうしたらいいでしょうか。」と相談したら、「片岡くん簡単だよ。料理もデザインも同じだよ。要するにデザインはキャンパスの上にデザインする、料理は皿の上にデザインすればいいんだよ。」と言われて、そうか、じゃあ筆を包丁に持ちかえればいいんだと思ひ、早速、金倉さんの家に行き、「僕、もうコックになります。」と伝えました。

冗談のつもりで誘ったご主人はシェフの顔を穴があくほど見つめていたそうです。それでも金倉さんは何も言わずにシェフをミラノへ連れて行きました。ところで、総領事館のコックは日本料理をつくれなければなりません。日本料理は食べたことはあっても、一度もつくったことがなかったシェフは、ミラノへ行く前に日本料理の研修で、当時「つきぢ田村」の当主だった田村平治氏のもとへ通います。修業ではなく研修です。包丁でひたすら刻むだけの毎日を送り3か月後、田村氏から直々にいただいた日本料理の本と料理辞典をカバンに詰めてイタリアへ渡ります。

総領事館は毎日が戦場

ミラノ総領事館では毎日、金倉さんのご夫婦がお師匠さんのようなものでした。朝はパンで昼はイタリア料理、夜は和食、これを毎日毎日、ああじゃないこうじゃないと言われつつあるわけです。基本的には総領事の食事をつくるのが仕事なのですが、それだけではありません。公邸に政治家や皇太子がお見えになるとお食事をされますから、そのための料理もつくるのです。さらに、イタリアにいる日本政府や日本企業の要人を公邸にお招きしてパーティーも開き

筆を包丁に持ちかえ、
キャンパスを皿にかえて料理を描く。



金倉さんご夫婦と公邸で



ミラノ総領事館で刺身をひく



高校生の頃

*Mangiare Cantare Amore!!
M. Katagawa*

カルボナーラ

当時の日本にパンチェッタはないため、代わりにベーコンを使った。パルメザンチーズもなくエダムチーズを半分に切って開き、乾燥させて削ってパルメザンチーズの代用にしていた。イタリアのカルボナーラとは少し違っていたが、金倉の奥様がつくってくれたカルボナーラのおいしさは、片岡少年の心を強く惹いた。



撮影・文／長尾 謙一

一生一品 「カルボナーラ」

ます。正月などは何百人もの招待客が来ますので、金倉の奥様やお手伝いしてくれる人もいましたがミラノ総領事館付きのコックは片岡シェフ一人、それはそれは毎日が戦場でした。それでも最後まで素人が料理をつくっているとは絶対にバレなかったそうです。きっと料理の修得が早かったのでしょう。

結局、シェフはミラノで5年間過ごすごことになりましたが、その間ももらった給料はすべて食べることに使います。イタリア国内はもちろん、休暇にはフランスやスペイン、スイスへ出かけ、数え切れないほどの店を食べ歩きました。料理の味はもちろん、盛り付けや出すタイミング、器や店の雰囲気、サービスなどを自分の感性で学び取り、吸収していったのです。

イタリア小皿料理を確立させる

ミラノから帰国したシェフは代官山の「小川軒」で2年間修業し、28歳で今度は料理人として再びイタリアへ渡ります。そして、いろいろな店をまわり、研修を重ねながら自分の料理スタイルを組み立てていきました。そしてつくりあげたスタイルが「イタリア小皿料理」だったのです。

「イタリア懐石料理」とも言われたこのスタイルは、最初は異端と批判されましたが、季節感とともに五味五感を取り入れた日本人にしかできないイタリア料理は、たくさんの人に受け入れられ一世を風靡します。料理長として迎えられた南麻布の「マリーエ」は6年間、毎日満席を続けたほどでした。そして、34歳の時に「アルポルト」を開店させるのです。

イタリア料理ブームの火付け役とも言われる片岡シェフですが、「驕った心でつくる料理には自ずと限界がある。」と若い頃の好奇心を忘れません。きっとこの「カルボナーラ」はご自分の原点を忘れないための大切な思い出なのでしょう。ご馳走様でした。



片岡シェフの原点



思い出のカルボナーラはパンチェッタではなくベーコン

「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。



とろけるサシの入った飛騨牛うっしり丼

遠くを見てみよう

車の運転が上手な人ほど、視野はカメラの広角レンズのように広く、視野の遠くにある1点を見てあまり動かないそうだ。すれ違うたびに対向車との距離を目で測り、右折車両の運転手の動きまで確認する。ちょっと肩の力を抜いてみよう。遠くを見ている間に何かを乗り切れるのかもしれない。

食が地方を変える可能性

このコロナ禍の影響で、私たちとお付き合いのある会社では、ほとんどの方が自宅でテレワークされています。今までのように会社へ出勤することなく場所や時間を有効に活用するこの柔軟な働き方はコロナ後も勤務の仕方として残り、IT技術の急速な進化によってますます変わっていくでしょう。

不動産屋さんからも東京都心に住んでいた人が郊外に転居するケースが増えていると聞きます。もう新幹線通勤す

る必要はなくなり、さらにもっと離れた所に住んでも勤務できるようになりそうです。

5年前の編集後記に、これからは地方のものを首都圏に売り込むだけでなく、人を地方に呼ぶ時代がはじまると書きました。新幹線網の充実や格安航空の定着、国内ツアーの低価格化により、時間の面、コストの面からも日本国内の距離が縮まったからです。近い将来自動運転も実現するかもしれません。

政府の政策がいかどうかは別としても、人の移動もたらす経済効果が高いことは、Go Toトラベルキャンペーンを見ても分かります。テレワークの進化はさらに人々の移動を促し、勤務を続けながら地方移住できるようにもなりそうです。

今回、高山市に移住したイタリアンのシェフにお会いしました。彼は飛騨高山の食材のおいしさをつくり手の気概に惚れて、ここに店を出したと言います。飛騨牛ピステツカ、飛騨旨豚グリル、飛騨サーモンスステーキ、飛騨じゃんぼなめたけコンソメ、奥飛騨スッポンのリゾットと店には魅力的なメニューがたくさん並びます。野村農園の野菜サラダと、飛騨旨豚のグリルをいただきましたが、野菜も旨豚も農家がつくる食材の特長がしっかりと味わえて、まさに生命力を感じるイタリアンです。「この料理を食べるにもう一度ここに来たい。」と心からそう思いました。

「地産地消」とは地方でものをつくりその地域で消費することですが、さらに「つくり出したもの」と料理のちから地域に人を呼ぶ」という意味も加えられるのではないのでしょうか。そして食が地方を変える力になる可能性があることを、彼の料理は教えてくれました。

理不尽な現実

このところコロナの感染者が増加していてとても不安です。私のまわりではテレビ番組にも出ていた30年以上続く中華の名店や20年通うお寿司屋さん、スタートして5年目のラーメン店などが閉店しました。

打ち合わせのために出かけて昼間の繁華街を歩いていると、閉店を知らせる張り紙を見ます。張り紙を書く時のお店の主人の気持ちを考えてと本当にやりきれません。後継者の問題があったのかもしれないし、先行きが分からないのこれ以上借り入れてまで続けられないと判断したのかもしれない。それぞれいろいろなご事情があることとでしょう。それにしてもコロナが決定的なダメージになったことは間違いありません。何も悪いことなどしてはいないのにまったく道理に合わない。とにかく悔しくて悔しくてたまりません。張り紙に書かれている文字を一字一字と読みとくと読んで後に、「お疲れ様でした。」と小さな声で言葉をかけてその場を離れます。

編集後記 「気になるポイントがある」

編集長・長尾謙一

P.02



「ツキイチの低温調理シリーズ」

■お問い合わせ先
山一商事株式会社
〒506-0002
岐阜県高山市問屋町 30 番地 88
TEL: 0577-57-8132 (特販部)
URL: www.yama-1.com



「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.10



「食べるコラーゲン」「ふわわquick」

■お問い合わせ先
新田セラチン株式会社
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.14



「北海道産リキッド凍結シリーズ」

■お問い合わせ先
株式会社ナチュラルシー
〒230-0001
神奈川県横浜市鶴見区矢向
3-22-12-101
TEL: 045-642-8349
E-FAX: 045-330-8560

P.18



「セレクトスパイスカレーパウダー」

■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
北海道・東北業務用営業所
〒980-0811
仙台市青葉区一番町 2-10-17
仙合一番町ビル 9F
TEL: 022-726-6650
中日本業務用営業所
〒465-0024
名古屋市中東区本郷 2-180
TEL: 052-760-1608
西日本業務用営業所
〒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.sbfed.com/

P.22



「セミドライチェリー トマト・オイル漬け」

■お問い合わせ先
モンテ物産株式会社
TEL: 0120-348-566

P.26



「チーズソース&チーズペースト」

■お問い合わせ先
森永乳業株式会社
〒108-8384
東京都港区芝 5-33-1
TEL: 03-3798-0135
URL: www.morinagamilk.co.jp

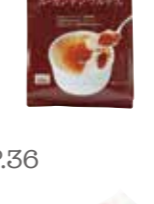
P.30



「クイックマンナン」「酵豆粉」「ル・カンテンウルトラ」

■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.36



「鴨商品シリーズ」

■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.40



「ボイル海老」

■お問い合わせ先
株式会社ノースイ
〒108-0073
東京都港区三田 3-11-36
三田日東ビル 4F
TEL: 03-5476-0916
URL: www.nosui.co.jp/

P.44



「ディナーカレー フレークシリーズ」

■お問い合わせ先
エスピー食品株式会社

P.54



「パラパラご飯の素」

■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.60



「テイクアウト用小袋調味料」

■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

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.kevpie.co.jp/prouse/

キッコーマン食品株式会社
〒105-0003
東京都港区西新橋 2-1-1
TEL: 0120-120358

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.62



「濃縮ワインシリーズ」

■お問い合わせ先
キッコーマン食品株式会社
〒105-0003
東京都港区西新橋 2-1-1
TEL: 0120-120358

P.64



「マルタンプーレ」

■お問い合わせ先
日仏商事株式会社
本社
〒651-0087
神戸市中央区御幸通 5-2-7
TEL: 078-265-5988
東京事業所
〒150-0002
東京都渋谷区渋谷 1-20-27
TEL: 03-5778-2481
URL: www.nichifutsu.co.jp

Chic, Simple et Français, une Cuisine à la Poêle

フライパンひとつで極みのフレンチ

レストラン ラフィナーージュ
高良 康之



フライパンひとつで作る「おうちフレンチ」。シンプルだけどひとつ格上になる調理のコツをお教えしましょう。本書ではフォン・ド・ヴォーなど難しいものはできる限り省き、仕上げにオーブンも使いません。ポークソテーやハンバーグといった洋食のひとつ皿から、極めつきのサーロインステーキ、おなじみのビストロ料理やワインと楽しむアペロまで、僕の好きな料理を1冊にしました。もちろんデザートも！おいしいと笑顔になりますね。Bon appétit !

発売中

発行：株式会社世界文化社 定価：1,800円+税

“素材の品質と作り手の心を料理の現場へ伝える” 食材情報誌

素材のちから FACE TO FACE

第39号 2020 Winter

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 (モロッコ)
(北欧)
(マダガスカル)
(アルメニア/アゼルバイジャン)
(スペイン)

撮影
長尾謙一
佐藤大作 (スタジオダイ)

ライター
長尾謙一

料理製作
横田渉 (株)コンベイ

第39号
2020年 冬発行

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>



クラブ アトラスシェフによる
レシピ付きDVDシリーズ Vol.1

Comme d'habitude

フレンチシェフの日常

小冊子
レシピBOOK
付きDVD



CLUB ATLAS 90分収録

～クラブアトラスとは～
フランス料理に携わるレストランの役職者、管理的立場を有する者が集まり、講習会やセミナー、賞味会の開催等を通じて、フランス料理の裾野を広げ、次世代の料理人を育て、また業界の活性化に繋がる活動を行っております。

【ご購入はクラブアトラスホームページよりお申し込みください】

- 定価 3,000円+税
- 制作 有限会社アートファイブ
- 発売 クラブアトラス

〒113-0033 東京都文京区本郷5-32-9
リエール本郷101
TEL: 03-5805-1711 FAX: 03-5840-9201
E-mail: info@club-atlas.jp
HP: <http://club-atlas.jp/>



収録内容
Chez Shimizu 清水 郁夫 (20分)
Remerciements OKAMOTO 岡本 英樹 (20分)
Restaurant L' allium 進藤 佳明 (22分)
Restaurant L' AFFINAGE 高良 康之 (28分)
※料理2品のデモンストレーション、シェフインタビューを収録
※Vol.2を制作中。2021年初旬、発売予定。

次号予告 素材のちから Vol.40 Spring 2021年春発行予定

FACE TO FACE

第40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。つくり方や産地、それぞれのこだわりを分かりやすくご紹介します。

●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

素材のちから

MAGAZINE FOR PEOPLE INVOLVED IN COOKING

第 39 号

“素材の品質と作り手の心を料理の現場へ伝える” 食材情報誌



<http://www.sozainochikara.jp>