

# 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

2021  
Autumn  
第42号

## 02 特集 食の転換期が来た

“プラントベースフード”という時代のうねりは、すぐそこまで来ている。

地球環境が世界的に問題化している今、“プラントベースフード”を食べることで、身体にも地球にもやさしい生活をしようという考えが、急速に広まっている。そして、それに応えるように日本の食品メーカーにも動きが。



## 13 素材のちから FACE TO FACE

- 14 北海道産 天然サクラマス (ドレス/セミドレス)
- 18 天然真ホッケ プロトン凍結
- 22 真いわし商品シリーズ
- 26 まるごと生むき帆立 (ウロ取り)
- 30 こく味黒胡麻ドレッシング/焙煎胡麻ドレッシング
- 36 ぬちまーす
- 40 渡り蟹ミートシリーズ
- 44 ざくがけスパイス
- 48 食べるコラーゲン
- 52 カナダ産“オマールプイヨン”使用商品シリーズ
- 58 クリスマス島の塩
- 62 スパイス・ハーブが決め手のカレーソース
- 72 レ ヴェルジェ ボワロン 冷凍フルーツピューレ



## 77 海外取材 食の心を刺激する街

- 78 無限の可能性を持つスモープロー デンマーク発祥のお洒落なオープンサンドウィッチ デンマーク情報
- 82 アウシュヴィッツ強制収容所での食事 ポーランド情報
- 86 バルト海の魚 エストニアで食べるサンマによく似たガーフィッシュ エストニア情報
- 90 断崖絶壁の上の白い村 スペインで一番美しい田舎町で楽しむ食事 スペイン情報



サンマによく似たエストニアのガーフィッシュ

94 お問い合わせ一覧

95 編集後記

**TEC**  
WILL makes Value

分担するから  
**衛 生 的**

店員さんは  
現金に触れず衛生的、  
お客様との金銭授受なし



テイクアウトも  
**効 率 的**

お客様がお会計中に  
包装・袋詰めができて効率的

飲食店のお会計でも  
接触機会を減らすことで  
お客様に安心を

対面式セミセルフ  
**WILLPOS Link**  
by FScompass NS



**TOSHIBA** 東芝テック株式会社  
<https://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

資料をご希望の方は  
ホームページよりお申し込みください

●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。

# 食の転換期が来た

ハンバーガーは動物系か植物系を選ぶようになる

“大豆ミート”はフェイクミートと呼ばれ、肉の代替品として認識されてきた。しかし、“大豆ミート”でつくるハンバーガーを食べてみると、肉をまねただけでは終わらない“プラントベースフード”という新しい食の魅力と可能性を感じる。



“ワン・ファミリーシリーズ”の詳細はこちらから

## キッコーマン ワン・ファミリーシリーズ

- キッコーマン ワン・ファミリー つゆ
- キッコーマン ワン・ファミリー ぼんず
- キッコーマン ワン・ファミリー てりやきのたれ
- デルモンテ ワン・ファミリー クリームコーンあらごしタイプ

ベジタリアン  
対応

7大  
アレルゲン  
不使用

グルテン  
フリー

プラントベースフードという時代のうねりは、すぐそこまで来ている。

### 世界が抱える食の課題

恐ろしい話だが近い将来、世界は人口が爆発的に増加して食料やエネルギーが行き詰まり、さらに地球温暖化によって環境が悪化すると言われている。国連でもようやく持続可能な開発目標が採択され、

### キッコーマン ワン・ファミリー シリーズ

動物性由来原料を使わない「ワン・ファミリーシリーズ」の商品は“プラントベースフード”だ。



デルモンテ  
ワン・ファミリー  
クリームコーン あらごしタイプ  
490g紙パック



キッコーマン  
ワン・ファミリー てりやきのたれ  
640gペットボトル

キッコーマン  
ワン・ファミリー ぼんず  
500mlペットボトル

キッコーマン  
ワン・ファミリー つゆ  
500mlペットボトル



何とかそうならないようにと動き出したが、すでに多くの人たちが何らかの環境異常を経験しているように事態はかなり差し迫っている気がする。

食料については、家畜を飼育することによるメタンガスなどの温室効果ガスが発生することや動物虐待が世界的に社会問題化している。

こうした問題に早くから危機感を感じ自らの食に対する考え方で行動をはじめた人たちが、ベジタリアンであり、ヴィーガンである。ご存知の通り、彼らは動物性由来のものは食べない。

### プラントベースフードで 身体にも地球にもやさしい食を楽しむ

最近「プラントベースフード」という言葉をよく耳にしないだろうか。  
「プラントベースフード」とは、全て植物由来原料から作られた食品。または、そのほとんど大部分が植物由来原料からつくられた食品であり、鉱物、添加物、乳、卵を含む場合もある。  
しかし、その大部分が植物由来原料であっても畜肉及びそのエキス類、また魚介及びそのエキス類を含むものは省かれる。

今、「プラントベースフード」を食べることで、身体にも地球にもやさしい生活をしようという考え方が急速に広がっている。  
肉を食べないという禁欲的なことに強くこだわるのではなく、「プラントベースフード」を積極的に食べることで食事の改善をし、さらに環境問題解決

への参加意識も満たすという考え方だ。

### キッコーマンが打ち出した ワン・ファミリーという考え方

さて、ここで「キッコーマンワン・ファミリーシリーズ」の4品をご紹介します。  
ネーミングされた「ワン・ファミリー」というカテゴリブランドのコンセプトは、食の多様性への対応を意味し、世界中のより多くの人たちが同じ食卓を囲めることを目標に商品展開をはじめた。マークは「地球」と「食器」をモチーフとして、世界中の人たちの食に対応することを表している。

ご紹介する4品はどれも「ベジタリアン対応」、「7大アレルゲン不使用」、「グルテンフリー」の商品で、「クリームコーンあらごしタイプ」はさらにヴィーガン対応だ。これらはすべて植物性由来の原料からつくられたもので「プラントベースフード」だ。

それにしても、原料に肉や魚を少しも使わずにおいしいものができるか？「つゆ」は魚の節を使わないでだしをとれるのだろうか。そもそもしょうゆは小麦が原料のはずだから、「グルテンフリー」や「7大アレルゲン不使用」にはあたらなはずだ。  
どうやら、これらの商品開発には、今までの常識にとらわれないブレイクスルー技術が使われているようだ。



# 蓄積された技術としなやかな応用力が、不可能を可能にする。

動物性由来原料を使わない商品開発は、制約される要素を想像するだけで無理だと思った。



キッコーマン食品株式会社 商品開発本部

入野 彩加さん 高崎 雄介さん 伊藤 佑里恵さん

さらに、食制限対応の商品とはいえ、食制限対応するのだからおいしくなくて当たり前前だよねという考えではなく、一般的な「つゆ」の中でもおいしいことを目標にしました。

ここで力を発揮したのが、しょうゆで野菜のだしを抽出する「野菜だしの技術」です。野菜の旨みをしょうゆで抽出すると、余分な臭みとかえぐみが出てこないというのは試作して初めて分かりました。水で抽出するのに比べて、香り、旨み、全体の味の厚みを強く感じます。これは驚きと新たな発見だったなと思います。

野菜は旨みをたくさん持っていますが、同時にえぐみや渋味などの不要な部分も出てきてしまいます。ですから、野菜の種類、切る形状、煮る温度と時間など一つ一つ積み重ねて生まれたのだしです。どうやって野菜の旨みの部分だけを引き出して商品にいかしていくか、というところが技術です。

「グルテンフリー一番しぼりしょうゆ」にこの野菜だしと真昆布、しいたけのだしを合わせてバランスをとり、節の旨みとコクに代わるおいしさをトータルで表現して「ワン・ファミリーツゆ」を仕上げました。



グルテンフリー一番しぼりしょうゆ

## 北海道産真昆布と国産柚子

入野 「ワン・ファミリーツゆ」も「つゆ」と

同じで、動物性の原料を使わないことがとても難しい点でした。どうしても今、市場にある商品に比べて物足りない味になってしまおうのです。その課題を超えるためにまず、だしには北海道産の真昆布を贅沢にたっぷり使うことで風味を大幅に底上げしました。さらに付加価値をつけるために国産の柚子を使いました。

弊社にはたくさん「ぼんず」商品がありますから、柚子原料は豊富に揃っています。その中から、風味にも優れお客様の評価も高い国産の柚子を選びました。柚子が、酸味、旨み、しょうゆ感のうまいバランスを取りながら味の輪郭をつくっているのが、メニューの仕上がりでワンランクグレードアップするイメージです。

## 4種の発酵原料と5種の野菜と果実

伊藤 通常の「てりやきのたれ」は、ビーフやポーク、チキンなど肉のエキスが入っているものが多く、それを抜いて、しかも無化調でおいしくするところが「ワン・ファミリーツゆ」のポイントでした。

さらに「五葷不使用」というのがこのシリーズの要素になっていますので、玉ねぎやニンニクを使わないでつくるのは難しかったですね。

玉ねぎやニンニクを炒めたおいしさには深みがあつて、てりやき風味にとって重要ですからね。今回は「グルテンフリー一番しぼりしょうゆ」

をベースに、「コク旨熟成りようみ（みりんタイプ米発酵調味料）」と、米味噌、熟成赤味噌の4種の発酵原料を使うことで旨みのベースを補い、五葷を使わないアクセントの部分にトマト、キャベツ、生姜、デーツ、洋梨が奥深い風味で補う設計になっています。

甘みとコクだけが強いと食べ飽きてしまいますが、

そこにトマトの酸味が凄くメリハリをつけてくれました。

あともう一つ、「てりやきのたれ」には大豆ミートをおいしく食べさせるという大きな課題がありました。

大豆ミートの大豆臭をどれだけ抑えて違和感なく食べてもらうか。それから、大豆タンパクの無機質

## ●キッコーマンワン・ファミリーツゆ



しょうゆでとった野菜だしの旨み

野菜から抽出する、クセのないまろやかな野菜だしが、甘みと旨みが口の中にやさしく広がる「つゆ」に仕上げている。



## ●キッコーマンワン・ファミリーツゆ



大豆ミートとの相性抜群

4種の発酵原料がつくる旨みと、5種の野菜と果実がつくる風味のアクセントが大豆ミートをジュシーに。



## ●キッコーマンワン・ファミリーツゆ

てりやきのたれ



華やかに香る国産柚子

国産柚子のさわやかな香りと酸味が、北海道産真昆布を惜しみなく使った贅沢な旨みを引き立てている。



## ●キッコーマンワン・ファミリーツゆ

ぼんず



ヴィーガンにも対応

牛乳で割れば一般的なコンソープに、豆乳で割ればヴィーガン対応のコンソープに。



## ●デルモンテワン・ファミリーツゆ

クリームコーン あらびきタイプ

そこで力を発揮したのが「コク旨熟成りようみ」です。加温熟成という独自の製法でつくられ、色も深く熟成感や煮詰め感があり、最初から甘みがバンとくるのではなく、とても穏やかな深みのある甘みがあります。これが大豆ミートをおいしくしました。

**全体の50%がコーン**

高崎 通常、業務用のクリームコーンスープ商品には、クリームや乳製品にチキンコンソメや肉系のエキスが入っています。それが入っているから簡単にできるのですが、もし、この肉系のエキスを抜いてもおいしいクリームコーンスープが簡単にできたら大きな差別化になるのではないかとということが起点で開発がはじまりました。

ですからこの「ワン・ファミリーツゆ」クリームコーンあらびきタイプは、チキンパイオンも生クリームも使っていません。コーンのおいしさを召し上がっていただく商品です。

ポイントはこちらのコーンをたっぷりと全体の50%入れたことです。コーンはまだ熱を入れすぎると酵素が働いて苦みが出ますから、それを抑えながら濃いクリームコーンをつくっていったというのが今回の商品のポイントです。



コク旨熟成りようみ

な味をどれだけ旨みのある複雑な風味で補っていくか、ということがポイントになりました。

そこで力を発揮したのが「コク旨熟成りようみ」です。加温熟成という独自の製法でつくられ、色も深く熟成感や煮詰め感があり、最初から甘みがバンとくるのではなく、とても穏やかな深みのある甘みがあります。これが大豆ミートをおいしくしました。

## 全体の50%がコーン

高崎 通常、業務用のクリームコーンスープ商品には、クリームや乳製品にチキンコンソメや肉系のエキスが入っています。それが入っているから簡単にできるのですが、もし、この肉系のエキスを抜いてもおいしいクリームコーンスープが簡単にできたら大きな差別化になるのではないかとということが起点で開発がはじまりました。

ですからこの「ワン・ファミリーツゆ」クリームコーンあらびきタイプは、チキンパイオンも生クリームも使っていません。コーンのおいしさを召し上がっていただく商品です。

ポイントはこちらのコーンをたっぷりと全体の50%入れたことです。コーンはまだ熱を入れすぎると酵素が働いて苦みが出ますから、それを抑えながら濃いクリームコーンをつくっていったというのが今回の商品のポイントです。

変化の兆しが見えはじめた外食市場で、4つの商品はどのように評価され、どのような役割を果たしていくのだろうか。外食店の皆さんにご評価いただき。

このジューシーでリアルな食感  
はまるでチキンだ！



**チキンチンクバーガー**  
“ベジタリアンブッチャー”一番の看板商品。植物性の原料で鶏モモを皮の食感までリアルに再現したものをフライにしてサンド。「ワン・ファミリー てりやきのたれ」が“チキンチンク”に旨みとコクを加えジューシーなおいしさに。  
使用商品▶  
「キッコーマン ワン・ファミリー てりやきのたれ」



肉汁が溢れ出しそうな牛肉の旨みとコク、香りを再現！



**ホーリーカウビーフバーガー**  
植物性の原料とヨーロッパ特有のハーブやスパイスで再現された牛肉に「ワン・ファミリー てりやきのたれ」が旨みとコクを加えている。そばろ状の“マジックミンチ”は食感もミンチ肉そっくりでリアリティを感じる。  
使用商品▶  
「キッコーマン ワン・ファミリー てりやきのたれ」

今、食肉界にも転換期が訪れようとしています。当たり前のように食べられていた肉の他に、プラントベースドミートと呼ばれる植物性の原料

世界の食肉界が  
転換期を迎えようとしている



『ベジタリアンブッチャー』

東京都豊島区西池袋  
食肉界の革命といわれるオランダ発の“プラントベースドミート”のブランドを輸入販売する(株)ベジタリアンブッチャー・ジャパンが経営する未来型ハンバーガーショップ。お客様の8割が女性で、“プラントベースドミート”を使った低脂肪で低カロリー、コレステロールフリーのヘルシーなメニューは20代、30代の女性を中心に人気が高い。また、飲食店への卸売りも行なっている。



代表取締役社長 村谷 幸彦 さん

大豆ミートの大豆臭をカバーするには、ちょっとした酸味が必要かなと思っているのですが、「ワン・ファミリー てりやきのたれ」には野菜やフルーツのちょうどいい酸味があって、大豆臭を抑えるというよりは味を調和させる印象を強く受けました。メ

「ワン・ファミリー てりやきのたれ」は凄くおいしいですね。濃厚な旨みとコクは私どものメニューにもぴったりです。  
大豆ミートの大豆臭をカバーするには、ちょっとした酸味が必要かなと思っているのですが、「ワン・ファミリー てりやきのたれ」には野菜やフルーツのちょうどいい酸味があって、大豆臭を抑えるというよりは味を調和させる印象を強く受けました。メ

だけで作られる新しい肉が、世界で認められはじめました。  
その背景はSDGsなどに見られる、世界の環境問題を解決するというのが一番の起源でしょう。今までベジタリアンやヴィーガンが、動物性由来のものは食べないと自らの食のスタイルを貫くことで環境問題に向かい合ってきましたが、その数は世界人口の5%くらいといわれていて、ブームとして聞かえてくる割には少ないのです。  
多様性をうたいながらもベジタリアンやヴィーガンという線引きをしようという中で、プラントベースドミートに消極的になってしまいう現象が日本では起きないように、環境問題はもう完全に地球に住むすべての人が向かい合わなくてはならない問題なのだと思えます。  
コロナ禍によって今までの社会常識が変わる中、プラントベースドミートに対しても意識変化が確実に起きていますし、環境問題に対する参加意識も変わってきました。

日本ではアレルギーへの対応がかなり遅れているので、7大アレルギー不使用でグルテンフリー、さらにベジタリアン対応のこの商品を喜ぶ方は、たくさんいらっしゃると思います。食制限に対応してこまめクオリティーが高いものって、まだ出回っていないと思いますから、こうした商品が登場してくることは、私たちにとても追い風になります。  
一般的には、大豆臭は濃いタレの風味で覆い尽くしてしまおうというパターンが多いのですが、「ワン・ファミリー てりやきのたれ」は、短所を隠しながら長所はしっかりといかすみたいな、凄くバランスのいい商品です。



クリスピーチキンナゲット  
使用商品▶「キッコーマン ワン・ファミリー てりやきのたれ」

〈使用商品〉



キッコーマン ワン・ファミリー てりやきのたれ



**筑前煮**  
調理のポイントは、味をつくりすぎないこと。おいしさは素材そのもののポテンシャルにゆだね、調味料は何も入れない。素材から染み出す風味を“北海道産の真昆布”と“野菜だし”がやさしくまとめる。  
使用商品▶  
「キッコーマン ワン・ファミリー つゆ」

“野菜だし”のコクと旨みが  
“淡味”という日本料理の極意を表現する。

野菜の焼けた香りが立つのは  
国産柚子の香りが豊かでさわやかだから。



**焼き野菜の  
ぼんずドレッシングがけ**  
「ワン・ファミリー ぼんず」に、おろした玉ねぎと人参、サラダ油、ごま油、白ごまを加えドレッシングをつくる。野菜を焼いて濃縮させた旨みと焦げた香りを自然な柚子の香りが包み込む。  
使用商品▶  
「キッコーマン ワン・ファミリー ぼんず」

**食べた後に心地よさが残る  
淡味をいかす調味料が欲しかった**  
今回の「キッコーマンワン・ファミリーシリーズ」の商品を使わせていただいて、これは料理を本来のおいしさに原点回帰させてくれる調味料だと思



**「分とく山」**  
東京都港区南麻布  
伝統的かつ独創的な料理で料理界に新風を吹き込んだ野崎洋光氏が総料理長を務める「分とく山」は、高級日本料理店でありながらどこか親しみやすい。「おもてなしの心」を大切に丁寧に提供される料理は、旬の大事さ、素材のおいしさをあらためて教えてくれる。やさしいだしで味付けられた心づくしの料理が忘れられない。



総料理長 野崎 洋光 さん

いました。余計な風味を加えて料理を複雑につくり込んでいくのではなく、あくまでも素材のおいしさをシンプルに楽しませてくれるものでした。  
たとえば、「筑前煮」は素材を炒めたりしないで、「ワン・ファミリー

「ワン・ファミリー」をつゆ」を水で5倍に薄めた煮汁で炊きました。茄子の煮浸し」は茄子を揚げて油抜きをして「ワン・ファミリーをつゆ」を水で3倍に薄めた煮汁でさっと一煮立ちさせて火を止めてそのまま漬けました。それで十分です。  
素材の味がしっかりと出てきて本当に簡単でおいしく、クセのある口残りがなくて、まさに「野菜が生きている」仕上がりになりました。  
それにしても、この野菜から旨みを持つてくるといふ技術は凄いなと思います。料理人の皆さんもきっとこれが欲しかったのではないのでしょうか。  
「ワン・ファミリー ぼんず」には、おろした玉ねぎと人参、サラダ油、ごま油、白ごまを加えてドレッシングをつくと、焼けた野菜の凝縮感に柚子



茄子の煮浸し  
使用商品▶「キッコーマン ワン・ファミリー つゆ」



二寸野菜の生湯葉巻  
使用商品▶「キッコーマン ワン・ファミリー ぼんず」

がさわやかに香るサラダができます。また同量の豆乳で割るとまろやかなドレッシングになり、「二寸野菜の生湯葉巻」の素材な味わいをいかしたフレッシュ感のあるサラダが簡単にできます。不自然に旨みを補うような風味がなく、野菜本来の味が楽しめます。  
和食は精進料理を元に発展してきましたから、動物性由来の素材を使わないベジタリアンなどには、ある程度柔軟に対応できると思いますが、「ワン・ファミリー つゆ」や「ワン・ファミリー ぼんず」のような商品があればとても助かりますね。  
どのお店でもこれを使えばどんなお客様にも対応できる、こういったグローバルなものは今までなかったのではないのでしょうか。

〈使用商品〉



キッコーマンワン・ファミリー つゆ



キッコーマンワン・ファミリー ぼんず



エリンギ茸のグリル  
てりやきのたれの炙り焼き  
蕪のピューレと香味オイルのアクセント

「ワン・ファミリー てりやきのたれ」をたっぷり塗ったきのこを炙る。香り立つ風味に特製の香味オイルが未知数のおいしさを添える。オリエンタルベジタリアン、“五葷不使用”の一皿。

使用商品 ▶ 「キッコーマン ワン・ファミリー てりやきのたれ」

ニンニクも玉ねぎも使わずに  
豊かなコクと旨みを表現する技術に驚く。

動物性エキスも乳も不使用だから  
ヴィーガンにも対応できる。



ホテル仕様  
温製クリームコーンスープ

温かなクリームコーンスープに、豆乳クリームを加えてつくったクリームコーンのエスプーマを絞る。濃厚でありながら軽くキレのいいスープだ。

使用商品 ▶ 「デルモンテ ワン・ファミリー クリームコーン あらごしタイプ」

「ベジタリアン」や「ヴィーガン」を含んでしまおう  
「プラントベースフード」への食の流れ  
今後、注目しなくてはならないのは「SDGs」ですね。日本でもSDGsによって食が多様化する



『ザ・キャピトルホテル 東急』

東京都千代田区永田町

日本の中心・永田町にあり国会議事堂前駅・溜池山王駅直結という抜群の利便性を持ちながら、日枝神社の豊かな緑に囲まれ、都会の喧騒を忘れる閑静な落ち着いた和のたしなみで、日常から解放された「和らぎ」をお届けする、本質的な和が貴かれた世界に一つだけのホテル。



総料理長 曾我部 俊典さん

「ワン・ファミリー てりやきのたれ」と「ワン・ファミリー クリームコーン あらごしタイプ」を使ってみました。まず、ベジハムを使って「ハーブティーで食べる雑炊仕立て」です。ベジハムをソテーして、「ワン・ファミリー てりやきのたれ」と海苔を加えると鮭の味になります。それにフレッシュハーブティーを注いで洋風に仕立てました。

「エリンギ茸のグリル」は、「ワン・ファミリー てりやきのたれ」で炙り焼きにして、蕪のピューレとオリーブオイルを合わせてみました。

今回は、「ワン・ファミリー てりやきのたれ」と「ワン・ファミリー クリームコーン あらごしタイプ」を使ってみました。まず、ベジハムを使って「ハーブティーで食べる雑炊仕立て」です。ベジハムをソテーして、「ワン・ファミリー てりやきのたれ」と海苔を加えると鮭の味になります。それにフレッシュハーブティーを注いで洋風に仕立てました。

「ワン・ファミリー クリームコーン あらごしタイプ」は50%がコーンという濃厚さをいかして冷製と温製のホテル仕様のクリームコーンスープをつくりました。豆乳クリームを加えてエスプーマで空気を抱かせ濃厚感を持った泡をつくり、冷製はピンクグアバジュースのゼリーに、温製は豆乳でのばしたクリームコーンスープの上に絞りました。

外国からのお客様はもちろん、特に都内にはそうした感覚の方が多くいらっしゃると思いますから、植物性由来の素材にこだわったメニューはすでに人気があります。



ベジシャけフレークの雑炊仕立て ハーブティーで召し上がれ  
使用商品 ▶ 「キッコーマン ワン・ファミリー てりやきのたれ」



ホテル仕様 冷製クリームコーンスープ  
使用商品 ▶ 「デルモンテ ワン・ファミリー クリームコーン あらごしタイプ」

〈使用商品〉



キッコーマン ワン・ファミリー てりやきのたれ



デルモンテ ワン・ファミリー クリームコーン あらごしタイプ

# 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。

- 北海道産 天然サクラマス (ドレス/セミドレス)
- 天然真ホッケ プロトン凍結
- 真いわし商品シリーズ
- まるごと生むぎ帆立 (ウロ取り)
- こく味黒胡麻ドレッシング/ 焙煎胡麻ドレッシング
- ぬちまーす
- 渡り蟹ミートシリーズ
- ざくがけスパイス
- 食べるコラーゲン
- カナダ産“オマールブイヨン” 使用商品シリーズ
- クリスマス島の塩
- スパイス・ハーブが決め手のカレーソース
- レ ヴェルジェ ポワロン 冷凍フルーツピューレ

## 書籍紹介

プレジデントムック  
dancyu  
料理上手になるシリーズ



# 肉焼き上手になる

あなたも  
きつと

レストランラフィナーージュ  
高良康之シェフ

高良シェフ!  
肉焼き上手になるために  
大切なことを教えて下さい

発売中

dancyu料理上手になるシリーズは、調理中の“なぜ?”を解き明かしながら進む、新しいレシピ本です。今回のテーマ「肉焼き上手になる」は、東京・銀座「レストラン ラフィナーージュ」の高良康之シェフの肉焼き術を、基本からしっかり伝授! 本を買うと見られる、基本がわかる特別動画もついています。この一冊で肉を焼き上げれば、あなたもきつと肉焼き上手になれます!

発行：株式会社プレジデント社 定価：880円(本体 800円)



## 「やっぱり肉料理」

カリフォルニア・キューイジーヌのっておきレシピ

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つくるコツ、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](mailto:contact@conveyfood.com)

## 「男子厨房 居酒屋料理」

横田 渉 著

横田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](mailto:contact@conveyfood.com)





# “天然”の魅力を楽しむ。

大きな魚体にはたっぷりとした脂がのり、その脂はすっきりとしてキレがいい。

“ナチュラル”とは、こんなおいしさに使う言葉なのだろう。“幻の魚”と呼ばれるラウンドサイズ2.5kg及び3kgアップの“天然サクラマス”。味も香りも食感も、そのすべてが自然だ。



## 北海道産 天然サクラマス (ドレス/セミドレス)

北海道で獲れた魚体2.5~3kgアップの“天然サクラマス”を、使いやすいドレスとセミドレスに加工。高級料亭や高級寿司店で使われる幻の魚を手軽に使うことができる。

人気のサーモンメニューを、**天然**で差別化してみてはいかがだろうか。

### 天然で育った大きなサクラマスのおいしさは別レベル

昔、日本でもたくさんサクラマスが漁獲され、日本でマスといえばサクラマスのことだった。このため今でもサクラマスは本マスと呼ばれる。大きなものは2.5~3kgアップのものもあるが、



天然サクラマスの焼き霜づくり

漁獲量が少なく幻の魚と呼ばれ高級な料亭や寿司店で使われるために、一般にはあまり出回らない。ご紹介する「天然サクラマス(ドレス)」は北海道函館、「天然サクラマス(セミドレス)」は襟裳で水揚げされた大きなサクラマスを原料に使う。魚体はもちろん2.5~3kgアップ、しかも天然だ。水揚げされた死後硬直前の天然サクラマスを加工し急速凍結している。

注目するのは脂のノリだ。大きな魚体には、たっぷりと良質な脂がのっている。養殖されるマスの多くは、魚体が1~1.5kgになる頃に出荷するため、十分に脂がのっているとはいえない。2.5~3kgまで大きく育てることもできるだろうが、養殖期間が延びるためにかかる餌や人件費などのコストを考えると実際的ではない。

口に入れた途端に焼けた皮の香ばしさとともに脂の旨みを感じる。皮と身の間にあるおいしい脂がたまらない。身は深い赤色を帯びて透明感を感じ、やわらかな身には心地よい歯ごたえが味わえる。さらに、この「天然サクラマス」には、マス独特のにおいがないことに驚かされる。いつも食べるマスとは香りが違う。

一般的にサーモンと名のつくメニューには養殖されたマスが多く使われるが、天然物は養殖物に比べて独特のにおいがしない。これは育つ餌と環境の違いによるものだ。脂、旨み、食感、色、香り、「天然サクラマス」のおいしさは、もう別レベルだ。それでは、他にメニューをつくってみよう。

「天然サクラマス(ドレス)」「天然サクラマス(セミドレス)」は天然のため、その脂はすっきりとしてキレがいい。背の部分は刺身で、腹の部分は焼こうが煮つけにしようがどんな料理にも合う。早速、「天然サクラマス」を、焼き霜づくりにして試食してみた。

### 函館産 天然サクラマス(ドレス)



荷姿: セミIQF 4尾/約11kg不定費 セミIQF 5尾/約11kg不定費

### 襟裳産 天然サクラマス(セミドレス)



荷姿: 1尾真空×3尾もしくは1尾真空×4尾 重量不定費にて出荷

※ご要望に応じフィレ加工を承ります。(別途ご商談)



天然サクラマスのタルタル

### 天然のおいしさがメニューの中に どんどん見つかる

それでは「天然サクラマス」を調理して、そのおいしさを楽しんでみよう。

まず、「天然サクラマス」を「塩焼き」にしてみることにした。焼き霜づくりで感じた脂のノリよさは焼いても変わらず、ふっくらと焼けた身からジューシーに旨みのある脂が溢れる。やわらかくふくらんだ様子からは「天然サクラマス」の鮮度のよさがうかがえる。シンプルな料理ほど素材のポテンシャルが分かるというが、まさにその通りだ。加熱してもマス独特のにおいはまったく感じない。香りのいいこの濃厚な旨みは「天然サクラマス」が

大きく育つ間に身に蓄積したものだ。このおいしさは絶品と言えよう。

次は「バターポワレ」にしてみる。「天然サクラマス」に塩をして皮面に薄力粉をふり、粗挽きの黒胡椒を張り付けるようにまぶし、これをオリーブオイルとバターで焼いた。バターソテーしたじゃがいもと小松菜、レモンを添えて盛り付ける。

「天然サクラマス」の皮もおいしく食べるために表面にたっぷりと黒胡椒をまぶして焼いてみると、香ばしくパリパリに焼けた皮と、ふっくらとやわらかい身のバランスが絶妙だ。

今度はオリーブオイルと粒マスタードで「天然サクラマス」をマリネした。きのこをニンニク、塩、オリーブオイルで炒めて冷ましたものの上に盛り、

ディールを飾った。塩をあてた「天然サクラマス」は旨みがさらに凝縮し、とろりとしたおいしさを楽しませてくれる。

最後は「天然サクラマスのタルタル」だ。「天然サクラマス」の骨まわりの身を丁寧にスプーンでとり、これを細かくたたき、玉ねぎを細かく刻んで水にさらしたものと一緒に塩、レモン汁、オリーブオイルで和え、ケッパーとディールを添えた。「天然サクラマス」は細かくたたいてもプリプリしていて弾力性がある。チーズやサワークリームと一緒にカッパにすれば、最高の白ワインのつまみだ。「天然のサクラマス」の料理を考えるのは楽しかった。料理をつくるたびに「天然」のおいしさに、たくさん驚きがあるからだ。



天然サクラマスの塩焼き



天然サクラマスのバターポワレ  
黒胡椒風味



天然サクラマスの  
きのこマリネ

# ホッケのお刺身は いかがでしょうか。

この赤く美しい皮目の魚が「天然真ホッケ」だ。

ホッケは鮮度落ちが早く、北海道以外の地域では刺身を見ない。しかし、この美しい魚体の魚を生で食べてみたいと思わないだろうか。その思いはこの商品が実現してくれる。



## 天然真ホッケ プロトン凍結

北海道・道南の八雲町で漁獲される天然の真ホッケを、水揚げ後“丸”のまま、速やかに“プロトン凍結”させる。原料となる魚体重量は350～500gと使いやすいサイズ。クセのない淡白な白身は刺身、カルパッチョ、煮つけ、塩焼き、天ぷら、ムニエルなど広く使える。

ホッケの刺身が、日本中で提供できるといって朗報を手に入れた。

### 天然の真ホッケを 丸のままプロトン凍結

ホッケの開きを居酒屋で焼いてもらいよく食べるが、旨みがギュッと詰まったおいしさは北海道を代表する焼き魚だ。しかし、ホッケは刺身もおいしいと聞くのだが、

提供する店はあまりない。その理由は、ホッケの鮮度落ちがとても早いからなのだ。新鮮なホッケでなければ刺身にはできない。

「私は函館へ行ったら、いつもホッケの刺身を食べるんだ。」という人がいるように、通常刺身で提供できるホッケの鮮度は水揚げされる場所の近くでなくては手に入らない。

しかし、今回ご紹介する「天然真ホッケプロトン凍結」は、この鮮度を冷凍で手に入れることができる。

「天然真ホッケプロトン凍結」は、真ホッケの産地北海道・道南の八雲町の定置網でピクピクと動いている天然の真ホッケを冷やし込み、丸のままプロトン凍結する。

鮮度は時間との戦いのため、余計な手をなるべくかけずに丸のまま、とにかく1秒でも早くプロトン凍結機で凍らせる。

「プロトン凍結」は、磁力と電磁波を利用した凍結技術で、凍結時につくられる氷の結晶をより小さく均一に形成することにより、魚の細胞破壊を防ぎドリップを抑える。だから、ホッケの鮮度をまるで水揚げされたばかりの状態を保てるという。

### 「天然真ホッケ」でつくる刺身の 口の中に広がる上品な脂を楽しむ

さて、それでは「天然真ホッケ」を刺身でいただくしてみよう。冷凍魚は解凍すると内臓にハリがなくなりグチャツとすることがよくあるが、これは鮮度

がよくないからだ。「天然真ホッケ」を解凍して腹を割ってみると、内臓は硬くしっかりと詰まっている。これが鮮度のいい証だ。

三枚におろしてみると、しつとりと上質な脂がのっているのが分かる。もちろん臭みはない。切り身にして皿に盛り付けると薄く赤い皮目が綺麗な鮮度がいいので身がプリプリしている。クセのない上品な脂がとろりと口の中に広がり旨みが濃い。

ホッケは干物にすると淡白な身質に旨みを増し、ホッケ独特の風味をぐんと主張してくるが、刺身で食べると口あたりも味わいも細やかで優美な印象を持つ。これがホッケの刺身のおいしさか。なるほど、おいしい。



「天然真ホッケ」の刺身

### 天然真ホッケ プロトン凍結



荷姿：9尾/5kg 10尾/5kg 11尾/5kg  
12尾/5kg 13尾/5kg 14尾/5kg



「天然真ホッケ」の煮つけ

「天然真ホッケ」を料理すると  
今までのホッケのイメージが変わる

まずは、「天然真ホッケ」を「天ぷら」にしてみる。からつと揚がった衣をまとった身は、しつかりしていて繊維が細かくやわらかだ。上品な脂はさっぱりとしていてキレがよく、とてもおいしい。勘違いかもしれないが、ヒラメやカレイに似た香りがする。キス、メゴチ、イトヨリ、サヨリなどの天だねの中に「天然真ホッケ」があってもまったく違和感はない。上品な白身の天だねだ。

とオリーブオイルでガーリックオイルをつくり、これにかけた。やはり鮮度がいいのだから、身がやわらかくふつくらとしている。すっきりとした素直な旨みがガーリックの香ばしい風味と溶け合う。直火で焦げた皮の裏にある脂がおいしい。干したホッケの開きにはない味わいだ。

さらには「天然真ホッケ」をカルパッチョにする。皮を軽く軽く塩をあてておいた「天然真ホッケ」を薄くスライスして、ルッコラ、ミニトマト、スライスした黒オリーブとラディッシュを一緒に盛り付け、オリーブオイルでおろした北海道産のホースラディッシュ、塩を加えてつくったホースラディッシュソースをかけた。「天然真ホッケ」とホースラディッシュで北海道らしいカルパッチョにしたかったのだ。



「天然真ホッケ」の天ぷら



「天然真ホッケ」の塩焼き  
ガーリックオイル風味



天然真ホッケのカルパッチョ  
ホースラディッシュソース



真いわしの刺身

# ベストの“いわし”をキャッチする！

根室、八戸、大船渡、石巻、  
1か所では、おいしい“いわし”は手に入らない。

4つの拠点でタイミングよく脂ののった一番いい状態の「真いわし」を買い付ける。



## ナチュラルシー 真いわし商品シリーズ

根室、八戸、大船渡、石巻、4つの漁場で揚がった新鮮な「真いわし」を、高度な冷凍法で速やかに凍結。これをセミ超低温で保管することで、いつでも良質な「真いわし」を、安定した価格で安定した量を提供できる。メニューに合わせて“丸”と“フィレ”の商品形態があるのも使いやすい。

時期により、価格が不安定ないわしを安定した価格で安定供給する。

北上、南下するいわしを4か所の  
最適な漁獲エリアでキャッチする

いわしは漁獲量が毎年違い、大漁の年と不漁の年が周期的にやってくる。不漁になると価格は一気に高騰し、大漁になると一気に下がる。このようにい

わしは価格が安定しない魚なのだが、「高くても安くても、おいしいいわしが食べたい。」という根強いファンがいる。何とか良質のいわしを安定した価格で安定供給できないものだろうか？

それに応えるのが「ナチュラルシー 真いわし商品シリーズ」だ。日本近海を北上、南下するいわしを1か所で待っているのではなく、ベストのいわしを手に入れない。それならば、4か所で手に入れようというのがコンセプトだ。

最適なキャッチングエリアとして、まずは「根室」からはじめる。根室で揚がった脂ののった新鮮ないわしを「3D凍結」し、小樽のセミ超低温倉庫に入れ保管する。

「八戸」では、前浜で揚がったものを「プロトン凍結」させてセミ超低温倉庫に入れ保管。

「大船渡」では、定置網で揚がるピチピチした大型サイズのものだけを「凍結海水水」で締めて、トンネルフリーザーで急速凍結。これをセミ超低温倉庫で保管する。

金華イワシが揚

### 真いわし 丸



- 荷姿: ●宮城県産 金華いわし(真いわし)ラウンド IQF 100~130g 3kg×4  
●岩手県産 真いわしラウンド IQF 90~120g 4kg×3  
●北海道産 真いわしラウンド IQF 4kg×3 120~140g, 90~120g, 70~90g  
※今回の調理は北海道産の70~90gです。

### 真いわし 開き



※解凍すると、今開いたばかりのクオリティーだ

- 荷姿: ●金華いわし開き(真いわし) 40~50g, 50~60g 10枚×15×2 60gUP 8枚×15×2  
●北海道産 お刺身真いわし開きリキッド凍結 7枚×15×2

がる「石巻」では、トンネルフリーザーで急速凍結し、セミ超低温倉庫で保管する。

こうして、いわしの北上と南下に合わせて、それぞれの場所でタイミングよく脂ののった一番いい状態のいわしを買い付け、すぐに凍結させ、最良の保管をして年間販売していく。これが「ナチュラルシー 真いわし商品シリーズ」なのだ。

寿司店などでは、いわしを包丁で開くと細かな骨が身の中に入るため手開きされる。このため「丸」の商品が用意されている。さらに、調理を効率化するために「開き」加工された商品もある。

庶民の魚として親しまれる「真いわし」を使った料理は多く、極めてポピュラーだ。食べなれた食材だけに、品質の違いはすぐに分かるはずだ。

真いわしの開き焼き



真いわしのなめろう  
コチュジャン風味



真いわしの梅煮



真いわしのソテー  
ニンニクホワイトソース焼き

### ふんわりとふくらむ「真いわし」に 鮮度のよさを見る

それでは「真いわし商品シリーズ」でメニューをつくってみよう。

まず、「真いわし丸」を手開きして皮を剥いてたき、コチュジャン、ラー油を加えて混ぜ、大葉、スライスしたみょうが、おろし生姜、万能ねぎをたっぷり添えて「なめろう」にしてみた。なめらかで濃厚な舌触りの中に、たたいた「真いわし」の身がぷりぷりとしている。文句なく鮮度がいい。

次は「梅煮」にしてみる。「真いわし丸」の頭と内臓を取り除き、梅干し、水、酒、醤油、みりん、砂糖、生姜を加え圧力鍋で煮た。ふわっと仕上がっ

た身の感じからは「真いわし」に脂がのっているのが分かる。香りもよく骨までおいしい。

今度は、「真いわし丸」をフィレにしてフライパンで皮面を焼き、ニンニク風味のホワイトソースの上のせオープンで焼いた。焼けた身はやわらかく、ふわふわしている。皮目が実に香ばしい。ホワイトソースのニンニクの香りが「真いわし」の風味を濃厚に感じさせる。

次はソテーだ。「真いわし開き」を皮目から焼き、裏返して醤油を垂らして皿に盛り付け、胡椒と万能ねぎをかけた。臭みはまったく感じられず、これも身がふわふわしている。ごま油と醤油の中に「真いわし」の旨みが溶け込み濃厚感も楽しめる。シンブルにソテーすると身のふくらみ方や香りから「真い

わし」の品質がよく分かる。

最後は「真いわし丸」をフィレにして揚げた。皮面に飾り包丁を入れ、串打ちして味噌を塗る。さらに、卵白を塗り黒ごまをつけて揚げた。揚げた身は甘く、ふんわりとできて旨みに凝縮感がある。揚げた時に縮まないよう入れた飾り包丁に味噌がたっぷり留まり、黒ごまの風味とともに香ばしい。冷凍の商品は解凍時にドリップが出て旨みが弱く揚げると縮むが、この「真いわし」にはそんな様子はない。

多くの人に親しまれるいわしのメニューは、仕入れ値が上がったからといって高い値段は設定しづらい。「真いわし商品シリーズ」を使って品質と仕入れを安定させたい。

真いわしの黒ごま揚げ



青森県陸奥湾産  
まるごと生むき帆立（ウロ取り）



サイズ・荷姿：  
3L 8粒×8×3合 M 15粒×8×3合  
2L 10粒×8×3合 S 20粒×8×3合  
L 12粒×8×3合

今回ご紹介する「青森県陸奥湾産 まるごと生むき帆立（ウロ取り）」は、2年ほど前にご紹介した「青森県陸奥湾産 まるごと生むき帆立」の「ウロ取り」バージョンとお考えいただきたい。そんな昔のことなど覚えていないとおっしゃる方もいると思うので、少しふり返ってみよう。

今もだいたいそうだが、干したものと調理加工したものは別にして、一般的に素材として外食店で手に入る帆立貝には、一つは生きてある活の帆立貝、二つ目に活の帆立貝をむいて貝柱を取り出し刺身用に凍らせた生の冷凍品、三つ目には帆立貝を殻付きのままボイルしてからむいた、ボイルむき身の冷凍品がある。

「青森県陸奥湾産 まるごと生むき帆立」は、帆立

「ウロ」まで取ってあれば  
とても使いやすい

貝から取り出したむき身をボイルせずに、高度凍結した生の冷凍品である。こうした生のむき身を冷凍したものは今でも珍しい。

それまで、こうしたむき身の生冷品がなかった理由は生産効率にある。帆立貝の殻をむくには相当な手間がかかるが、ボイルするとむきやすくなる。このため帆立貝はボイルして機械を使って自動でむくのが一般的だった。しかし、生産効率はいいいのだが帆立貝の大切なジューシーな旨みや甘み、そして香りまで失ってしまう。

そこで「青森県陸奥湾産 まるごと生むき帆立」は、新鮮な生の帆立貝の殻を一個一個手でむいて生のまま、高度凍結することにより、「活」に負けない品質を実現した。さらに今回の「青森県陸奥湾産 まるごと生むき帆立（ウロ取り）」は、むき身から中腸腺（通称・ウロ）を取った商品だ。

殻をむくだけでも手間なのに、「ウロ」を取るにはさらにテクニクもいる。むき身のボイル冷凍品とは真逆の商品づくりなのだが、それだけに希少な商品と言える。

これで「まるで活！」をコンセプトにする商品は、「青森県陸奥湾産 まるごと生むき帆立」の「ウロあり」と「ウロ取り」ができた。さらに、片貝の生冷品「噴火湾産 お刺身帆立 ハーフシェル プレミアム（三年貝使用）」も揃っているの、メニュー1、コスト、オペレーションによって上手に使い分けたい。

噴火湾産  
お刺身帆立ハーフシェル  
プレミアム（三年貝使用）



片貝の演出力をいかした料理に最適



サイズ：  
(12cm UP) 6枚×10 中心サイズ  
(11/12cm) 8枚×10 中心サイズ  
(10/11cm) 10枚×10 準中心サイズ  
(9-10cm) 10枚×10 少量

青森県陸奥湾産  
まるごと生むき帆立



使い手側で「ウロ」を取るため経済的



荷姿：1kg×10  
サイズ：11～15粒、16～20粒、  
21～25粒、26～30粒、  
31～35粒/kg

「ウロ取り」「生むき」「ハーフシェル」、3つのタイプを使い分ける。

# 丁寧にウロを取りました。

ジューシーな旨みや甘み、そして香りは  
まるで“活！”のレベル

解凍するだけで新鮮な帆立貝の“生のむき身”が使える。さらに“ウロ”まで取ってある。これは便利だ。もう、大人数の宴会のために、気の遠くなるほどの殻をむくこともない。必要な時に必要なだけ、“活”のレベルが使える。



## 青森県陸奥湾産 まるごと生むき帆立（ウロ取り）

新鮮な帆立貝の殻を一つ一つむいて「むき身」を取り出し、丁寧に「ウロ」を取る。これを高度な凍結法を使い急速凍結させることにより、凍結時の氷の結晶を細かくしてその鮮度を守る。一つ一つの作業にかかったコストを無駄と考えるか、特長としていかすかは料理人にかかっている。



帆立炙りカルパッチョ



帆立貝バター醤油焼き



帆立貝とキュウリのタルタル



帆立貝のフライ  
オリーブとチーズのファルス



帆立貝のグラタン  
豆乳仕立て

### 「まるで活！」の品質が 新しい帆立の楽しみ方を教えてくれる

それでは「まるごと生むき帆立（ウロ取り）」を「タルタル」にして試食してみよう。  
「まるごと生むき帆立（ウロ取り）」の貝柱とぬめりを落としたひもをたたき、細かく刻んだキュウリ、ケッパー、マヨネーズ、塩で味を調え、オリーブオイル、ミニトマト、ディル、レモンを添えた。  
新鮮な甘みと磯の香りが口いっぱい広がりに、鮮度のよさがすぐに分かる。たたいた貝柱の弾力のあるしっとりとした食感と、ひものパリパリとした歯ごたえがおもしろい。  
次はフライにしてみる。「まるごと生むき帆立

（ウロ取り）」を横にスライスし、黒オリーブ、プロセスチーズを挟んで串で刺し、油で揚げ、ペペーリーフ、レモンを添えた。衣の中の帆立は低温で熱が入るためにしっとりやわらかくジューシーだ。甘みも増している。帆立の卵は加熱すると赤くなり、料理の彩りとしても目を楽しませてくれる。

さらに「グラタン」も試してみよう。帆立貝を主役で味わうために、ほうれん草、じゃがいも、長ねぎと一緒に豆乳でつくったベシヤメルソースで焼いてみた。

貝柱も真っ赤に焼けた卵もふっくらしているし、さっぱりしたソースでそれぞれの旨みをじっくりと味わえる。  
さらに「まるごと生むき帆立（ウロ取り）」を炙

ってみる。ひもを取って貝柱を炙り、半分はスライスし、バルサミコ酢、塩、オリーブオイル、パジルで「帆立炙りカルパッチョ」に。ひもは食べやすい大きさに切って盛り付けた。

さて、最後は「バター炒め」だ。帆立貝といえど何ととってもバター醤油風味が合う。鮮度のいい「まるごと生むき帆立（ウロ取り）」は、レアに焼いた半生状態が絶品だ。仕上げに醤油を落とせば、もう最高だ。

真っ赤に色づいた帆立貝の卵を食べながら、「こんなにおいしい食べ方を知らなかったなんて、損した。」と思った。

「まるごと生むき帆立（ウロ取り）」の品質は、新しい帆立の楽しみ方を教えてくれるかもしれない。



素材のちから FACE TO FACE

キューピー こく味黒胡麻ドレッシング  
 キューピー 焙煎胡麻ドレッシング



蒸し鶏を白と黒のダブルごま風味ソースで

「キューピー こく味黒胡麻ドレッシング」が新発売された  
 皿に盛った手前の串カツにかかった黒いソースは、今秋発売された「キューピー こく味黒胡麻ドレッシング」、奥の串には「キューピー 焙煎胡麻ドレッシング」がかかっている。  
 同じごま風味といえども「黒ごま」と「白ごま」、それぞれ使われている原料が違うため、食べてみると味わいにはかなり違いがある。  
 「こく味黒胡麻ドレッシング」には強い香りとコクが、「焙煎胡麻ドレッシング」は優しい甘みがあり、

「白」と「黒」、2つのごま風味が楽しめるようになった。

# 優しい甘みの“白”と 香りとコクの“黒”

一口にごま風味といっても、使うごまによってそのおいしさは違う。「白」のごま風味と「黒」のごま風味を、同時に楽しめるとは思わなかった。一皿の中に生まれる変化が新鮮だ。



串カツ  
 白と黒のごま風味

キューピー こく味黒胡麻ドレッシング  
 キューピー 焙煎胡麻ドレッシング

白ごまを使った「キューピー 焙煎胡麻ドレッシング」の人気は圧倒的だ。それに加えてこの秋、黒ごまを使った「キューピー こく味黒胡麻ドレッシング」が新発売された。揃った“白”と“黒”、2種のごま風味を上手く使いこなしたい。

おいしさの違いを楽しみながら串カツを交互に食べるのとちょっと得した気分になった。  
 それにしても日本人はこのほか、ごま風味が好きなようで、今でもごまの国内市場は年々売り上げが伸びていくらしい。特に黒ごまの伸びはよく、今後ニーズがさらに高まっていくと予測されるそうだ。  
 確かに黒ごまの強い香りとコクにはプレミアム感があるし、健康志向もあって人気が高まっているのだらう。  
 そんなニーズを先取りするように「キューピー こく味黒胡麻ドレッシング」は新たに発売された。それでは「こく味黒胡麻ドレッシング」を見てみよう。  
 まず、状態の違った3種類の黒ごまを組み合わせて立体的にブレンドしていることに注目したい。  
 「すりごま」は「風味」をしっかりりと際立たせ、「煎りごま」はプチプチとした噛んだ時の「食感」を与え、「練りごま」は全体的に「こく味」をアップさせている。  
 そして、味わいを深めるためにニンニクと味噌、そしてココアを使っている。  
 ココアはミートソースなどにも使われ、ソースに深みを与え香ば



キューピー  
 焙煎胡麻ドレッシング  
 容量: 1000ml

キューピー  
 こく味黒胡麻ドレッシング  
 容量: 1000ml

キューピー  
 焙煎胡麻ドレッシング

キューピー  
 こく味黒胡麻ドレッシング

しさを際立たせるが、「こく味黒胡麻ドレッシング」の深い香りとコクはここに隠し味がある。  
 ほろ苦い香ばしさを持つ「こく味黒胡麻ドレッシング」の登場によって、すりたてのごま風味を持つ「焙煎胡麻ドレッシング」の特徴もさらに分かりやすくなった。  
 蒸し鶏などをダブルソースで楽しむような、2つのドレッシングを上手く使うメニューを積極的に展開したい。



「黒ごま」風味ならではのメニューとは

さて、「こく味黒胡麻ドレッシング」を使ってメニューを試作してみよう。

まずは、サバの竜田揚げのソースとして使った。「こく味黒胡麻ドレッシング」の香りとコクはサバの強い旨みを甘く感じさせる。青魚だからこそおいしいメニューだ。「こく味黒胡麻ドレッシング」の酸味が控えめなこともソースとして使いやすい。

それにしても「こく味黒胡麻ドレッシング」は黒色が濃い。通常、黒ごまは乳化させてしまうと白っぽくなり灰色のままでコンクリートのようなドレッシングになってしまうが、ご覧の通り「こく味黒胡麻ドレッシング」は黒ごまの色調がしっかりと出ている。黒ごまの商品は竹炭を入れて黒色を安定させるものが多いが、竹炭も着色料も使わず黒ごまの黒色で勝負している。

さらに「こく味黒胡麻ドレッシング」は、口あたりがふんわりとなめらかだ。これは、シエフズエマルションという技術で、酢と油を乳化させるのではなく、油を全体的に分散させ粗く混ざった状態をつくり、シエフが手づくりしたように仕上げているからだ。

クリーミーな乳化タイプとメリハリのついたセパレートタイプのいいとこ取りをしたハイブリット型である。

シエフズエマルションタイプについては、弊誌2021年春号に掲載した「キユーピー コクとう

ま味のおろし野菜ドレッシング」と「キユーピー 香味ジンジャーレモンドレッシング」の記事で詳しくご紹介させていただいたのでご覧いただきたい。



2021年春号の記事はこちらから

次は「こく味黒胡麻ドレッシング」をお好み焼きのソースに使ってみた。黒ごまは白ごまよりも含まれる油分が少ないため、「こく味黒胡麻ドレッシング」は、ちょうどお好み焼きに使うソースのような粘度がある。

見た目には普通のお好み焼きの仕上がりと同じだが、食べるとまったく違うおいしさが楽しめる。

お好み焼きをポン酢で食べるころがあるが、これに濃厚な黒ごまの風味が加わったと想像していたきたい。さらに焦げた黒ごまの風味もたまらない。今度は鶏ひき



サバの竜田揚げ  
こく味黒胡麻ソース



黒胡麻ソースのお好み焼き

肉を炒めて「こく味黒胡麻ドレッシング」と合わせ茹で上げた麺と和え、パクチーをたっぷり添え、白髪ねぎ、糸唐辛子を飾った。  
とにかく簡単だが、コクに深みが出て申し分なくおいしい。甜麺醬や豆板醬を加えて辛みの調整をしてもいい。

最後に、「こく味黒胡麻ドレッシング」に「ほしえぬ 10種ミックス（豆と穀物）」を加えてディップソースにしてみた。焼き野菜にたっぷりディップすると、焼き野菜の香ばしさと、黒ごまの香ばしさ、豆と雑穀の香ばしさが重なり合い、味わいの深まった違う野菜サラダになった。



ジャージャー和えめん



焼き野菜のサラダ  
こく味黒胡麻ソース



「焙煎胡麻ドレッシング」の広い応用性

「焙煎胡麻ドレッシング」のおいしさは、口に入れた瞬間に分かる。煎りたてのごまの香ばしい風味がふわりと立ち上がり広がる余韻が心地いい。マイルドでクセがなく、白ごまのちよつと甘みがあつてナッツのような香りに懐かしさを感じる。いつも身近にある馴染みのある味わいだ。



2018年夏号の記事はこちらから

「焙煎胡麻ドレッシング」については、2018年夏号で詳しくご紹介させていただいたのでご覧いただきたい。

それでは、「焙煎胡麻ドレッシング」を使いメニューを試作してみよう。

まずは水菜、大根千切り、焼きナス、豆腐でサラダをつくった。水菜や大根、レタスやトマト、豆腐など水分が多くてさっぱりしたものには「焙煎胡麻ドレッシング」のすりたてのごまの香りがよく合う。

一方、根菜やほうれん草など土の匂いのするものには「こく味黒胡麻ドレッシング」の香りとコクがマスキングの効果を發揮し、素材のおいしい個性を際立たせる。

次に、鶏ムネ肉をフリッターにして「焙煎胡麻ドレッシング」と卵でタルタルソースをつくり添えてみた。酸味が控えめでしつとりとなめらか、タルタルソースというよりもごま風味の卵ソースだ。

サクッと揚がった鶏のフリッターに卵ソースをたっぷりつけて食べる。こじつければ、親子フリッ

ター」といったところだろうか。

「焙煎胡麻ドレッシング」をカルパッチョのソースに使うのはいかがだろうか。

鯛の切り身に「焙煎胡麻ドレッシング」をかけ、パン粉、ニンニク、ブラックペッパー、砂糖、塩をオリブオイルで炒めた香味パン粉とパセリをふつて仕上げた。「焙煎胡麻ドレッシング」の優しい甘みが鯛の旨みを引き出すように感じ、ごまの香りはサクサクと口の中に広がる香味パン粉の風味と重なっていく。

白身魚はどれも合うし、アジやイワシのなめろうなどにも合うだろう。

んに注ぐ。しめじ、ごぼう、えのき、豚肉を炒めてトッピングし、万能ねぎ、白ごま、唐辛子を散らした。担々麺風に仕上がったスープは、ごまの風味とほどよい酸味を持ちコクがありながらさっぱりとしている。風味がうどんに絡んでとてもおいしい。「焙煎胡麻ドレッシング」は麺メニューにも使え、その応用性はやはり広い。

さて、今回は新発売された「こく味黒胡麻ドレッシング」と「焙煎胡麻ドレッシング」をご紹介したが、それぞれの特徴を知り2つを上手に使い分けることで生まれる、皆さんの新しいごま風味の表現に期待したい。

「焙煎胡麻ドレッシング」を麺のスープに使うのはどうだろうか。

豆乳に白だし、「焙煎胡麻ドレッシング」を加えて食べやすい大きさに切った豆腐とともに温め、温めたらうど



豆腐野菜サラダ  
焙煎胡麻風味



鶏ムネ肉のフリッター  
焙煎胡麻ソース



鯛のカルパッチョ  
焙煎胡麻ソース



豆乳胡麻うどん

ラーメンが大好きという人はとても多い。日本人にとってラーメンは国民食となり、世界にまでその食文化は輸出され人気を博している。

「ぬちまーす」は沖縄の方言で「命の塩」という意味



五福星(うーふーしん) 宮城県仙台市泉区

子供やお年寄りまで安心して食べられる、健康を追求するラーメンの店。店主の早坂氏は、蚕からつくられる高品質なタンパク質「シルク」を練り込んだ「シルク麺」を開発した自家製麺のスペシャリスト。その麺質はしなやかでなめらか。自ら見つけた素材も苦労して編み出した技術も惜しみなく公開し広く伝える。宮城県のエリアを大きく超えて全国にその名をとどろかす名店。



店主 早坂 雅晶 さん

さて、あらためて「ラーメンは健康的なメニューか？」と聞かれると、ほとんどの人は首をかしげるだろう。ラーメンは魔力のようなおいしさをもちながら、それは決してヘルシーとは言えない。その理由はいくつかあるが、ラーメンには多くの塩分が含まれていることがまず挙げられる。ガツンとおいしいスープには多くの塩分が含まれているし、麺にも練り込まれている。

そんな中、おいしくて身体にもいいラーメンを提供する名店が仙台にあると聞いた。五福星(うーふーしん)がその店だ。早速お店にお伺いして店主の早坂氏に話を聞いた。五福星のラーメンを一言で分かりやすく表現してくださいという問いに、「大げさな話かもしれないですが、スムーズに命に繋がるラーメンです。」と早坂氏は答えてくれた。早坂氏は「ぬちまーす」を使っている。出会ったのはもう20年以上前のことだが、当時まだ若かった早坂氏はその価値がよく分からず、「高い塩だな。」程度にしか思わなかった。



その後、早

沖縄宮城島の海塩 ぬちまーす

沖縄県宮城島の海水を“常温瞬間空中結晶製塩法”で、21種類もの豊かなミネラルをバランスよく持つ微細な結晶の塩に。



1kg



250g

坂氏は仕事中に大きな事故に遭い死に直面することになる。一か月間寝たきりで流動食や点滴で過ごす中、命の大切さに気づく。心から「命に繋がるラーメンをつくりたい。」と思ったそうだ。その時に思い出したのが「ぬちまーす」だった。

「ぬちまーす」は沖縄の言葉で「命」、「まーす」は「塩」という意味、つまり「ぬちまーす」は沖縄の方言で「命の塩」という意味なのだ。

# 命に繋がるラーメンを 命の塩でつくる。

“命に繋がる”という言葉を使うと大きさに聞こえるが、健康なラーメンをつくるということは人の身体をつくり、命を守る、そういうことだ。



## 健康なラーメンには健康な塩が必要だ

生命が誕生したと言われる海の水をそのまま塩にしたら、そこには生命に必要なミネラルがたくさん含まれている。沖縄宮城島沖の海水を“常温瞬間空中結晶製塩法”で塩にした「ぬちまーす」は、目指すラーメンをつくる理想の相棒になった。

ラーメンは、おいしくて健康的な食べ物でなくてはならない。

このラーメンの滋味豊かな味わいには、  
生への深い意味が込められている。



### 命に繋がるラーメン

シルクと「ぬちまーす」を練り込んだ「シルク麺」、平田牧場の金華豚を使った「チャーシュー」、土壌改良して元気になった樹からとれた黄色の完熟梅と生姜でつくる「梅生姜」、海水と一緒に凍らせたものを浜茹でにした「ワカメ」、その日の朝に炊いたフレッシュなだし、すべての素材が命の大切さを語りかけてくる。

つるんとして、しなやかな「シルク麺」には「ぬちまーす」を練り込む。



### 「ぬちまーす」で 命に繋がるラーメンをつくる

今、一般的に出回っている塩は、塩化ナトリウムで、塩化ナトリウム99・5%という純度だ。1997年まで専売法が施行されている間は日本で塩と言えばこれしかないに等しかったし、専売法が廃止されて塩の販売が自由化されたが、今でも塩と言えはミネラルを取り除いた99・5%純度の「塩化ナトリウム」が使われる。

さて、塩を取りすぎると高血圧を招くと言われるが、これは塩に含まれるナトリウムの過剰摂取が原因だ。このナトリウムを体の外へ排出するのがカリウムというミネラルであり、人の体にとって重要な役割を持っているのだ。

### 絹織麺 シルクメン



シルクゲル

天然の蚕からとれるシルクの成分には保湿効果があり、その美容効果が注目され、さらに吸収力のいいタンパク質として食用にも使われる。

ジェル状のシルクを「ぬちまーす」とともに麺に練り込み、氷点下製麺法という独自に編み出した製法でグルテンの偏りのない生地仕上げ「シルク麺」

「ぬちまーす」にはカリウムをはじめとする21種類のミネラルがバランスよく含まれ、ミネラルの含有量世界一の塩としてギネスブックの認定を受けている。

ミネラルは人間の健康には不可欠なもの。早坂氏が「命に繋がるラーメンをつくりたい。」とラーメンづくりを集中しはじめた時に、塩を「ぬちまーす」に変えたことは必然だったと言える。

早坂氏はさらに探求を続けた。麺にシルクを練り込んだのだ。シルクとは絹のことだ。



「シルク麺」はとてもしなやか

こうしてつくられる多加水な麺はしなやかさが違う。つるりと艶やかでプリプリしている。時間が経つてもびんないのは驚きだ。

チャーシューには、豚を健康に育てる山形県平田牧場の三元豚と金華豚を使う。肥育日数が240日を超える肉質は、すっきりとした中に濃厚な旨味を持つ。ワカメは漁師が収穫したものを海水のまま運んでもらい、マイナス60℃以下の超低温で瞬間凍結させて、毎朝茹でて使う。

さらに店で使う水は、磁気を通して豊富なマイナスイオンを発生させる特殊な活水器を使い、調理によって水の分子の大きさまで使い分けるのだ。

「ラーメン屋とは、あなたにとって何ですか?」と聞くと、「ビジネス」だと答える人がいるだろうが、早坂氏に何えば間違いなく「生き様」と答えるだろう。きつとラーメンをたくさん売るよりも、たくさんのお客様を喜ばせることが自分の人生だと考えているはずだ。このラーメンを食べれば分かる。

# クラブケーキ バーガーに注目!

“クラブケーキバーガー”は、ワタリガニの身をふんだんに使ったカニのパティをアボカド、タルタルソースと一緒に挟んだ、贅沢シーフードハンバーガー。



クラブケーキバーガー

## 冷凍パスチャライズクラブミート(クローミート) 渡り蟹ミート50g(殻付/ポーション)

解凍するだけで、旨みのあるジューシーなワタリガニの身が必要なだけ使える。“クラブケーキ”はもちろん、パスタ、グラタン、ピザ、カレーなどメニューを贅沢に仕上げてくれる。

ジューシーなワタリガニの身を、たっぷり挟むデラックスバーガー。

### クラブケーキはアメリカではとてもポピュラーなメニュー

クラブケーキは古きよきアメリカカンタインナーの時代から続く、アメリカ人が大好きなメニューだ。アメリカ東海岸のチェサピーク湾で獲れるワタリガニを使ったものが有名で、地元のメリーランド州やボルチモアが発祥の名物料理になっている。レストランで皿に盛った一品料理として提供される他、パンズに挟んでハンバーガーとしても売られる。人気のテイクアウトメニューになっている。クラブケーキは随分昔から日本に紹介されてき



ジューシーなワタリガニの身がたっぷりの“クラブケーキ”

だが、未だ日本では身近なメニューにはなっていない。「日本人はカニ好きなのになぜ？」と思ってしまうのは当然だが、やはりワタリガニの価格がポイントの一つだったのだろう。ワタリガニは比較的高価な食材だけに、ハンバーガーは100円台が当たり前の日本では商品化しても高価格メニューになってしまい、なかなか売れなかったに違いない。

### ハンバーガーのシーフードスター登場

しかし今、ハンバーガーはグルメ化して、1個1000円を超えるメニューがどんどん売れる人気店が現れている。牛肉の品質、パンズや野菜、ソースへのこだわり様はもはや料理だ。

ここで「多様化」という言葉をむりやり解釈するならば、ハンバーガーも多様化に向かっていると見える。ならば「クラブケーキ」を挟む「クラブケーキバーガー」の出番もあるだろう。さて、「冷凍パスチャライズクラブミート」を

ご紹介したい。クラブケーキをつくるには最適な食材だ。旨みを身から逃がさないようにスチームポイルして、熱のダメージを与えないように低温で殺菌している。このため、ワタリガニの身は旨みが濃厚でジューシーだ。これなら高品質なワタリガニのミートがたっぷり使える。しかも、オペレーシヨンは簡単だ。もしかして「冷凍パスチャライズクラブミート」を使えば「クラブケーキバーガー」を人気のメニューに押し上げることができるかもしれない。

### 冷凍パスチャライズクラブミート(クローミート)



スチームしたの味をそのままお届けするために、低温殺菌して冷凍した。ワタリガニの旨みが凝縮している。

荷姿: 500g×10pc×2

### 渡り蟹ミート 50g(殻付/ポーション)



1匹でわずかしかどれもないワタリガニの胸肉をケーシングして急速凍結した。赤い殻は料理の盛り付けにお使いいただける。

荷姿: 20ヶ×6pc(殻付)  
20ヶ×6pc×2(ポーション)

## 素材のちから FACE TO FACE

冷凍バスチャライズクラブミート(クローミート)  
渡り蟹ミート50g(殻付/ポーション)



ブーパッポンカレー

### 広がるワタリガニのメニュー

それでは、「バスチャライズクラブミート」でアボカドのディップソースをつくってみよう。アボカドをつぶしライム汁、塩、細かく切ったトマト、「バスチャライズクラブミート」を加え混ぜる。クリーミーな舌触りの中から現れるカニの旨みと香りが楽しめる。

次は、チュニジア風のブリックだ。「バスチャライズクラブミート」と、玉ねぎのみじん切り、長ねぎ、溶けるチーズをパートブリックで包み、中に生卵を落として油で揚げた。

香ばしくパリッと揚がった生地の中からは、カニの香りが流れ出し、とろりとしたチーズ、半熟の卵、そしてカニの身が顔を出す。加熱されてカニの風味

が増している。

カニの甲羅焼きには「渡り蟹ミート50g(殻付/ポーション)」を使ってみる。この商品は、スチームボイルしたワタリガニの胸肉を50gのメダル状に凍結させたものだ。赤い殻がセットで付いている。

これを解凍し、茹でたカリフラワー、ゆで卵、パルメザンチーズ、パン粉、マヨネーズ、塩、胡椒と一緒に混ぜて殻に詰め、チーズパン粉をふってオーブンで焼いた。

ワタリガニにマヨネーズの組み合わせは抜群だ。さらにパルメザンチーズが加わって、熱々に焼けた一口はたまらない。

続けてタイ風の「ブーパッポンカレー」をつくってみる。玉ねぎ、セロリ、赤パプリカ、ニンニクを油で炒め、オイスターソース、ナンプラ、砂糖、

カレー粉、コチュジャンを加え全体をなじませる。そこにココナッツミルクと水を加えて沸騰させ、「渡り蟹ミート50g」と卵を混ぜて加え、軽く火を通して。ココナッツミルクがカニの旨みを濃厚にし、卵が全体を包む優しい味だ。

ワタリガニの身が50gのポーションになっているため、一人前の量を計量する必要がないのが便利だ。さらに、殻を添えると豪華な雰囲気になり随分と違うものだ。

外食店でワタリガニを使うメニューは思ったよりも少ない。そのため、丁寧につくられたワタリガニの冷凍商品はまだまだそのメリットを知られていない。解凍するだけで、旨みの濃いジューシーなワタリガニの身をたっぷり使えるメリットをぜひお試しください。



クラブブリック



カニの甲羅焼き



## 素材のちから FACE TO FACE

ざくがけスパイス



鈴なり

東京都新宿区荒木町

開店は2005年12月。“日本料理の魅力をリーズナブルな価格でお客様に提供したい”という、開店当初からのコンセプトはいまだに変わらない。季節ごとに選ぶ器に旬を迎える素材の“走り”、“盛り”、“名残”を見事に料理で表現する。「料理は一つ一つの積み重ね、一生勉強!」と手間を惜しまない丁寧な仕事が光る。



店主 村田 明彦 さん

「ざくがけスパイス」はピリ辛の中に旨みを持ち、辛みのレベルとしてはとても使いやすいが、たっぷり中華メニューにふると一気に激辛のイメージに仕上がる。食べてみると食べやすくその意外性も好評の秘密だが、日本料理に使うとどうだろう?そこで今回は日本料理・鈴なりの村田さんに「ざくがけスパイス」を試していただいた。「ざくがけスパイス」と日本料理の相性はいかに。



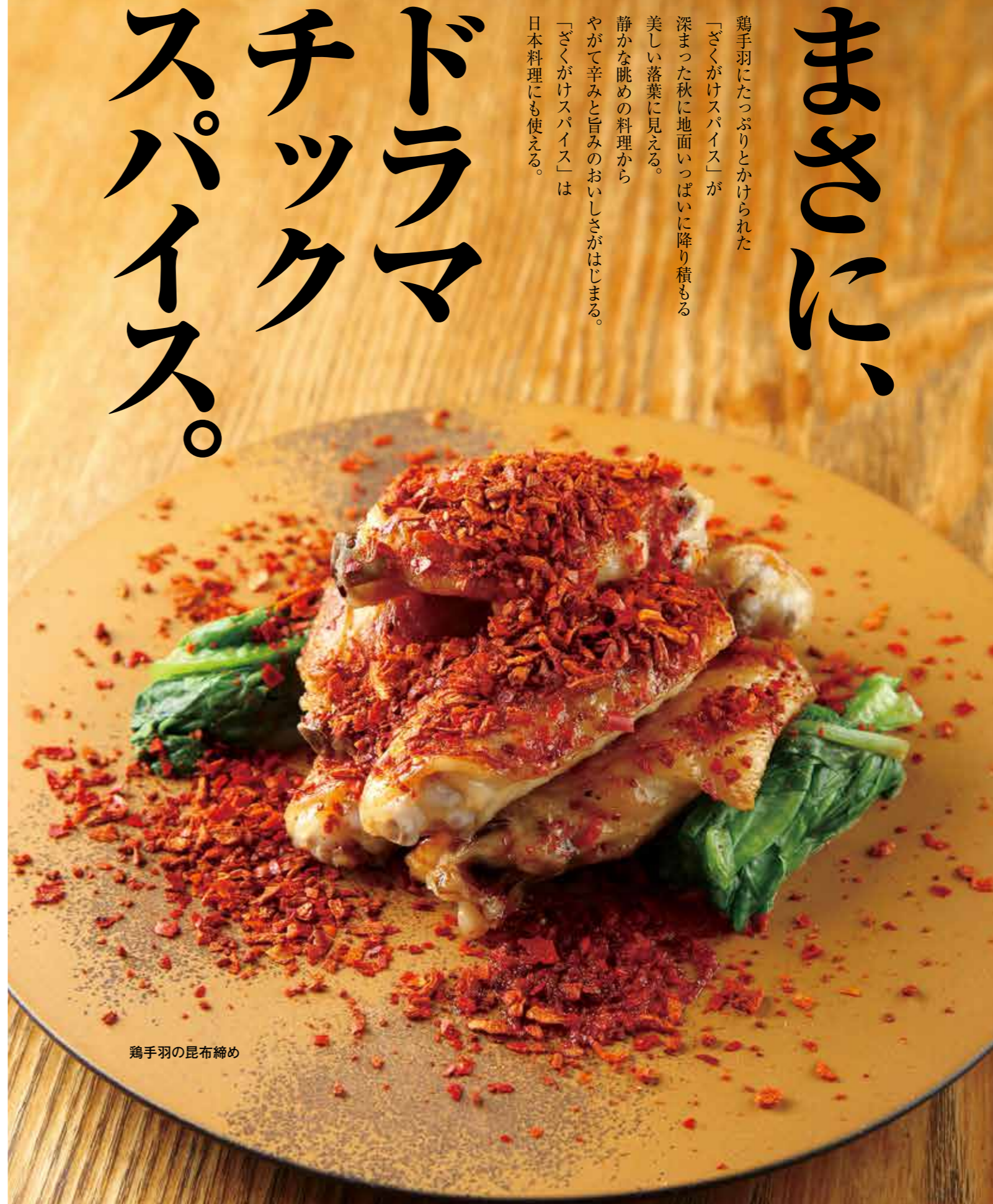
美しい紅葉から落ち葉の季節へ

「ざくがけスパイス」で、和の季節感が表現できます。

# まさに、

鶏手羽にたっぷりかけられた「ざくがけスパイス」が深まった秋に地面いっぱい降り積もる美しい落葉に見える。静かな眺めの料理からやがて辛みと旨みのおいしさがはじまる。「ざくがけスパイス」は日本料理にも使える。

# ドorama チツク スパイス。



鶏手羽の昆布締め

**にんにくの風味が残らず日本料理にも使いやすい**

「ざくがけスパイス」は中華のシェフの発想から開発されたのですが、使ってみると日本料理にも凄く合うと思いました。

にんにくのように香りが強いものは、口の中の香りを支配してしまうので、日本料理ではあまり積極的に使いません。

でも、にんにくはやはりおいしいので、脇役に使えるなら旨みも上がっていいと思います。「ざくがけスパイス」はそれほどにんにくの風味が残らず、使いやすいと思いましたね。

「ざくがけスパイス」を中華のメニューに使っているのを拝見すると、確かに見た目には激辛をイメージしましたが、日本料理に使ってみるとちよつと違ったニュアンスも感じました。私は「ざくがけスパイス」が落ち葉に見えたのです。いきいきと命を感じる緑豊かな夏が終わり秋にな

ると、色鮮やかな紅葉を迎えます。赤や黄色が輝くように美しい葉も秋の深まりとともにやがてハラハラと地面に落ちて積もっていく、そんな一面に降り積もった落ち葉の美しさを想像しました。

こうした季節を感じさせてくれる点も日本料理に合うと思うのです。お皿の色、形、絵柄を変えることで、「ざくがけスパイス」は春夏秋冬それぞれの表現をしたいと思います。

右頁の料理は「鶏手羽の昆布締め」です。昆布締めした鶏手羽を低温の油で、中にあまり火が入らないように揚げ、それに醤油を刷毛で塗りながら遠火で炙るように焼きました。昆布締めにした鶏の旨みの凝縮感を「ざくがけスパイス」がさらに深く感じさせます。ポイルして出汁に漬けておいたサラダ菜がシャキシャキした食感を持っていて、スパイスのパリパリ感とよく合っています。

焼鳥にふってもおいしいし、豚肉にも合うし、肉料理全般におもしろさを添えてくれると思います。一味や七味とは違う肉料理へのアプローチですね。

S&B  
セレクトざくがけスパイス



内容量:100g・1kg

エスピー食品株式会社

北海道・東北業務用営業所  
中日本業務用営業所  
西日本業務用営業所  
首都圏広域食材ユニット  
インダストリアルユニット・テリーフーズユニット

〒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  
〒465-0024 名古屋市名東区本郷2-180  
TEL 052-760-1608  
〒531-0076 大阪市北区大淀中1-12-9 サンバードビル21 5F  
TEL 06-6451-0117  
〒174-8651 東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター  
TEL 03-3558-9028  
TEL 03-3558-9016

## ざくがけスパイス

「ざくがけスパイス」は、唐辛子とオニオンのスパイス感とエビの旨みのきいた“万能スパイス”。“ピリ辛”の唐辛子と“旨み”の唐辛子の2種類をブレンドした辛さは、一度食べるとやみつきになる。塩分を控えザクザクした食感を料理にたっぷりトッピング。





鱧のフライ 梅風味



里芋ときのこの白和え

**見た目も、風味も、食感も  
いつもの料理がドラマチックに変わる**

こちらは、里芋ときのこの白和えです。里芋を出汁、醤油、みりんを炊いて、炊き上がったらフライパンで両面に焼き目をつけます。舞茸と一本しめじ、椎茸を適当な大きさに切ってフライパンで焼き、炊いた里芋の地にそのまま一緒に潰しておきます。

白和えは木綿豆腐を裏漉しして、そこに塩と砂糖と白ごまをすったものを加えてつくり、汁気を切った里芋ときのこの上にのせました。

白和えにはちよっとピリ辛が欲しいなという思いで、糸唐辛子をよくのせますが、何か物足りなさがありました。

しかし、「ざくがけスパイス」のほどよいピリ辛感とローストしたにんにくの香ばしい風味が、白和えの甘さに深みを増しています。そこに焼き目をつけた里芋の香ばしさも加わります。赤の色みもアクセントになっているし、ザクザクした食感がたまりませんね。

風味を加えるだけでなく、食感も加える薬味のようなスパイスですね。



**「ざくがけスパイス」を使うメニューが  
どんどん浮かんでくる**

今度は鱧をフライにしてみます。鱧は秋が旬ですが、今は脂がのついておいしいんですよ。鱧を骨切りして、中に梅肉とセリを巻き込んでパン粉をつけて揚げ、これに「ざくがけスパイス」をたっぷりふりました。フライをソースやタレではなくて、スパイスで食べるところがおもしろいですね。

淡白な鱧の白身に梅肉がほんのりと香る優美な味わいに、「ざくがけスパイス」のピリ辛がアクセントを加えます。フライ物には「ざくがけスパイス」がよく合いますね。塩分が控えめなのでたっぷり使えます。見た目と違って辛すぎないのもいいし、インパクトは確かにありますね。

刺身にもいいと思います。たとえば、鱧の柵に「ざくがけスパイス」をたっぷりまぶしてフライパンでまわりを焼いて、たたきのような感じで仕上げるとはどうでしょう。そのままふりかけるだけでもいいのですが、「ざくがけスパイス」を焼いたらどうなるか興味があります。

秋の戻り鱧の時期に使ってみましょう。脂をたっぷり持った鱧に香ばしく焼けた「ざくがけスパイス」の風味は合うと思いますよ。

薬味にはいいし、真薯にもいいし、椀種にしてもいい。煮物にもいいですよ。和え衣にしてもいいし、炊き込みご飯やおにぎりや雑炊、鰻なんか絶対においしいですよ。醤油、みりんとの相性は抜群ですよ。

こうしてみると、どんどんメニューが浮かんできますから、「ざくがけスパイス」は「万能調味料」という説明には大いに納得できますね。

# “食べるコラーゲン鍋” あります!

コラーゲンの美容と健康成分を箸でつまむ、冬の絶品鍋。

「コラーゲン鍋っておいしいの?」その答えは食べてみれば分かる。  
出汁を含みプルプルと弾みキラキラと輝くコラーゲン、この冬一押しの美容鍋だ。



食べるコラーゲン  
キムチ鍋

## 「食べるコラーゲン」

コラーゲンは人の肌や関節のケアのために、良質なタンパク質を身体に補うサプリメントとしてよく販売されているが、「食べるコラーゲン」はこれをおいしく料理で楽しむために食材としてつくられた。

プラス  
「食べるコラーゲン」で、さらにおいしい美容鍋に。

プリプリとやわらかな  
この独特の食感がクセになりそうだ

「食べるコラーゲン」の食感は、プリプリ、キシヤキ、表現はさまざまあるだろうが、この「コラーゲン感」としか言いようがない食感はかな



食べるコラーゲン  
すき焼き

り独特なもので、同じ食感を持つ食材はない。

分かりやすく例を挙げるならば、湯引きして細く切ったフグの皮を思い出していたきたい。フグの皮自体にはそれほど味はないが、大葉を添えてポン酢で食べると絶品だ。皮の下にゼラチン質を持ちコリコリとした独特の歯ごたえが楽しめる。この歯ごたえがクセになりフグ皮のファンになる人も多いが、「食べるコラーゲン」もそれに似たイメージだ。

「食べるコラーゲン」自体には味はないが、味を含む性質がある。もともと味がないだけに邪魔するものなく素直に味が染み込むため、料理には幅広く使えるはずだ。さらに過熱しても溶けない。

こうした「食べるコラーゲン」の独特の食感と味の浸透性、そして美容と健康観という特長をいかして、今回は目の前に迫る冬のメニューとして「食べるコラーゲン鍋」を提案したい。

箸でつまめる

「食べるコラーゲン」は  
独創的で新しい鍋の具材

今までにあったコラーゲン鍋では、コラーゲンボールを鍋に投入すると溶けて見えなくなってしまうが、「食べるコラーゲン」は過熱しても溶けない。だから、コラーゲンを箸でつまんで食べるという、今までになかった新しい美容鍋ができる。

### 食べるコラーゲン



荷姿：200g×10個

右頁の鍋は「食

べるコラーゲンキムチ鍋」だ。「何

だ、キムチ鍋か。」という声がかえ

てきそうだが、キムチ鍋に「食べるコラーゲン」をそのまま加えるだけ

でマンネリになりがちなメニューも新たに生まれ変わる。キムチの旨みと甘みが染み込んだ「食べるコラーゲン」はプリプリしていておいしい。

すき焼きに加えてみると、今度は割り下の甘辛い風味がしっかりと染み込んでおいしい。黄金色に輝く「食べるコラーゲン」のプリプリとした歯ごたえは、他の具材との対比が実におもしろい。



割り下の甘辛い風味がしっかりと染み込んでいる



食べるコラーゲン  
水炊き

食べるコラーゲン  
鶏団子鍋



食べるコラーゲン  
豆乳鍋



「食べるコラーゲン」が変える  
マンネリ化しやすい鍋メニューは

さて、次に「食べるコラーゲン鶏団子鍋」をつ  
くってみよう。鶏ひき肉に「食べるコラーゲン」を  
細かく刻んで加え、刻んだ長ねぎ、生姜のしほり汁、  
片栗粉、塩を加えて混ぜ、「食べるコラーゲン鶏団  
子」をつくる。  
鍋にキャベツ、ニラ、ピーラーで麺状にしたニン  
ジン、えのき、豆腐、つくった「食べるコラーゲン  
鶏団子」を入れて鶏スープをはり、ニンニク、酒を  
加えて塩で味を調えた。



「食べるコラーゲン」を細かく刻む



鶏団子の種に混ぜる



団子の形に丸める

塩味のスープが「食べるコラーゲン鶏団子」に  
たっぷり染みておいしい。口の中でほろっとほぐ  
れる肉の中から「食べるコラーゲン」が現れる。  
細かいながらもプリプリとした食感がとても新鮮

だ。細かい軟骨が入っている鶏つくねがあるが、そ  
れに少し似ている。とても食べやすく鶏肉とコラー  
ゲンというヘルシーな組み合わせは、女性には評判  
がいいに違いない。  
次は、「食べるコラーゲン豆乳鍋」をつくってみ  
た。機能性食品として注目される「豆乳」の健康イ  
メージをコラーゲンの美容と健康イメージに加えた  
鍋だ。鍋の具材は、豚ロース、筒切りにした長ねぎ、  
小松菜、さがきにしたごぼう、油揚げだ。  
白だしを水で薄め調整豆乳を加え塩で味を調えた  
スープを鍋にはる。濃厚感がありながら、まろやか  
で優しい豆乳味は豚肉を甘く感じさせ、油揚げを  
さっぱりと楽しませられる。  
「食べるコラーゲン」を白濁したスープとともに口  
に入れると、噛むごとにプチプチと音がして弾け、  
実に食感がいい。  
最後は味噌系の鍋もいと思ったが、コラーゲン  
と言えば、やはり鶏の水炊きだろう。  
あらかじめ、鍋に水を入れ沸騰したら、ぶつ切り  
にした鶏肉と手羽元を入れて少し白濁するくらいま  
で中火で煮る。そこに「食べるコラーゲン」、しい  
たけ、春菊、長ねぎを加えて煮ていく。白濁したコ  
ラーゲンたっぷりの鶏スープは、まるで「食べるコ  
ラーゲン」から溢れ出たように見える。  
レモンのさわやかな風味がコクの  
ある旨みを心地よく切り、「食べる  
コラーゲン」のプリプリ、つるんと  
した食感がヘルシー感をさらに増す。  
今年の冬の鍋メニューはお決まり  
だろうか。  
もし、まだなら「コラーゲン鍋」  
をぜひ検討していただきたい。

**産地加工でしかできない、オマールバイオンづくり**

さて、世界のオマール海老の約70%は、カナダで水揚げされる。そして、ここニューブランズウィック州には、オマール海老から「バイオン」を産地加工す



る世界唯一の工場がある。オマール海老は漁獲後選別を経て、テール(尾)やクロ(爪)、ヘッド(頭)などに分けられ、ヘッドはバイオンの原料として日本へも輸出されている。そもそも品質の良いバイオンをつくるためには、鮮度の高いヘッドを選び大量に集めなくてはならないが、高鮮度での調達は産地でしかできない。また、ヘッドには頭の殻(カラパス)や胃袋などもあり、これが臭みのないすっきりとした「バイオン」づくりの邪魔をする。このため手作業で頭の殻や臭いの要因となる胃袋を完全に取り去り、ラック(肩肉)と呼ばれる状態にする。「バイオン」づくりにはこのラックのみを使うのだ。

このような手間のかかる作業も産地の人たちのコミュニケーションがなくては成立しない。さらに、必要なだけ豊富に調達できる。これが産地加工でしかできない贅沢さだ。こうして高品質の「バイオン」が産地でつくられ日本に運ばれる。

この「バイオン」の大きな特徴は、えぐみのないすっきりとした味わいであり、原料の鮮度やかけた手間が品質に表れている。純粋なオマール海老ののだしだ。料理はだして決まると言われるが、日本ではこの贅沢「バイオン」を使って、すでに数々の商品ができています。商品の原材料表記にある、「オマールバイオン」と書かれた文字が「産地主義」を貫く商品として胸を張っているように見える。

今回は、この「オマールバイオン」を軸に組み立てられた3つの商品をご紹介します。

**産地主義を貫くとは**

経営者が当たり前のように使う言葉に「現場主義」というものがあるが、「現場主義に徹する」ということは、ものづくりの原点が製造現場にあるということであることを認識して行動するということだ。

これを水産加工にあてはめると、商品づくりの原点が原料を水揚げする産地にあることを知ること。さらに産地で行う一次加工によって生み出されたものを、日本国内で二次加工し、商品を使う人々の意見も広く聞き商品に反映させる。こうした信念を一貫して持ち続けて行動することこそ「産地主義」を貫く商品づくりのコンセプトと言える。

そしてこのようにオマール加工場、バイオン工場、日本の工場が一貫して「産地主義」に徹した結果、国際的なサステナブル認証「MSC」取得が可能となった。

**オマール海老の必要な部位を、必要なだけ使うという贅沢。**

る世界唯一の工場がある。

オマール海老は漁獲後選別を経て、テール(尾)

やクロ(爪)、ヘッド(頭)などに分けられ、ヘッドはバイオンの原料として日本へも輸出されている。

そもそも品質の良いバイオンをつくるためには、鮮度の高いヘッドを選び大量に集めなくてはならないが、高鮮度での調達は産地でしかできない。

また、ヘッドには頭の殻(カラパス)や胃袋などもあり、これが臭みのないすっきりとした「バイオン」づくりの邪魔をする。このため手作業で頭の殻や臭いの要因となる胃袋を完全に取り去り、ラック(肩肉)と呼ばれる状態にする。「バイオン」づくりにはこのラックのみを使うのだ。

このような手間のかかる作業も産地の人たちのコミュニケーションがなくては成立しない。さらに、必要なだけ豊富に調達できる。これが産地加工でしかできない贅沢さだ。こうして高品質の「バイオン」が産地でつくられ日本に運ばれる。

この「バイオン」の大きな特徴は、えぐみのないすっきりとした味わいであり、原料の鮮度やかけた手間が品質に表れている。純粋なオマール海老ののだしだ。料理はだして決まると言われるが、日本ではこの贅沢「バイオン」を使って、すでに数々の商品ができています。商品の原材料表記にある、「オマールバイオン」と書かれた文字が「産地主義」を貫く商品として胸を張っているように見える。

今回は、この「オマールバイオン」を軸に組み立てられた3つの商品をご紹介します。

**オマールバイオンの産地加工**



⑤食塩も糖類も調味料も一切使わない

③殻や胃袋などを除去してラック(肩肉)に

①漁獲したオマール海老を水揚げする

⑥歩留まりは投入したオマール原料の80%

④ラックを無水ローストして風味を出す

②工場に搬入されたオマール海老

**産地主義を貫く。**

水産加工品にとって、開発の原点は産地にあるという信念

**〈カナダ産“オマールバイオン”使用商品シリーズ〉**



オマールビスク

オマールフィリング

濃厚オマールえびバイオンのカレー

濃厚なオマール海老の風味がメニューのグレードを上げる

オマールビスク

カナダ産、オマールブイヨンの純粋なおいしさをいかした商品設計



冷凍 荷姿:1kg×10



「オマールビスク」はオマール海老の旨みが詰まった濃厚感がたまらない。カナダ産、オマールブイヨン<sup>®</sup>をベースに牛乳、ホワイトソース、オニオンソテー、トマトペースト、オマールオイルなどを加えて仕上げている。

最大の特徴は、<sup>®</sup>アミノ酸フリー<sup>®</sup>だ。化学調味料を使用すると旨みの後引きが不自然に長く、食べた時に疲れるが、この「オマールビスク」はオマール海老の濃厚な後味が綺麗に終わる。雑味のない、オマールブイヨン<sup>®</sup>の旨みが乳の風味とトマトの酸味とバランスよく重なり合う贅沢なスープだ。

純粋な、オマールブイヨン<sup>®</sup>のおいしさをいかした商品設計がされている。

オマールフィリング

ニュージージーランド産高乳脂配合のホワイトソースと、オマールブイヨン<sup>®</sup>のブレンドでリッチな風味に



冷凍 荷姿:500g×20



「オマールフィリング」はニュージージーランド産のこだわりのホワイトソースと、オマールブイヨン<sup>®</sup>を絶妙にブレンド。

ニュージージーランド産ホワイトソースは、専門店のキッチンで味を再現するために直下釜を使用し、ルーをつくる。牛乳、生クリーム、バターを主原料に圧倒的な高乳脂配合で、生クリームは実に42%を配合しオマール海老の濃厚な旨みにリッチ感を加えている。

小さな海老が入っていて具材感もあり、オマール海老の凝縮感が幅広くメニューに使える。なめらかな粘度はパンや生地に塗りやすく、ペーキーメニューやピザなどに最適。<sup>®</sup>オマール海老<sup>®</sup>をうたうメニューとして、お客様の期待を裏切らない。

濃厚オマールえびブイヨンのカレー

溢れるオマール海老の香りと旨みが、キングオブシーフードカレー<sup>®</sup>を生む



冷凍 荷姿:180g×50



「濃厚オマールえびブイヨン」は、オマールブイヨン<sup>®</sup>をベースにスパイス、ワイン、トマト、マンゴリーなどを加えて仕上げたシーフードカレー。

オマール海老の香りもスパイスの一つと考え、コリアンダーやクミンなど相性のいいスパイスと香りを両立させることで濃厚な存在感を表現している。さらにマンゴーやチャツネを使うことで味にボリュームを持たせている。濃度はスープカレーと欧風カレーの中間的な粘度で使いやすい。

今まで、これこそシーフードカレー<sup>®</sup>と言える代表的なものではなかったが、「濃厚オマールえびブイヨンのカレー」の圧倒的なオマール感、これぞキングオブシーフードカレー<sup>®</sup>と言える。

オマールビスク

アミノ酸フリーで、後口のいい濃厚な味わい。

凝縮感のあるコクと香りには優しさを感じ、スムーズでナチュラルな味わいが際立つ

それでは、メニューを試作してみよう。まずは「オマールビスク」を温め、クルトン、パセリのみじん切りをトッピングした。ビスク<sup>®</sup>は、大型甲殻類の濃厚な風味を楽しむメニューとしては王道だ。ビスク<sup>®</sup>がおいしくなければ他のメニューには期待できない。

商品コンセプトの<sup>®</sup>アミノ酸フリー<sup>®</sup>は、最初の一口で分かる。その凝縮感のあるコクと香りには優しさを感じ申し分ない。スムーズでナチュラル、とにかく後口がいい。

次に、パスタソースに使ってみた。スープパスタにしようと思ったが、濃厚な「オマールビスク」はそのままでもソースとしてリングイネによく絡む。ソースの濃度は、フライパンで詰めれば好みの濃さに調整できる。オマール海老のパスタはたまに食べ

るが、これほど自然な濃厚感はない。トッピングには、海老をカダイフで包みかき揚げにしてみた。

「オマールビスク」にミルクの泡を注いだ。オマールカプチーノ<sup>®</sup>はいかがだろうか。泡の中から濃厚なオマール海老の風味が現れる。ミルクフォーマーのあるカフェでは、すぐに冬のメニューとしてラインナップできる。



オマールビスク



オマールソースのパスタ  
海老のカダイフライ添え



オマールカプチーノ

高級な大型甲殻類の風味が簡単に使える画期的なフィリング

ピザ生地、「オマールフィリング」とトマトソースをマーブル状に塗り、モッツアレラチーズをのせオリーブオイルを回しかけオーブンで焼いた。加熱された「オマールフィリング」は香りと旨みが増し、いつものマルゲリータのグレードを一気に上げる。えぐみなど加熱による風味の変化はまったく



マルゲリータ  
オマールソース

なく、凝縮したオマール海老のおいしさがピザにぴったり広がる。

次に「オマールフィリング」で海老グラタンをつくってみた。「オマールフィリング」はニュージーランド産のこだわりホワイトソースと、オマールプイヨンとのブレンドだからホワイトソースとの相性はいい。通常の海老グラタンでは残念なことに海老の存在感が薄いことが多いが、「オマールフィリング」をアクセントに加えると海老の風味がぐっと



海老グラタン  
オマールの風味

増し主役になる。

さらにオープンサンドをつくってみた。パンに「オマールフィリング」を塗ってオープンで焼き、サワークリームと紫玉ねぎのスライスとディルを添えた。焼くことで強く立ち上がるうとするオマールの濃厚な風味をサワークリームの酸味がいいタイミングでおさえ、ディルのさわやかな香りが全体をまとめている。これほど簡単に高級な大型甲殻類の風味が使えるのだから、このフィリングは画期的だ。



オマールソースのオープンサンド  
サワークリームとディルの香り

濃厚オマールえび  
プイヨンのカレー

濃厚なコクと香り、これこそオマール海老のカレーだ。

このおいしさは  
高級レストランのレベルだ

フライパンにオリーブオイルをひき、塩、胡椒した海老、ホタテ、鯛をソテーして、「濃厚オマールえびプイヨンのカレー」のカレーライスにトッピングした。具材もシーフード感たっぷりだが、スパイシーなカレーも負けていない。ソースをまとった魚介がますますジューシー、これは高級レストランの

レベルだ。

次は、焼きカレーだ。小さなパエリア鍋にご飯を敷きパルメザンチーズをすりおろしてふる。ここに「濃厚オマールえびプイヨンのカレー」をかけ、とろけるチーズと卵をのせ、オーブンで焼いた。

ご想像の通り、焦げたオマール海老のカレーソースがたまらなく香ばしい。香りもさることながら、旨みが集中したようなご飯がおいしい。今度は「濃厚オマールえびプイヨンのカレー」を

春雨とパクチーでエスニック風に仕上げてみた。手前味噌なたとえをするなら、春雨とカレーが絡み合うフカヒレカレーのような食感のイメージにしたかった。パクチーとの相性もよく、食べてみるとエスニック感たっぷりの味だ。具材がシンプルなほど、カレーソースの本当の実力が分かる。

いずれのメニューも食べてみると、驚くほどの濃厚なオマール感を持っている。このすべてが、産地主義を貫いた結果なのだ。



シーフードカレー



オマールソースの焼きカレー



エスニック風オマールカレー



有限会社 中山肉店  
横浜市緑区長津田

昭和31年の開業以来、ずっとデパートに負けない品質にこだわり抜く地域の精肉店。商品陳列には洋菓子店用の冷蔵ショーケースを特注でカスタマイズして使うなど、お客様においしさを伝えようとする発想は精肉店の常識にとらわれない。さらに「黒毛和牛アーティスト」を名乗りつくりあげる「王様のバラ色ローストビーフ」などの商品はお客様を常にワクワクさせ、たくさんファンを持つ。



代表取締役 中山 正人 さん

「クリスマス島の塩」を使うとローストビーフの仕上がりが変わるという話を再び耳にした。やはり赤く発色させる効果があるという。特に融点の低い脂には相性がよく、口の中にとりと濃厚な味わいを広げるそうだ。塩を変えて売り上げが大幅にアップしたと聞か、本当だろうか？



お店の壁面にはローストビーフの大きな看板が

より肉質重視で、赤身も脂もおいしい但馬の血統が強い雌牛を1頭買います。ステーキ、ローストビーフをメインに誕生日やお祝い事にお客様が思わず牛肉を贈りたくなるようなギフト

弊社2019年夏号で、東京江戸川区の「肉のあさひ」様に「クリスマス島の塩」を使って焼くローストビーフの取材をさせていただいた。「クリスマス島の塩」を使って焼いたローストビーフに現れる赤い発色は「ふわっと開いた赤」と表現され、他の塩を使って焼いたものとは赤みが明らかに違った。そこで今回は、王様のバラ色ローストビーフが大人気の横浜・長津田の精肉店「中山肉店」にお願いして、塩の違いがローストビーフの仕上がりにどう影響するかを再び確かめてみることにする。中山肉店では普段使いの品揃えも充実しているが、特に牛肉には強いこだわりを持ち、霜降り肉という



素材のちからnote  
「肉のあさひ」取材

### ローストビーフ商品の売り上げが10倍へと爆発的に伸びた

弊誌2019年夏号で、東京江戸川区の「肉のあさひ」様に「クリスマス島の塩」を使って焼くローストビーフの取材をさせていただいた。「クリスマス島の塩」を使って焼いたローストビーフに現れる赤い発色は「ふわっと開いた赤」と表現され、他の塩を使って焼いたものとは赤みが明らかに違った。



4種並ぶローストビーフは毎日夕方には完売してしまう

ト商品に力を入れていて、金曜、土曜になると一日300人のお客様が来店するという超繁盛店だ。その人気の中心がローストビーフ。2種類の違いが楽しめる「王様のバラ色ローストビーフスタンダード」、さらに「THE特選!! ローストビーフ」、サーロインローストビーフ、ローストビーフ切り落としデラックス」と4種のスライス商品が並ぶが、夕方には売り切

れてしまう。

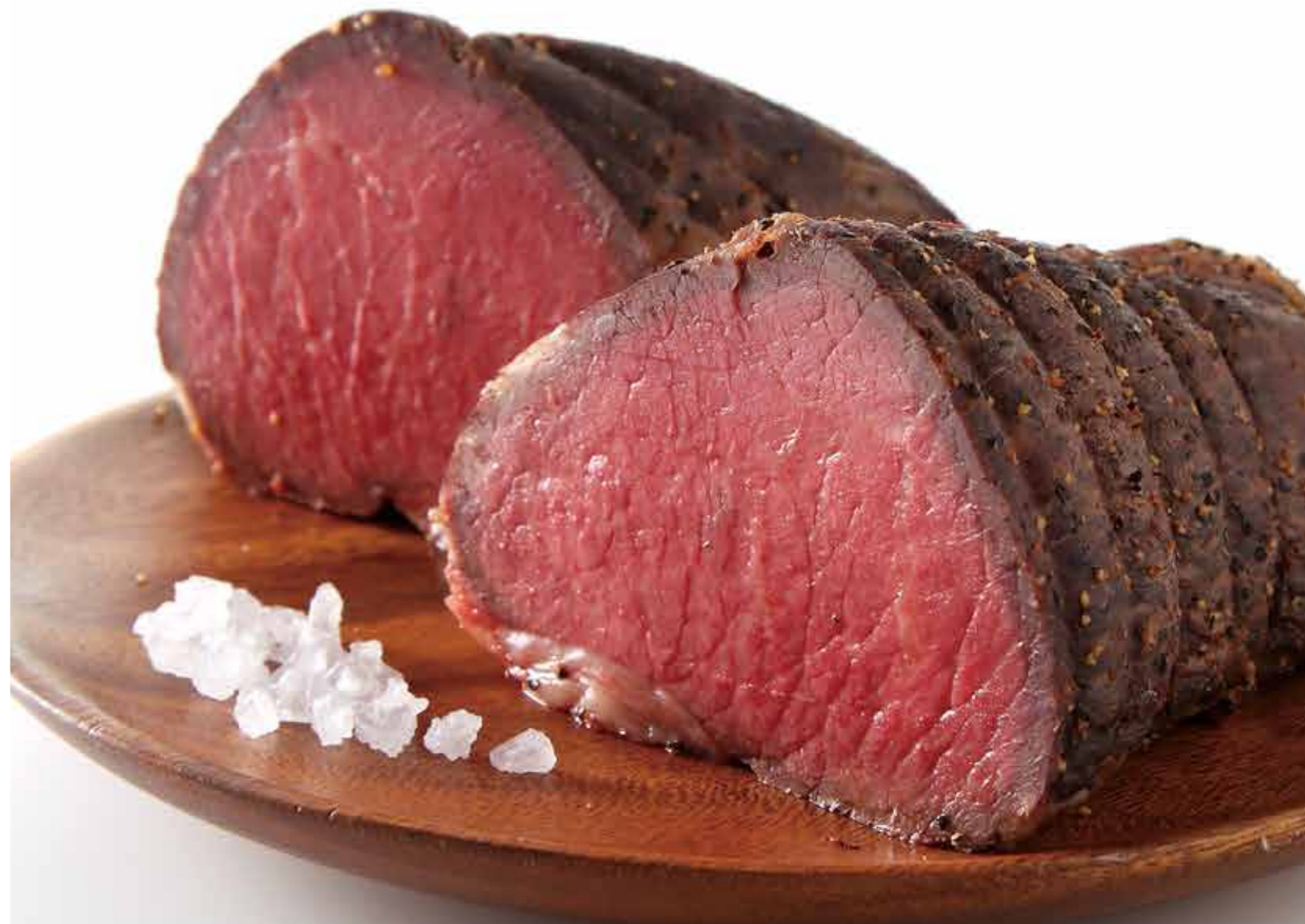
その他にブロックでも2種が販売されている。中山さんが「クリスマス島の塩」を使いはじめたのは6年前。ローストビーフ商品は2種から大きく増え、売り上げは10倍増へと爆発的に伸びた。

ステーキや牛タンに「クリスマス島の塩」2gの小袋を付けて販売してみると、こちらも「この塩はおいしい!」とお客様の評判も高いため、店頭で「クリスマス島の塩」の販売もはじめた。

やはり、塩のちからでローストビーフの仕上がりは変わる。

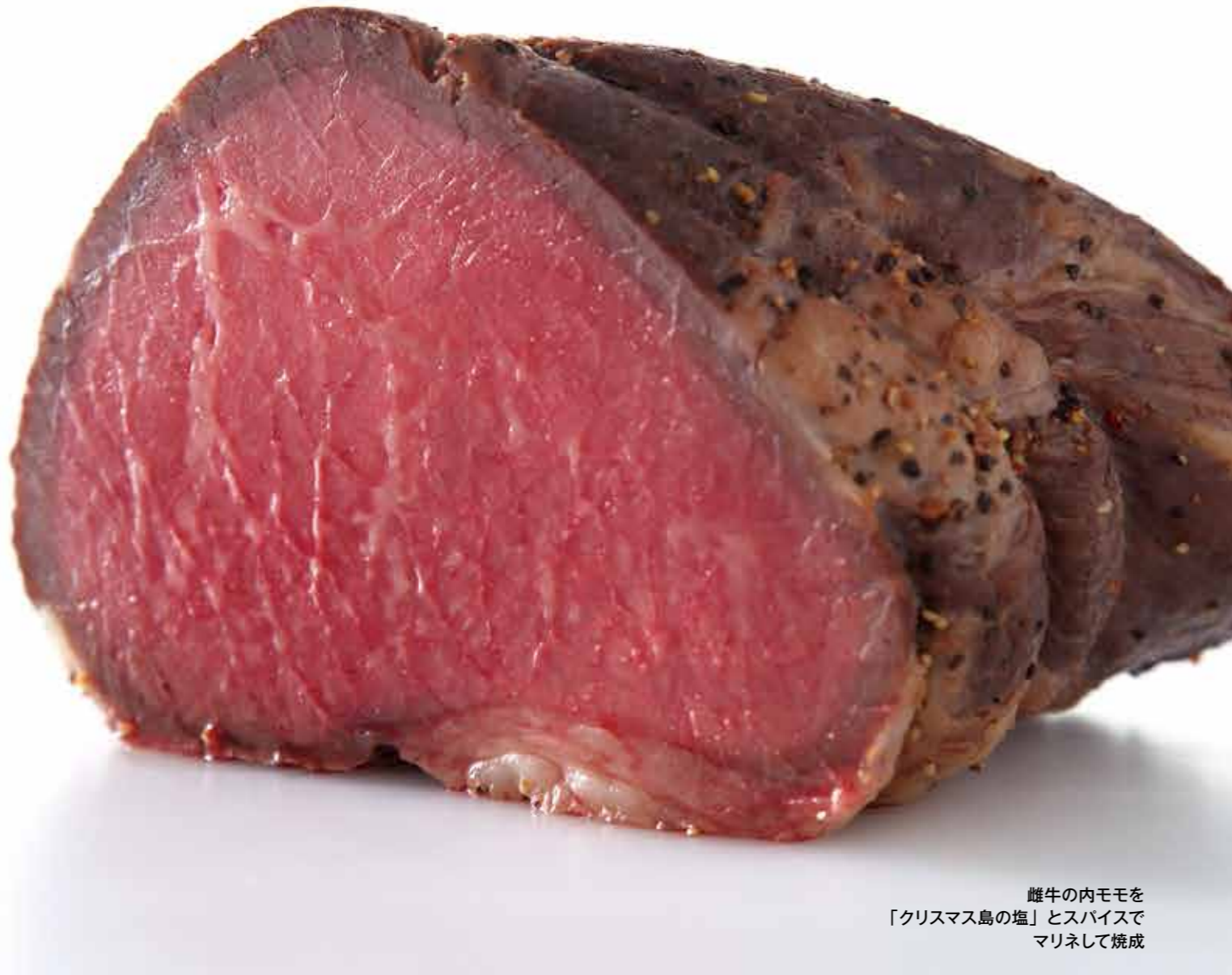
# この塩に肉の旨みが“ガツン”と反発する。

「クリスマス島の塩」を肉にふると、肉の旨みが反発して旨みを増すという。その旨みの濃厚感は“ガツン”と表現されるほど衝撃的だ。

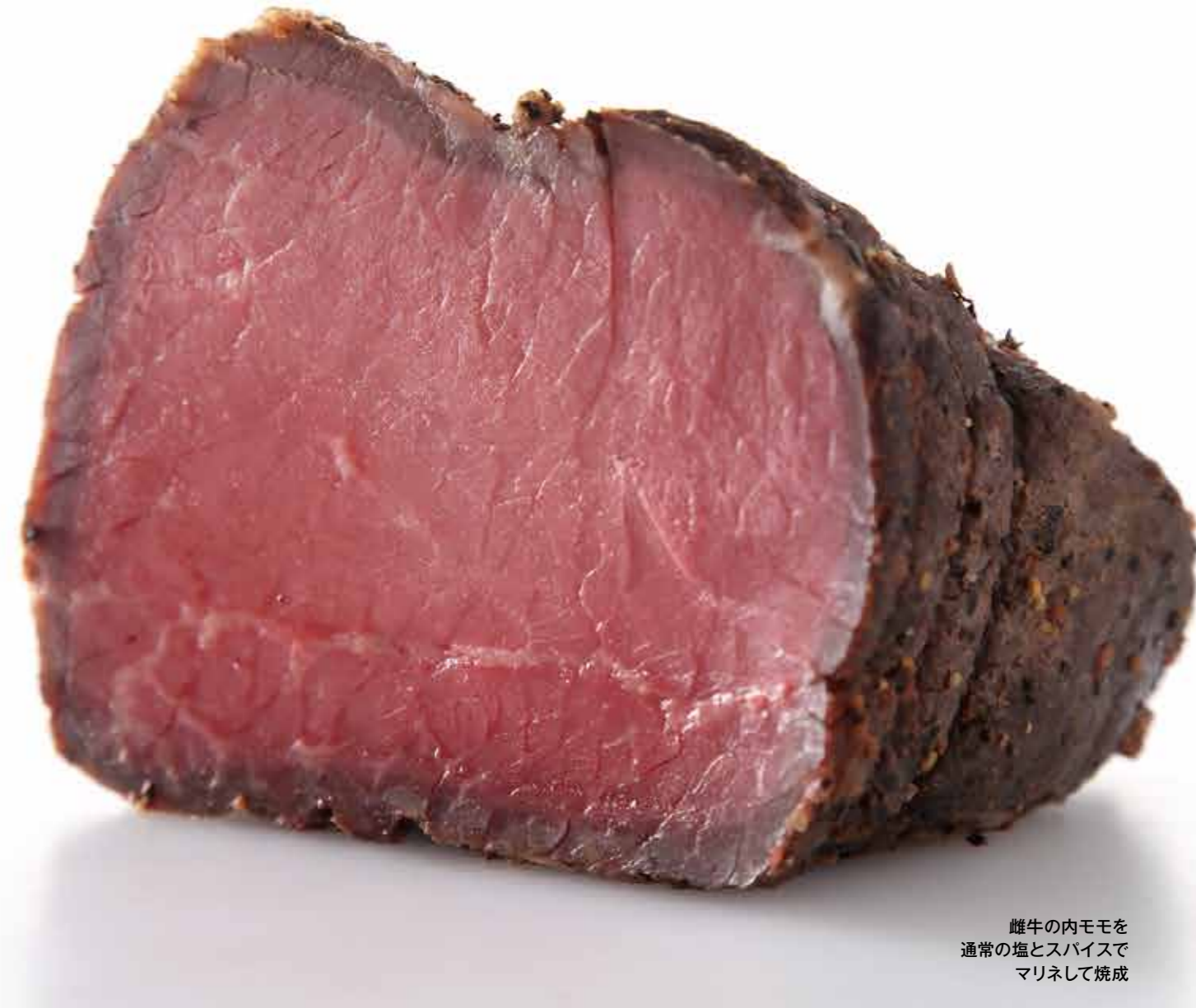


### 肉の香りと濃厚感を引き出す強い塩

旨みのある塩と、旨みのない塩では肉の旨みの反発が違う。品質の高い肉になればなるほどその差がよく分かるという。反発のない塩はただ塩辛く、ガツンと強く反発する塩は濃厚な旨みがしっかりと肉に現れる。「クリスマス島の塩」はやわらかな塩味を持つが、実は肉の香りと濃厚感を引き出す強い塩だった。



雌牛の内モモを「クリスマス島の塩」とスパイスでマリネして焼成



雌牛の内モモを通常の塩とスパイスでマリネして焼成

クリスマス島の塩 風と光がつくった海の結晶、



粉末結晶  
(荷姿) 500g×10  
1kg×10



粉末結晶2g袋入り  
(荷姿) 2g×20/箱×30  
2g×100/袋×10

中山さんは「クリスマス島の塩」を使うと肉の旨みが「ガツン」と反発するとおっしゃった。普通の塩はただ塩辛いで終わって旨みに深みが出ないが、「クリスマス島の塩」は塩の辛さを持ちながら、その中に旨みと甘みがあるとあり、これが肉の持つ旨みと反発し合うことでおいしさが跳ね上がる。撮影後に実食してみたが、中山さんの解説通りだった。マリネする塩の違いでローストビーフの仕上がりが変わるなんて、にわかには信じがたいとおっしゃる方もたくさんいらっしゃるだろう。しかし、2回目の比較テストの結果もこうなった。

「クリスマス島の塩」の旨みに肉の旨みが反発する

とになる。

さて、ここから比較テストについて報告したい。今回は内モモを使って普通の塩と「クリスマス島の塩」を使い同じ条件でローストビーフにして比較した。それぞれブラックペッパー、シーズニングをまぶして、2日間冷蔵庫で寝かせておいたものを焼く。焼成温度は110℃からスタートして30分、90℃で20分、最後の仕上げに70℃でゆっくりと休ませながらトータルで3時間ほどかけて焼き上げ、最終的に中心温度は両方とも56・5℃で仕上げた。切って比較してみると、その違いははっきりとしていた。切る前から中山さんは「クリスマス島の塩」の方がしっとり仕上がっていると思うと言っていたが、まさにその通りだ。肉のしっとり感が違うし赤色の鮮やかさも明らかに差がある。塩で肉を2日間マリネして比べると、普通の塩よりも「クリスマス島の塩」の方が流れ出たドリップ量が数グラム少なく、低温で焼き上げることによりほとんど肉が縮まない。これが鮮やかな深みのある赤色としっとりとした食感に通じているという。甘みがあり旨みもコクも強い。ローストビーフはつくり手によってさまざまに香辛料も使うが、基本的には肉と塩と胡椒だけ、つまり味を決めるのは肉と塩だけというこ

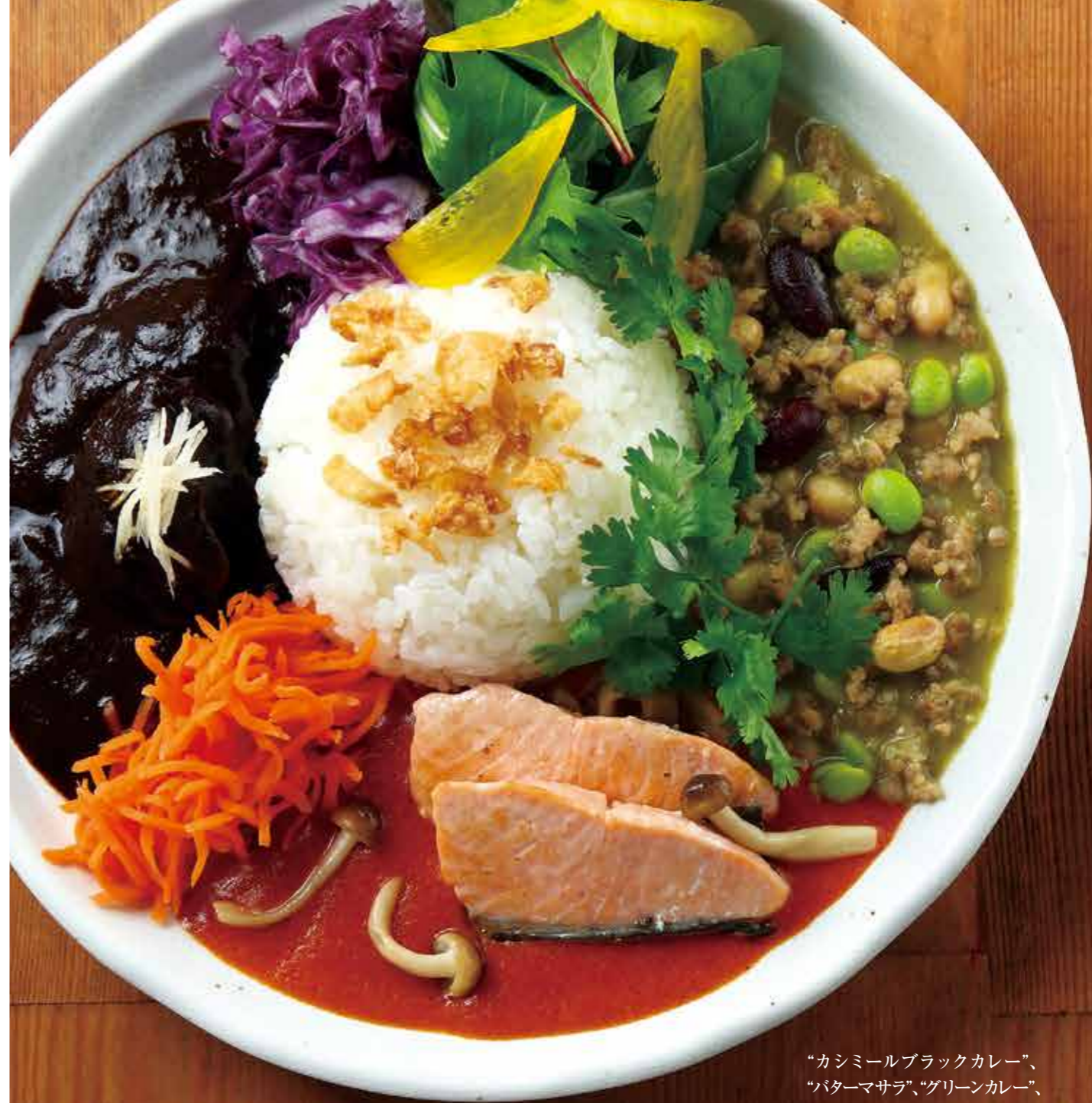


「クリスマス島の塩」で肉の旨みが跳ね上がる

切った途端、その違いに驚かされた



「エスニックカレーソース」を自由自在に使いこなす。



“カシ米尔ブラックカレー”、“バターマサラ”、“グリーンカレー”、この3つのエスニックカレーソースを使って、いったい幾通りのカレーが考えられるだろう。

# カレーは フリースタイルへ Freestyle!

カレーは、すでに「多様化」から「自由化」へ進みはじめています。

## 本格エスニックカレーの レトルトカレーソースが発売された

今回、本格エスニックカレーを手軽に提供できる3つのレトルトカレーソース<sup>®</sup>をご紹介します。エスニックカレーは仕込み手間がかかりそうだからとメニューに組み込めなかったお店には、喜ばしい知らせではないだろうか。

「スパイスが決め手のカシ米尔ブラックカレーソース」は、甘い香りのスパイスとガーリックの旨みに合わせてスパイスが後を引くような重厚感のある黒いカレーソースに仕上がっている。

また「スパイスが決め手のバターマサラソース」は、バターと生クリームをリッチに使いクリーミーでコク深い味わいの赤いカレーソースに、そして「ハーブが決め手のグリーンカレーソース」は、エキゾチックなハーブの香りとココナッツミルクのコ

クを持つ緑のカレーソースに仕上がっている。

本格的な味ももちろんだが、レトルトパウチで、1パックが1kgという使いやすい容量にも注目したい。

このレトルトカレーソース<sup>®</sup>があれば、誰もが簡単に本格エスニックカレーを提供できるのだから素晴らしい。決め手になっているスパイスやハーブは生き生きと香り立ち、アプローチしてくる。

## カレーはフリースタイル

ルウを使うとろみのあるカレーは親しみやすく変わらぬ人気を持ち、さらにエスニック料理の人気から本格的なエスニックカレーを提供する店も増えた。そしてそれに加えて新たにスパイスカレーは多様化した。

### エスピー食品 スパイス・ハーブが決め手の カレーソース



スパイスが決め手の  
カシ米尔ブラックカレー  
ソース



内容量: 1kg



スパイスが決め手の  
バターマサラ  
ソース



内容量: 1kg



ハーブが決め手の  
グリーンカレー  
ソース



内容量: 1kg

そもそもカレーには「これがカレーだ」という定義はなく、肉、魚、野菜、果物のすべてを素材として、和、洋、中などジャンルの束縛も受けない自由な料理だ。スパイスカレーの登場も自然な流れと言える。

さて、右頁のカレーは3つのレトルトカレーソース<sup>®</sup>でつくったスパイスカレーだ。「カシ米尔ブラックカレーソース」には鶏レバーを、「バターマサラソース」には鮭を、「グリーンカレーソース」には豚ひき肉と枝豆を合わせた。エスニックカレーを組み合わせてスパイスカレーのスタイルで提供するのもおもしろい。カレーはフリースタイルなのだ。

さて、今回は2人のシェフにレトルトカレーソース<sup>®</sup>を使ったフリースタイルのメニューをつくっていただいた。どんなスタイルを見せてくれるのだろうか、ご覧いただきたい。



カシ米尔ブラックカレー  
ソース(調理例)



バターマサラ  
ソース(調理例)



グリーンカレー  
ソース(調理例)

カレーという食べ物自体、とても懐が広い料理だと思っています。



主宰 阿部 由希奈 さん



東京都世田谷区羽根木  
「kitchen and CURRY」

「kitchen and CURRY」はお店として毎日開けるのではなく、自分がカレーやスパイスを研究する活動の拠点として位置づけている。キッチンを開放するイメージで限られた日にだけ開店するため、開店日を待ちかねるファンも多い。自らを「流しのカレー屋」と呼び、日本全国のさまざまな地域を訪ね、その地域ならではの特産品を使った独創的なカレーをつくる。

知っていたのは欧風カレーとせいぜいタイカレーだったのです。

スープのような豆のカレーと野菜を炒めたおかずとご飯を組み合わせて食べる国があるのかと、大きな衝撃を受けました。混ぜて食べる習慣もおもしろくてとても新鮮でした。

それを皮切りに、インドには東西南北にいろいろなカレーがあることや、スリランカやタイでも地方によってカレーや料理が分かれていたりすることを知るとどんどん楽しくなって、のめり込みました。

私はあくまでもスパイスは脇役で、主役は野菜や肉、魚などの素材だと考えています。それぞれのおいしさを際立たせるためのスパイス構成を設計できるように心がけています。

まずは素材を見て、「この素材のおいしさが一番伝わるのはどんなカレーだろう？」と考えるスタイルです。

**個性あるカレーを創作するための大きな武器になる**

カレーという食べ物自体、とても懐が広い料理だと思っています。どんな食材でも受け入れてくれますから、アレンジがしやすいという点では個性的なメニューがどんどんできます。

トレンドのスパイスカレーは、カレーをオリジナルにアレンジして、創作料理とし



て仕上げていくスタイルです。今回のような「スパイス・ハーブが決め手のカレーソース」があると、これをベースにして創作をはじめることができると、メニューのレベルを一気にステップアップさせることができます。

この3つのソースをつくるには相当の手間がかかりますし、たくさん種類のスパイスを大量に買うと余ってしまっている在庫になりがちです。ですから、ここまでの状態に仕上がった商品になっているというのはロスも少ないですし、新たなカレーの創作に取り組みきつかけになるのかなと思います。さらに少量のレトルトというのを使いやすく助かります。カレーは他の料理よりもお店の個性を出すことが簡単にできると思います。こうしたカレーソースはとても大きな武器になると思いますね。

**「カシミアールブラックカレーソース」をフライのソースとして使う**

「カシミアールブラックカレーソース」でナスのカレーフライをつくってみました。普通のナスではないのですが、今回は皮が緑の米ナスを使いました。米ナスを厚めに切り、横にスリットを2本入れます。そして、それぞれのスリットにカレーソースをたっぷり塗り込んでカレーの層をつくることで味がしっかり入ります。カレーをまとめてフライにしたナスがとてもジューシーで、ご飯もお酒も進む一品になります。

「カシミアールブラックカレーソース」は重厚感あるスパイシーなエスニックカレーだけではなく、フライのソースなどさまざまな使い方ができます。この汎用性がカレーの魅力なのです。

カレーをまとわせてフライにしたナスがジューシー



**Freestyle!**

**ナスのカレーフライ**

「スパイスが決め手のカシミアールブラックカレーソース」  
アレンジ▶ナスにカレーを塗り込む

●「スパイスが決め手のカシミアールブラックカレーソース」使用  
**ナスのカレーフライ**

- 【材料】(作りやすい分量で)
- ・米ナス
  - ・S&Bスパイスが決め手のカシミアールブラックカレーソース
  - ・小麦粉
  - ・パン粉
  - ・油

- 【作り方】
- ①米ナスを厚さ1cmの斜め切り(輪切りでも可)にし、横に2か所ほど切れ込みを入れる。(カレーの味をしっかりとつけるため)
  - ②①に小麦粉をはたき、S&Bスパイスが決め手のカシミアールブラック

レーソースを両面および切れ込みにもたっぷり塗り込んだら、パン粉を手で押さえながらしっかりとつける。③油で揚げ、こんがり色ついたらできあがり。

ココナッツが香る、  
コクのあるグリーンカレーヌードル



Freestyle!

グリーンカレーヌードル

「ハーブが決め手のグリーンカレーソース」

アレンジ▶ 中華麺と合わせる/シャキシャキの野菜をトッピングする/ラム肉で無国籍

卵の中の赤いライスは  
クリーミーで甘くなめらか



Freestyle!

バターマサラオムライス

「スパイスが決め手のバターマサラソース」

アレンジ▶ カレーソースをご飯に混ぜ込む



●「ハーブが決め手のグリーンカレーソース」使用  
グリーンカレーヌードル

- 【材料】1人前
- ・ラムひき肉 (他の肉でもOK) … 30g
  - ・ニンジン … 1/3本
  - ・もやし … 1/3袋
  - ・S&Bセレクト 燻製塩こしょう … 適量
  - ・中華麺 … 1袋
  - ・ごま油 … 少々

- (A) グリーンカレースープ … 300ml
  - ・S&Bハーブが決め手のグリーンカレーソース … 60ml
  - ・水 … 少々
  - ・S&Bおろし生しょうが … 少々
  - ・S&Bおろし生にんにく … 少々
- (B) トッピング用 (お好みで)
- ・赤玉ねぎのスライス
  - ・S&Bセレクト パプリカ (パウダー)
  - ・パクチー

- 【つくり方】
- ① ラムひき肉を炒め、細切りにしたニンジン、洗ったもやしの順に加え炒めたら、S&Bセレクト 燻製塩こしょうで味を調える。
  - ② 中華麺を茹でる。
  - ③ (A) の材料を煮立たせ、最後にごま油をまわしかけて軽く混ぜ合わせる。
  - ④ 茹でた麺を器に盛り、③をかける。
  - ⑤ ①を上のにせ、お好みで (B) をトッピングする。

「グリーンカレーソース」はココナッツミルクのコクがしっかりしていて、後味のバランスがとてもいいので、その味をいかして手を加えずにそのままに考えました。

最後に「グリーンカレーソース」と中華麺のコラボです。「グリーンカレーソース」に水とおろし生しょうが、おろし生にんにくを加えて煮立たせてつけたスープを、茹で上げた中華麺に。

その上にラムのひき肉、細切りにしたニンジン、もやしを炒めてトッピングしました。ポイントはシャキシャキの野菜と麺とで食感の印象が変わるところです。

ラム肉を使うとより無国籍感が出ますし、麺はフォーなどでもいいと思います。

「グリーンカレーソース」を麺メニューに



●「スパイスが決め手のバターマサラソース」使用  
バターマサラオムライス

- 【材料】1人前
- ・鶏肉 … 30g
  - ・玉ねぎ … 1/4個
  - ・ニンジン … 1/4本
  - ・ピーマン … 1/2個
  - ・バター … 25g
  - ・白飯 … 200g

- ・S&Bスパイスが決め手のバターマサラソース … 150ml
- ・卵 … 2個
- ・S&Bスパイストッピング 焙煎スパイステイスト … お好みで

- 【つくり方】
- ① 鶏肉を1~2cm角、玉ねぎ、ニンジン、ピーマンはさいの目に切る。
  - ② フライパンにバターを溶かし、①を炒める。
  - ③ ②に白飯を加えて炒めたら、最後にS&Bスパイスが決め手のバターマサラソースを入れて炒め合わせ、塩・コショウ (分量外) で味を調える。
  - ④ お椀などを使って皿に盛りつける。
  - ⑤ 卵を溶き、薄く円形に焼いたらご飯の上にのせる。(卵の硬さはお好みで)
  - ⑥ 仕上げにS&Bスパイストッピング 焙煎スパイステイストをふりかける。

赤いカレーソースをご飯に混ぜて  
カレー風味のライスをつくる

次は、「バターマサラソース」でオムライスをつくりました。卵で包むケチャップライスは、普通はトマトケチャップのご飯ですが、それをカレーで仕上げてみました。鶏肉、玉ねぎ、ニンジン、ピーマンを炒めてご飯に混ぜました。

このソースは万人に愛される味付けで、どちらかというときと甘めで、小さなお子様も大好きな日本人が食べやすい味です。

卵を焼いてケチャップライスならぬバターマサラライスにのせて、最後に「スパイストッピング 焙煎スパイステイスト」を添えて焙煎したクミン、コリアンダーの風味をアクセントにしました。カレーオムライスって新しいですよ。

フリースタイルを探れば探るほど、カレーは楽しくなります。



シェフ 佐藤 幸二 さん



東京都渋谷区富ヶ谷  
「ポルトガル料理 クリスチアノ」

なぜ、ポルトガル料理をはじめたのかと伺うと、料理の骨格に国の歴史があり料理の根本があるからだという。日本では手に入らなかったポルトガル料理の本も旅行者に頼んで手に入れて学んだ。人気メニューは豚肉とアサリを炒めた「アレンテージョ」、タラとジャガイモを卵でとじた「バカリヤウ・ア・プラス」、それからイワシの炭火焼き。いつも予約でいっぱいのポルトガル料理店。

いろいろなカレーが提供されるようになり、業態の垣根がなくなってきた。このところ外食店でいろいろなカレーが提供されるようになったのは、昔に比べて日本で手に入る

それぞれのカレーソースの完成度が高い

今回の3つの、レトルトカレーソースは、まずエスニックカレーのソースとしてそれぞれのソースができすぎといえるほどよくできていて、凄く完成度が高いと思います。これに具材を加えれば本格的なエスニックカレーが簡単に誰でも提供できるのでもとても便利です。また、ソースは1kgのレトルトパウチ入りで1パックあたり約6人前のカレーが提供できますから、3種類のメニューを提供



パイスの種類が圧倒的に増えたからでしょう。カレーに対して向上心のある人が知識を吸収して技術を手に入れてどんどんレベルを上げて、今は業態の垣根がもうなくなっていますね。「カレーって何だろう？」って考えると、日本人が想像するいわゆるカレーは、これを食べるとご飯がすすむとか、スパイシーさを感じるかとかそういったほんやりしたもので、味噌汁と豚汁の違いのように料理の境目ってどこにあるのだろうって思います。スパイス料理を「カリ」って言いますから、スパイスを使っていれば何でもカレーなのでしょう。つまりフリースタイルなのです。いろいろ考えながらカレーをつくるのは凄く楽しくて昔よりも探求することが多くなったと思います。

したとしてもロスを最小限に抑えることができます。大型施設のフードコートなどへ行くと、食べられるカレーのバリエーションに限りがあったりしますが、こうした商品を使えば一気に楽しくなるのではないのでしょうか。

黒くずっしりと辛みのある「カシミールブラックカレーソース」は、見た目以上にさらっとして塩味が控えめでしたので、メニューの自由度が高いと思いました。「バターマサラソース」は味に艶があつてソースやタレとして焼き物に相性がいいと思います。「グリーンカレーソース」はマンゴーやリンゴやパイナップルなどの果物にも合うと思います。フリースタイルでカレーを考えると、それぞれのソースが自由度の高い楽しいカレーをつくってこれるのではないのでしょうか。

重厚なスパイス感を  
パラパラのご飯の中に染み込ませる



Freestyle!

「豚と玉ねぎのカシミールカレー(ビリヤニ風)」  
「スパイスが決め手のカシミールブラックカレーソース」  
アレンジ▶ グレイビーの代わりに使う

「カシミールブラックカレーソース」で  
ビリヤニをつくる

「カシミールブラックカレーソース」は、ビリヤニをつくる時に使うグレイビーの代わりにして使ってみました。具材は野菜でも肉でもシーフードでも、何を加えてもいいのでおもしろいカレーができます。今回は豚バラ肉と玉ねぎを炒めて「カシミールブラックカレーソース」を加えて煮て、そこに適量の白飯を入れて蓋をして加熱しながら蒸らします。火からおろした後に5分ほど寝かせてから混ぜると、ビリヤニ風に仕上がります。グレイビーをつくる手間も省けますし、ビリヤニでは分かりづらければドライカレーとしていろいろ展開できます。「カシミールブラックカレーソース」はさらっとしていて塩味が強くないので、応用性がとても高いですね。



●「スパイスが決め手のカシミールブラックカレーソース」使用  
豚と玉ねぎのカシミールカレー  
(ビリヤニ風)

- 【材料】4人前
- 豚バラ肉ブロック(4cm幅0.5cm程の厚さに切っておく) 100g
  - 玉ねぎ 100g
  - S&Bスパイスが決め手のカシミールブラックカレーソース 110g
  - 水 90g
  - 塩 2.5g
  - 白飯 360g
  - トマト 1/2個

- 【作り方】
- 玉ねぎを0.5cm幅の輪切りにしてフライパンで焼き当てるようにソテーし、玉ねぎにいい焼き色がついたら、豚バラ肉を入れ、S&Bスパイスが決め手のカシミールブラックカレーソース、水、塩を加え沸騰したら2分間強火で熱していく。
  - 白飯を①のソースの上のせ、蓋をして弱火で2分加熱する。5分ほど寝かせる。
  - ソースと米を軽く混ぜ、皿に盛り大きめに刻んだトマトを飾る。

ハーブの香りとココナッツのコクの中に  
牛肉の旨みをすっきりと楽しめる



Freestyle!

フレッシュバジル入りビーフグリーンカレー

「ハーブが決め手のグリーンカレーソース」

アレンジ▶鶏肉の代わりに牛肉を使う

スパイシー&クリーミースイートの  
最強タンドリーチキン



Freestyle!

タンドリーバターチキン

「スパイスが決め手のバターマサラソース」

アレンジ▶タンドリーチキンのソースとして使う



●「ハーブが決め手のグリーンカレーソース」使用  
フレッシュバジル入り  
ビーフグリーンカレー

【材料】4人前  
・牛バラ肉スライス ……280g  
・マッシュルーム (1/5にスライス) ……66g  
・S&Bハーブが決め手のグリーンカレーソース ……400g  
・水 ……80g  
・フレッシュバジル ……7g

【つくり方】  
①鍋に湯を沸かし、牛バラ肉スライスを入れ、再沸騰したら3分半茹でてザルにあける。  
②フライパンにS&Bハーブが決め手のグリーンカレーソース、水を入れ、1/5にスライスしたマッシュルームと  
①の牛バラ肉も加え、弱火で10分間火にかける。  
③10分後フレッシュバジル5gを入れ、軽く和えて米(分量外)と一緒に皿に盛り、残りのバジルを飾る。

「グリーンカレーソース」は具材で遊んでみました。通常グリーンカレーという鶏肉を使いますが、牛肉を使ってみました。別に決まりがあるわけではなく、おいしくなればいいのです。「グリーンカレーソース」にほんの少し水を加え、マッシュルームと牛バラ肉を加えて弱火で10分間煮詰めます。ここでポイントなのは、牛バラ肉を茹でこぼして脂を取っておくことです。こうすることでハーブの香りとココナッツミルクのコクを壊すことなく上品な牛肉の風味が加わって、鶏肉では味わえないグリーンカレーを味わうことができます。好きな肉や魚、旬の野菜など何を入れても相性がよく、とても自由度の高いグリーンカレーソースです。

具材で遊んで  
グリーンカレーに牛肉を使う



●「スパイスが決め手のバターマサラソース」使用  
タンドリーバターチキン

【材料】4人前  
・鶏モモ肉 ……2枚  
・あら塩 ……鶏肉に対して0.9%  
・S&Bスパイスが決め手のバターマサラソース ……250g  
・ヨーグルト ……130g  
・S&Bセレクトスパイス ガラムマサラ 小さじ1  
・水 ……適量  
・レモン ……1/2個

【つくり方】  
①鶏モモ肉を食べやすい大きさに切り、0.9%のあら塩でマリネしておく。  
②S&Bスパイスが決め手のバターマサラソース、ヨーグルト、S&Bセレクトスパイス ガラムマサラはボウルに合わせておく。  
③フライパンで鶏モモの皮面を下にして焼いていく。鶏から出た脂はペーパー等を使い取り除く。  
④皮面が香ばしく焼いたら②で合わせたソースを入れ炊いていく。一回詰めてその後水で好みの濃度に調整する。  
⑤皿に盛り、レモンをさらに1/4に切り、2つを絞ってそのまま飾り、残りの2つも飾る。

次は「バターマサラソース」でタンドリーバターチキンをつくってみました。あら塩でマリネしておいた鶏モモ肉をフライパンで焼き、「バターマサラソース」、「ヨーグルト」、「セレクトスパイス ガラムマサラ」を加えて煮込みレモンを絞ります。タンドリーチキンがこんなに簡単につくれるんですね。ミックススパイスも必要ありません。5種類の焙煎スパイスやナツメグなどのスパイスがつくり出す複雑で深みのある香りがクリーミーでコクのある甘さにとりと溶けて、ハイレベルの仕上がりになります。スパイシーな肉に甘いソースをつけて食べるサテのようなものアレンジしてもおいしいと思います。

タンドリーチキン用の  
ミックススパイスは要らない

「ボワロン」を使っています。ブランドって信頼が凄い大事だと思うのですが、長く続いているから信頼できるというのではありません。長い歴史を守り続けるだけでなく、時代の流れを先読みして変化できるからこそユーザーの信頼が手に入るのです。ブランドには、変革というよりも進化が不可欠なのです。「ボワロン」冷凍フルーツピューレの1kg



レストラン ラフィナーージュ(東京・銀座)オーナーシェフ 高良 康之 さん

「シエフズチョイス」の7回目は、2回目に続きフランスの冷凍フルーツピューレ「レヴェルジェボワロン」。秋のメニューに高良シェフはどんなアイテムを選ぶのだろう。

商品アイテムを増やし、使い勝手もよくしてくれれます。

シエフに寄り添う「レヴェルジェボワロン」は、

# Chef's choice

シェフズ チョイス

## 料理は「何を選ぶか」

vol.07

### 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…

**レ ヴェルジェ ボワロン**  
冷凍フルーツピューレ  
フィグ/ミラベル/マンゴ エピセ



パッケージが最近変わりましたね。左から開けるとピューレを注ぐような切り口になって、右からだと全開になります。とても開けやすく使いやすいので助かりますが、こうした小さなことに気配りできることは大きく品質に反映しているはず。糖度の計測や細かな分析を最新の機械で行い、工場に人を入れないオートマチックな生産工程をつくることで、衛生管理も進化させていると聞きます。そうした努力の中から、これが「ボワロン」の風味だというブレない冷凍フルーツピューレをつくり上げているのだと感じています。「ボワロン」と何十年もお付き合いしていますが、今度はどう進化するのか楽しみにしています。

スパイスとフルーツをブレンドしたアイテムをお選びになりましたが、その理由は、

生姜やライム、コブミカン、今なら柚子だったり、随分前からフランスもスペインも全世界がアジアのスパイスや調味料に注目しはじめました。「ボワロン」の凄いとところは、こうした世界の料理の流れに対してちゃんと敏



感に反応して新たなフレーバーの冷凍フルーツピューレをつくり出しているところ。アジアのテイストを上手く取り入れ、その時代に合った確かなものを発売しています。ですから、そうした新しいコンセプトの商品を試してみたかったです。今回選んだ「マンゴ エピセ」のコンセプトは、「エキゾチック」で、生姜の風味がキーになっています。マンゴ、ライム、生姜、コリアンダーのバランスがとてもよく、どれかの風味が突出しているのではなく、それぞれがちゃんと出てきます。こうしてフレーバーの点でも常に進化し続けていることが、私たちシェフへのメーカーメッセージだと思っています。だからこそ信頼できるのです。

### Chef's choice

#### レ ヴェルジェ ボワロン 冷凍フルーツピューレ

##### フィグ

フィグの甘みのあるとろけるような食感、"実りの秋"の訪れを告げる味覚。酸味や苦みはなく、完熟した優しい甘さとなめらかな中につぶつぶの種が。

入数:1kg×6/ctn  
賞味期限:913日



##### ミラベル

黄金色の上品な甘さのプラム。酸味よりも清涼感のある優しい甘さと香りが特徴。世界の7割がフランスで栽培される「ミラベル」はフランス人が最も愛する秋のフルーツの一つ。

入数:1kg×3/ctn  
賞味期限:913日



##### マンゴ エピセ

マンゴ、ライム、生姜、コリアンダーの風味をブレンド。生姜とコリアンダーのスパイシーな刺激がマンゴやライムのさわやかな酸味とともに新たなエキゾチックを表現する。

入数:1kg×3/ctn  
賞味期限:913日



“進化こそ品質”という  
冷凍フルーツピューレ。

パヴェ・ド・フォアグラ



「レヴェルジェポワロン」をこう使う①  
裏漉したフォアグラのなめらかな口溶けの中で、フイグの種の食感まで心地よく楽しめる秋の料理にしたかった。

フォアグラとフイグの相性のよさを、さらに食感でつないでいくのです。混ざり合うおいしさに秋を感じました。

今回は、秋のフルーツとして、フイグを使ってフォアグラの料理をつくりました。フォアグラを掃除してマリネし、ポルト酒とコニャックの風味をきかせて一晩マリネした後に湯煎で熱を入れ、それを3日間冷蔵庫で寝かせます。

これをそのまま組み上げるのもいいのですが、今回は、フイグと合わせる時にフイグのピューレが持っている種のつぶつぶ感、ジャリジャリ感が凄く心地よかったです。そこをいかして秋の料理に仕上げようと組み立てました。そのためにフォアグラを全部裏漉しました。

フォアグラに挟むフイグのジュレは、ポルト酒と赤ワインを煮詰めてそこにフイグのピューレを入れ3分の2程度まで詰め、ほんの少し砂糖を入れてあげる。これはフォアグラに負けない味をつくるためです。そこに黒胡椒を加え総量に対して1%のゼラチンで仕上げます。フイグをコンポートするイメージでフイグのピューレをジュレにします。これを裏漉したフォアグラに挟み込みました。下にははちみつを中心に、シナモンやア

ニス、八角が入ったパンを敷き、上は赤ワインピネガーと赤ワイン、ルビーポルトを詰めてソースをつくりグラサージュしました。この料理の中に酸味がありませんから、フイグの風味を引き立てるために赤ワインピネガーの酸味を取り入れました。フォアグラを裏漉ししなければフイグのジュレは、あくまでもソース的な役割として脇役的な存在感しか与えられなかったはず。しかし、この料理ではあくまでも「フイグ」を前面に出したかったので、フォアグラはなめらかにすつと溶け、咀嚼すると心地よく口に当たるのは、フイグの種になるようにしました。なめらかなフォアグラに、フイグの自然な甘さと種の存在を感じさせることで秋の表現が上手くできたと思います。フイグの種の食感が心地よく残っているところが「ポワロン」の冷凍フルーツピューレのよさですね。甘い香りや、どことなく青っぽい香りというか、フイグの個性を全部ちゃんと持っていて、とても使いやすいと思いました。

「レヴェルジェポワロン」をこう使う②  
フランス人がこよなく愛する秋のフルーツを、レストランでしか食べられないデザートに。

控えめで出しゃばらない、ミラベルの個性を、どうやってメニューに引き出すのでしょうか。

ミラベルは、生のは日本ではあま

り見かけませんが、フランスではとてもポピュラーなフルーツで、ミラベルが出回りはじめると人々は秋を感じます。

酸っぱさのないさわやかな香りと優しく上品な甘さが、ミラベルの特徴なのですが、風味が控えめで出しゃばらないだけに、風味の強いものを合わせるとせつかくの風味がなくなってしまう。メニューにするのは結構難しいと思いました。フランス人が大好きなフルーツを上手に使いこなしてこそフレンチレストランです。試行錯誤してスフレにすることにしました。

まず、ミラベルのピューレを加熱して詰めて風味を凝縮させます。これを冷ましてカスタードクリームに加え、ウオッカとグランマニエを加えて混ぜました。これにメレンゲの気泡をつぶさないように合わせ、スフレ型に入れて焼き、はちみつを添えて仕上げました。

いかに「ミラベル」の風味をいかすかを考え、まず、加熱して詰めることで濃厚感を持たせ、焼くことで全体の風味を上げました。

さらに酒を加えることで焼いた時の香りを立たせ、焼けた生地ですわりを包み風味を中に閉じ込めるように、そしてスプーンを刺して食べる時にはすべてが解放されて「ミラベル」の風味が溢れ出す。そんな組み立てを考えました。

せっかくレストランで提供するのですから、テイクアウトできないもの、レストランでしか食べられないものにしてあげる。そういう使い方をすれば「ミラベル」はともいえるのではないのでしょうか。

スフレミラベル



特集・海外取材

# 食の心を刺激する街



## DENMARK

デンマーク



## POLAND

ポーランド



## ESTONIA

エストニア



## 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、デンマーク、ポーランド、エストニア、スペインからの情報をご紹介します。



コクテル・ド・エキゾチック

「レヴェルジェボワロン」をこう使う③  
 ♪ マング エピセ ♪ でセールに新しい ♪ エキゾチック ♪ を表現したかった。

— フルーツやスパイスをブレンドした「ボワロン」オリジナルの冷凍フルーツピューレをどう使うのでしょうか。

♪ マング エピセ ♪ の風味の複雑さをトロピカルフルーツと一緒にカクテルにしました。グラスの一番下は、♪ マング エピセ ♪ に生クリーム、生姜汁を加えたクリームです。その上には「ボワロン」の ♪ ココナッツピューレ ♪ でつくったブランマンジェを敷きました。

ブランマンジェの中に入っているのは細かく刻んだマンゴーとキウイとパッションフルーツです。全体がとろりとしたスプーンですくって飲み込めてしまうような同じ食感にならないように、エキゾチックなフルーツの仲間を加えました。

その上には、♪ マング エピセ ♪ に生姜汁とレモン汁を加えたエスプーマを絞り、最後に「ボワロン」の ♪ ココナッツピューレ ♪ でつくったソルベをフットボール型に抜いてのせ、チョコレートを飾りました。

このように冷凍ピューレのコンセプトを深掘りすればするほど、レストランのデザートは進化していきます。「ボワロン」の冷凍ピューレは、世界中のレストランでセールを引っ張っているようにも見えますね。





緑豊かなコペンハーゲン



首都だけに大都市



コペンハーゲンで一番人気の観光スポット

デンマーク風ハンバーグの  
スモーブロー

### デンマーク生まれの北欧の国民食 スモーブロー

男女平等ランキングで常に上位となる北欧の国々では共働きが基本です。そうなると料理する時間になかなか持てないのが悩みの種。美味しい事は勿論、バランス良く栄養素がとれ、飽きる事のないバラエティ豊かな外食が必要でした。そんな贅沢な望みを全て叶えてくれたのがスモーブロー。薄くスライスしたパンの上にスプレッドを塗り、サラミ、ハム、チーズ、野菜など、色々な具材をのせて食べるオープンサンドウィッチです。スモーブローはデンマークで生まれ、瞬く間に北



欧の国々に広まりました。専門店が乱立するようになり、ランチや夕食をスモーブローを購入して済ませてしまう人が多くなりました。現在では発祥の地デンマークのみならず、北欧各国でもとてもポピュラーな国民食のような食べ物となっています。スモーブローは外食やテイクアウトが主流ですが、もとを辿れば家庭料理。ランチとして作ったミートボールやサーモンの残りを、バターを塗ったパンの上にのせてディナーとして食べたのが始まりです。当初のコンセプトは残飯処理。だからとてもシンプルな姿形をしていたのですが、より美しく進化しました。美しいだけではありません。より美味しく、よりバラエティ豊かに、より栄養価を考えたスモー

ブローへと発展していったのです。デンマーク語でスモーはバター、ブローはパンを意味します。なので基本的にはパンにバターを塗って具材をのせたものは全てスモーブローと呼んで良いのですが、一般的には彩り豊かで美しいオープンサンドの事をスモーブローと認識しています。このスタイルを確立したのは、1888年にコペンハーゲンにオープンしたスモーブローの専門店、イータ・ダヴィドセン (Tida Davidzen)。5代続くスモーブローの老舗で、考案されたスモーブローは350種類以上に及びます。全てのメニューを書き留めると長さが140メートルに達するので、ギネス(世界記録)にも登録されています。スモーブローの起源

たとされます。

ただ貴族達はパンの上の具材しか食べませんでした。料理の汁気を吸ったパンは食わずに残され、召使い達が翌日に野菜などと一緒に煮込んで食べました。具材と一緒にパンも食べる、今あるオープンサンドの形を作ったのがデンマークでスモーブロー発祥の地とされています。

#### デンマーク情報

# 無限の可能性を持つ スモーブロー

デンマーク発祥のお洒落なオープンサンドウィッチ



茹でたエビと茹で卵



茹でたジャガイモとカツレツ

## スモーブローを構成するもの

### 1 パン

北欧の人達は基本的にライ麦パンしか食べません。勿論スモーブローもライ麦パンを使って作ります。日本ではライ麦パンが入手し難いので、トーストした食パンで代用するしかありません。

スモーブローにおいてパンは皿の代わりをします。具材のボリューム感が大切なので、出来るだけ表面積の大きいパンを選ぶ必要があります。バゲットでは表面積が足りません。出来れば食パンのようにフワフワではなく、ずっしりした食感のあるパンを使うのが理想。食パンで作るのなら、せめてトーストして使いたいです。

### 2 スプレッド

スプレッドとは伸ばすの意味からなる言葉で、パ

ンなどに薄く伸ばして塗るものの総称です。スモーブローの基本は、名前の通りバター。でも組み合わせる食材に合わせて、バターの代わりにサワークリームやマスタード、クリームチーズなどをスプレッドとして使います。

### 3 具材

肉、腸詰系、魚介類、野菜、何でもありです。栄養価や彩りも考慮して組み合わせましょう。

### 4 トッピング

具材の上に飾られるトッピングはベーコンやキノコなどのソテー、薄くスライスしたラディッシュなどの野菜などを使います。個々の具材にあった特製ソースも重要なトッピング。一番上層の目立つ箇所なので、美味しさに加え彩りを重視する必要があります。インターネットでスモーブローの写真を検索してみてください。創意工夫のある彩り豊かなスモーブローが多いので、見ているだけで楽しいかと思えます。

パン、スプレッド、具材、トッピング。この4つの要素を基本に、色々な食材を組み合わせるのがスモーブロー。作る人の数だけ種類がありますが、とても人気が高く、基本のスモーブローとして定着した組み合わせも存在します。

### ●スモークサーモンのスモーブロー

北欧を代表する食材と言えはサーモン。ライ麦パ

が全く見えないスモーブローが多く、ここまでパンからはみ出るのならパンの上のせる意味とは何なのかを真剣に考えてしまうほど。流れ星はそんな理不尽系スモーブローを代表する具沢山オープンサンドウィッチです。

### 進化するスモーブロー

スモーブローはサンドウィッチや日本の皆さんが考えるオープンサンドのように、手づかみで食べる

事の出来ない料理なので、基本的にナイフとフォークを使って食べます。スモーブローは年々進化していて、もう美味しいだけではスモーブローと呼ぶ事は出来ません。美味しく、美しく、バラエティ豊かで、栄養価が高いオープンサンドウィッチ。それがスモーブローです。

スモーブローは日々の食事ではありませんが、おもてなし料理の定番にもなりました。ホームパーティーの主役は何時だってスモーブロー。より美味しく、

ンにクリームチーズやサワークリームを塗り、スモークサーモンとお好みの野菜やピクルスをのせ、最後にデイルを置いて作ります。とてもシンプルですが、まさに王道の美味しさ。

スモーブローには星の数ほど種類がありますが、老若男女問わず常に一番人気の組み合わせです。何処のお店にも必ずある、定番中の定番のスモーブロー。

### ●獣医さんの夜食

獣医さんが動物の長時間のお産に向けて体力をつける為に、お肉を沢山食べられるよう考案されたオープンサンド。ライ麦パンにスプレッドとしてレバーペーストを塗り、メインの具としてローストビーフをたっぷりのせます。

トッピングはコンソメのジュレ、フライオニオンやクレソンなど。肉系のスモーブローの中で、一番人気の組み合わせです。

### ●流れ星

好物を一度に全部食べられるようにとの願いを込めたスモーブロー。

とにかく具材が盛り沢山なのが特徴です。メインとなるのは白身魚のフライ。その上に小エビを茹でたものをのせ、ケチャップとマヨネーズで作るオーロソースをたっぷりかけます。

トッピングはホワイトアスパラガス、トマトやキウリなどの野菜、豪華版だとキャビアがたっぷりつけられます。カラッと揚げた白身魚のフライと、茹でた小エビの食感と味のハーモニーがとても素晴らしい一品。流れ星の名に負けない、欲張り三昧なオープンサンドウィッチです。

近年のスモーブローは具材の盛り沢山ぶりに拍車がかかってきています。余りにも具沢山過ぎてパン

より美しいスモーブローを作る為に、色々な工夫やテクニクが生まれています。日本の手巻き寿司のように、トッピングとなる具材を色々用意し、各自お好みでオープンサンドを作ってもらったりも流行ってきています。

北欧の国民食となったスモーブロー。その可能性はまさに無限大。北欧らしい、スタイリッシュで機能的なオープンサンドを日本でも是非作ってみて下さい。

取材：市川路美



スモークサーモンのスモーブロー



獣医さんの夜食



# アウシュビッツ強制収容所での食事

ポーランドの国民食「ユレック」に似た、名も無き食、へ物



ユダヤ人を運出した貨物車



広大な絶滅収容所



敷地内を囲む有利鉄線

## 死ぬも生きるも地獄のアウシュビッツ強制収容所

第二次世界大戦中、ドイツ純血至上主義のヒトラー率いるナチス・ドイツは、国家を挙げて組織的にユダヤ人の大量虐殺を行いました。いかにして効率よく、ヨーロッパ全土のユダヤ人を全滅させる事が出来るか。その答えとなったのがアウシュビッツ「ビルケナウ強制収容所」です。殺戮のみを目的とした施設なので、強制収容所と呼ぶには響きが軽く、絶滅収容所と呼ばれています。

110万人以上を虐殺した最大規模の施設である事から、ジェノサイド（ユダヤ人虐殺）の代名詞として世界中に悪名を馳せていますが、ホロコースト（絶滅政策）で犠牲になった人達の数は600万人。ヨーロッパに住んでいたユダヤ人の3分の2を消滅させた、6か所ある絶滅収容所の一つでしかありません。

「安住の地を与える」と騙され、ヨーロッパ全域に住んでいたユダヤ人達は、家畜用貨物車に押し込まれアウシュビッツに送られました。ユダヤ人である、ただそれだけの理由で強制連行された人達です。終着点であるアウシュビッツで貨車から降ろされると、一列に整列するように命じられます。軽やかな音楽が演奏される中、ドイツ軍医による死の選別が行われました。列を作るユダヤ人達を「労働者」「人体実験の検体」「価値なし」に分類し、労働力に足りないかと判断した身長120センチ以下の子供、年寄り、妊婦、体の不自由な人達は右へ行くよう指示します。恐怖や不安からパニックにならないようシラミを取り除くシャワーを浴びるのだと偽り、服を脱がせてガス室へと誘導しました。

全員が入室すると、天井からツィクロンBと呼ばれるネズミの駆除に使用される青酸殺虫剤が投入されます。アウシュビッツ強制収容所にはこのようなガス室が幾つもあり、最大のものでは2500人を一度に殺す事が出来たといわれています。

遺体からは髪の毛や金歯を剥ぎ取り、毛髪はマトレスなどに加工し、金歯は延べ棒にしました。その後は隣接する焼却炉で死体を燃やし、大量虐殺の痕跡を残さないよう骨は叩き潰して灰にして、近くの川などに捨てました。

アウシュビッツに送られた人の8割が、貨車から降りて直ぐにガス室で殺害されました。例えばガス室行きを免れたとしても、待っていたのは地獄でした。囚人服を着せられ、一日11時間の労働を課せられます。

マイナス20℃に達する極寒の地で防寒具を与えられず、反抗すれば銃殺され、反抗しなくても見せしめとして銃殺されます。看守による虐殺、不衛生による病死、人体実験の末の死、餓死、あらゆる種類の死が待ち構えていたのです。野外で大きな石を運び、翌日に同じ石を元の場所に戻す。そんな意味のない作業を繰り返させられるグループも



何人も共有したベット



ポーランドの国民食



ジュレック



乳白濁の色が特徴



二重の有刺鉄線で囲まれた宿舎



自殺者が絶えなかった場所



皮肉な「働けば自由になる」の文字

体重が23キロしかなかったといっています。

### ポーランドの味噌汁的存在のジュレック

収容所で食べられていたスープは、名もなきものであったと思います。それでも展示されていたスープが白っぽい色をしていたのが気になりました。

絶滅収容所のような場所  
で、乳製品のような贅沢な

食材を使う事はないはずですが、恐らくポーランドを代表するスープ、ジュレック (Zurek) のようなものを食べていたのだと思います。

ジュレックとは、ライ麦を発酵させて作る乳白色の少し酸味のあるスープ。日本の味噌汁のような存在で、ポーランドに限らず、ベラルーシ、チェコ、スロバキアなどのスラブ系地域の国々でよく食べられているスープです。

ジュレックは一から手作りする人もいますが、大抵の人は粉末のジュレックスープの素を使って作ります。ザクヴァスと呼ばれる、ポーランドではこのスーパーでも売られている大麥ポピュラーな商品ライ麦の粉とぬるま湯を混ぜた液体に、ローリエ、粒コショウ、ニンニクなどを混ぜ、4〜5日間置いて発酵させてから乾燥し粉末にしたものです。粉末ではなく、瓶詰にされた液状のジュレックの素も人気が高いです。

この素さえあればジュレックの作り方は簡単。鍋

ありました。肉体だけでなく精神をも追い詰めるのがナチスのやり方です。  
強制収容所は逃亡防止の為220ボルトの高圧電流が流れる有刺鉄線で囲まれています。絶望から鉄線に身を投げて、感電死を選ぶ人も多かったといえます。「アウシュヴィッツの出口はただ一つ。死んだ後に煙となって、焼却炉の煙突から抜け出す事だ。」そう噂されたアウシュヴィッツの入り口の門には「働けば自由になれる」との文字が掲げられています。現実には送り込まれた130万人のうち、110万人が虐殺されています。

### 絶滅収容所の食事内容

現在、アウシュヴィッツの施設の一部は収容者から没収した靴、カバン、メガネ、義足、ガス室で使用された殺虫剤の空き缶などを展示するスペースとなつています。全てが残されている訳でもないのに、尋常ではない量が展示されています。

にお好みの野菜とソーセージを入れて煮込み、一度具材を全て取り出してからジュレックの素を加えて混ぜ合わせます。ソーセージは細かく刻んでスープに戻し、お好みで塩、胡椒、マジヨラム、すりおろしたニンニクなどで味を調えます。

家庭料理なので、それぞれの家庭にそれぞれのジュレックが存在します。大きな野菜がゴロゴロ入っていたり、ソーセージの代わりに肉の塊を使ったり、ゆで卵などの具材をつけ足したり、サワークリームを添えたり。作る人の数だけジュレックの形があります。

一缶で150人殺す事が出来た殺虫剤の空き缶や、2トン近くの毛髪が小高い山のように積まれている様を見ていると、110万人という数字では実感出来なかった、犠牲者一人一人の顔が見えてくるようで、あまりのおぞましさで凍り付いてしまいました。展示スペースには収容所の人達が食べていた食事のサンプルもありました。朝食は、コーヒートは呼ばれていたけれどコーヒート豆から抽出したものではない何か濁った黒い液体が50cc。昼食は腐りかけの野菜で作った殆ど具のないスープ。夜にはスープの他にパンが1個と3グラムのマーガリンが付くこともありました。

規定では四人の一日の摂取カロリーは1700キロカロリー前後とされていたのですが、実際にはその半分にも満たなかったようです。成人男性が一日に必要なカロリーは2500キロカロリー前後。直ぐに栄養失調となり、多くの人が餓死しました。アウシュヴィッツ解放後に奇跡的に保護された女性は、

ポーランド人が愛して止まない料理なのですが、他国の人間には慣れが必要かと思えます。温かい酸っぱさは、ダメな人はダメだと思えます。かくいう私も苦手な味で、長い間ジュレックを敬遠していたのですが、ポーランドを何回か訪れるうちに徐々に体が慣れてきて、今では大好きな味となりました。

アウシュヴィッツを訪れた後は、精神的にノックダウンされて何も食べる気にならないから、訪れる前に無理しても何か口にしておくとアドバイスされました。確かにその通りの結果となったので、もしアウシュヴィッツ絶滅収容所を訪れる予定がある

のなら、事前にこのジュレックを胃に入れておく事を強くお勧めします。

### 難しい難民問題

当時のスパイ達は命懸けでアウシュヴィッツに潜伏し、何とかこの惨劇を世に知らしめ、世界を味方につけようとしていました。

真実を知ったイギリス政府は、大量虐殺の阻止に動けば、ドイツはユダヤ人を絶滅ではなく他国へ追いやる方針に転換する恐れがあるとアメリカに伝えました。

すでにイギリスやアメリカでは、ナチスの迫害から逃れてきた大量のユダヤ人によって仕事を奪われた国民の不満が高まり問題となっていました。難民問題は理想と現実の狭間で揺れます。各国政府の思惑の中、真実は握り潰されました。当時もし真実を知らされていたのなら、世界はどう動いたのか、動かなかったのか。

現在私達はアフガニスタン問題に直面しています。私達は真実を知り、どう動くのか、動かないのか。歴史は常に繰り返されています。

取材：市川路美

# バルト海の魚

## エストニアで食べるサンマによく似たガーフィッシュ



ほぐしたガーフィッシュの燻製



### サンマとガーフィッシュ

ヨーロッパに暮らし始めてから20年以上経ちます。最初の頃は日本へ帰国する度に、色々な食べ物をスーケースに詰め込んで持ち帰りました。近年は世界的な日本食ブームのおかげで、海外でも日本特有の食材が手に入りやすくなっています。例えば醤油。どのスーパーでも普通に販売されていて、少し大きなスーパーへ行けば日本のメーカーの醤油だって手に入ります。そんな背景があるので、里帰り時に日本から持ち帰る食材が年々少なくなっている今日この頃。

それでも何とんでも海外に持ち出したい、でも不可能な食材が存在します。日本の秋の味覚を代表する食材、サンマです。ダツ目ダツ上科サンマ科サンマ属に分類されるサンマは、北太平洋一帯に広く生息する魚なのですが、不思議な事にサンマを食べる国はとて限られています。日本、韓国、台湾、ロシアのサハリン、カムチャッカ半島周辺くらいでしょうか。中国はサンマを食べる習慣がなかったのですが、日本の影響でサンマの美味しさに目覚めた2012年頃から捕獲を始めています。中国に限らず今後はもっとサンマを食べる国が増えていくのかもしれない。

世界のサンマの年間漁獲量の半分以上を消費している日本。サンマとの歴史は古く、300年ほど前には既に大量のサンマを捕獲する方法を取得していました。大量に捕獲出来たので値段も安く、昔から大衆魚として日本人の胃袋を満たし続けてきたサンマ。DNAが欲するのでしょうか。海外に住んでいると時々無性にサンマの塩焼きが食べたくなります。手あたり次第に色々な魚を食べていますが、今までサンマに似た魚と巡り合う事はありませんでした。ずっと残念に思っていたのですが、遂に今回、サンマによく似た魚を発見する事が出来ました。バルト海で食べたガーフィッシュです。

ガーフィッシュはダツ目ダツ科に属する魚なので、ダツ目ダツ上科サンマ科サンマ属のサンマとは遠い親戚にあたる間柄です。最大で1メートル位に成長しますが、通常は50センチ程度の魚。顎が槍のように尖っているのが大きな特徴で、その容姿からニードルフィッシュ（針の魚）とも呼ばれています。大西洋、地中海、バルト海に生息し、淡水と海水が混在するような場所を好みます。ニシンなどの小魚を食べ、浅い海の定置網で捕獲されているのだそう。私が今住んでいるスペインではあまり知られていない魚なのですが、北ドイツ辺りからロシアにかけてはとてポピュラーな魚です。とても特徴的な容姿をしているので目立ち、特にバルト三国ではどの魚屋にもあったので大変興味を持ちました。お値段もキロ当たり600円程度で大衆魚の扱いです。

### 燻製が得意な旧ロシア圏の国々

ガーフィッシュはどう調理しても美味しい魚とされています。バルト海周辺の国々では、焼いたりフライにして食べる事が多いのだそう。味はサンマの

秋の味覚を代表するサンマは、日本人が殆ど独占している味。ヨーロッパで遂に見つけた、サンマの味に近い魚。



フェスの期間中は街中がテントだらけ



バルヌのビーチ



世界的に有名な音楽フェス

に加えて、サンマの美味しさに世界が気付いてしまった事による乱獲。庶民の味として古くから人気を博してきたサンマですが、今後は高級魚となり絶滅危惧種となっていくのかもしれない。そんな時は是非、バルト海のガーフィッシュを思い出して下さい。燻製ならサンマに負けず劣らずの美味しさです。

取材：市川路美



燻製は地ビールと共に楽しむ



丸ごとのガーフィッシュの燻製



骨の色が鮮やかな緑

親戚だけあって、かなりサンマに近いです。ただサンマほど脂はのっていません。ガーフィッシュを食べた時の第一印象は、サンマに似て美味しけれど、サンマには敵わない味。でもガーフィッシュの燻製を食べた時、すっかり胃と心を奪われてしまいました。ガーフィッシュの燻製、本当に美味しいです。旧ソ連圏の国々

着したものだそうです。たまにサンマにも表れる現象で、全く無害との事で安心しました。尖った顎の外見だけでなく、中の骨まで特徴的な魚、それがガーフィッシュです。  
**ガーフィッシュに関するあれこれ**  
ガーフィッシュを食べてみたいのなら、バルト三国がお勧めです。特にエストニアは国境の半分がバルト海に面しているので、バルト海の海の幸が豊富です。首都のタリンより、海沿いの第二の都市、パルヌを訪れて下さい。美しい砂のビーチと遠浅の海が人気の素敵な街です。エストニアの夏の首都と呼ばれ、エストニア屈指のスーパーリゾート地となっています。レベルの高いレストランが多く、とは言ってもエストニアは物価が安いので、とてもリーズナブルにバルト海の海の幸を堪能出来ます。  
夏のシーズンとなれば国内外からパルヌへ遊びに来て、ビーチと魚介類を楽しむ人達で賑わうのだそう。毎年8月には北欧最大の音楽フェスがパルヌのビーチで開催されます。世界的に有名なDJやアーティスト、そして世界中の若者達がパルヌに終結します。街の人口よりも多くの観客が訪れるので、フェスの期間中のパルヌの



キロ当たり4.5ユーロ

は、魚の燻製を作るのがとても上手。色々な種類の魚をとっても美味しく加工します。燻製は購入するだけで、何も手を加えずそのまま食べる事が出来ます。美味しいだけでなく、手間いらず。独特の風味も魚の味を更に深めます。お酒のお供に最高で、バルト三国の人達はビールのおつまみとして魚の燻製をよく食べるのだそう。  
日本は古くから干物の文化が発達しています。日本の干物は種類も多く確かに美味しいのですが、燻製率をもっと上げて欲しいなと思いました。  
ガーフィッシュの骨は鮮やかな緑色をしています。初めて見た時はかなり戸惑いました。バルト海で捕れる天然の魚の汚染が、随分と前から問題視されていたからです。でもこれは胆汁色素の一種である緑色のビリベルジンが、カルシウム塩をつくり骨に沈

街は私的・公的テントで溢れかえります。

ガーフィッシュは釣り人のターゲットとしても人気があります。よく抵抗するので釣るのが楽しく集団で行動するので一度釣れ出すと止まらないのだそう。ただガーフィッシュは危険な習性を持っているので注意が必要です。小魚の光るウロコに反応し、猛スピードで泳いで捕食対象に突進するのです。その速さは何と時速70キロ。水中だけでなく水上にも飛び出すので、ライトなどの光にも反応し、勢いよく突進してくる時があります。

ガーフィッシュが生息する海域では、夜釣りでライトを点けたまま海面を覗くなんて事は自殺行為。急にガーフィッシュが飛び出してきて体に刺さったり、最悪なケースでは目や首に突き刺さって死に至るケースも報告されています。

世界の海の魚の危険度ランキングでは、1位がガーフィッシュ、2位がアカエイ、3位がホウジロサメとされています。人食い鮫より怖いのがガーフィ

### 今後が心配なサンマ

日本の秋の味覚を代表するサンマ。近年は水揚げ量が減少し、価格が高騰する事が多いようです。サンマは夏から秋にかけて公海から南下して日本海近辺を来遊します。台湾や中国が近年漁獲量を伸ばしているため、サンマが日本の近海まで辿り着く前に乱獲されてしまい、それがサンマ不漁の原因だとする人もいます。でも原因は一つだけではありません。一番大きな理由は地球温暖化。日本のサンマ漁の中心地である北海道の東の海の水温が上昇している、サンマは冷たい水を好む魚なので近寄らず、水温の低い沖合に留まってしまうのだそう。

日本近海にやってくるサンマが減ってしまった事に加え、サンマの数自体も減ってきています。それ

スペインで一番美しい田舎町で楽しむ食事

# 断崖絶壁の上の白い村

圧倒的なロケーションを持つ、  
スペイン有数のグルメな土地



## スペインで一番おすすめの田舎町

スペインは何処もかしこも見所が盛り沢山の、世界を代表する観光大国。バルセロナなどの大都市も魅力的ですが、絶対に訪れて欲しいのが小さな田舎町。スペインらしいエッセンスがギュギュッと詰め込まれています。

大自然の中にある圧倒的なロケーションと、味のある鄙びた雰囲気が必要なチャームポイントで、あるごとに「スペインでは必ず田舎町も訪れて下さい」とアドバイスしていますが、そうなるが一番よく聞かれるのが「どの町がお勧めですか？」の質問。お勧めしたい町が星の数ほどある事に加え、スペインは地方ごとに全く異なる雰囲気を持つので、一番を決めるのが本当に難しいです。

ロンダー一番のビュースポット

苦渋の選択ではありますが、スペインを初めて訪れる方達にはロンダの町をお勧めしています。スペイン南部のアンダルシア地方に位置するロンダは、外国人観光客がイメージするスペインをそのまま再現したかのような町。青い空と白い家並みのコントラストが眩しい、スペインを代表する「白い村」です。基本的にアンダルシア地方の村々は何処も白いのですが、その中でも「一番美しい白い村」とされるのがロンダ。白い村のくくりを超えた、何か別次元の美しさだと思います。人口3万5千人を抱えるので、村と言うには大き過ぎるかもしれ

れません。でものんびりした田舎の雰囲気が隅々にまで浸透しているので、「大きな規模の白い村」みたいな感じでしようか。

スペインの白い村を代表する場所ではありますが、ロンダの最大の魅力は、その特殊なロケーションにあります。海拔739メートルの断崖絶壁の上に造られた町なんです。

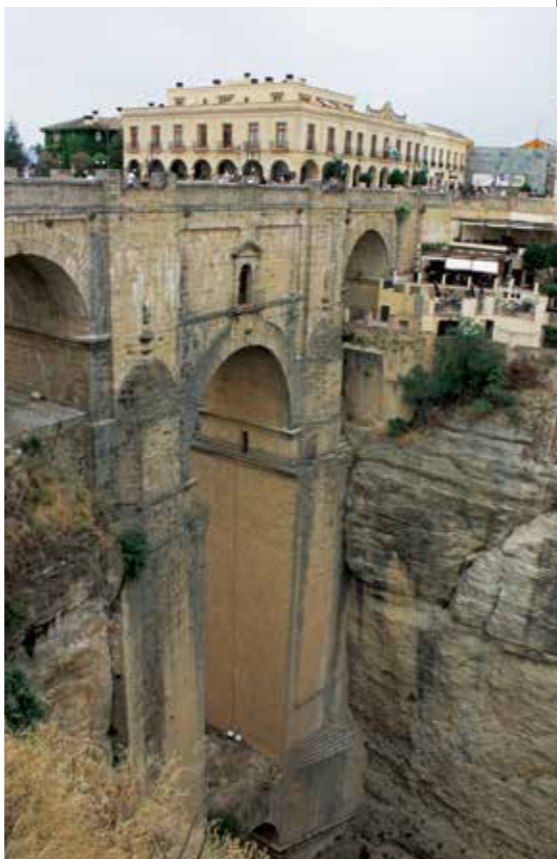
こぢんまりとした旧市街とバスや電車の駅がある新市街の間には100メートルの渓谷があり、この2つのエリアを結ぶ橋がロンダの町のシンボルの存在となっています。スペイン語で「新しい橋」を意味するプエンテ・ヌエボ。18世紀の橋なので、そんなに新しい訳ではありません。直ぐ近くのローマ時代からの橋を「古い橋」と呼んでいるので、それに比べたら新しいの意味です。

建築当時は世界で最も高い所に架けられた橋でした。98メートルある橋の上から下を覗き込むと、高所恐怖症でなくてもキュッと身が締め付けられるような、何とも言えない絶景を見る事が出来ます。

橋の上からの景色も素敵ですが、一番の絶景は崖の下から見上げる眺めだと思います。文字通りの断



断崖絶壁の上に建てられた町



町のシンボルのプエンテ・ヌエボ

崖絶壁の上にあるロンダの白い町並みと美しい橋、長閑な大自然の圧倒的な大パノラマが広がります。反対側の古い方の橋、プエンテ・ビエホから見上げるロンダの町も捨て難く素敵です。いずれにせよ、ロンダを訪れると登って降りてを繰り返す事になるかと思えます。

体力が必要ですが、頑張った後には絶対後悔しない素晴らしい景色が待っています。



タコ入りポテトサラダ



スペイン風ミートボール

### 美しいだけでなく 美味しさも大きな魅力

ロンダは美しいだけでなく、グルメな土地としても大変有名な場所。何を食べても美味しく、更に安いです。殆どのレストランが小皿料理を提供するので、色々な物を少しずつ沢山食べられるのも魅力の一つ。週末になるとロンダ周辺に住むスペイン人達が、美味しい物を求めてロンダへやって来ます。観光客以上にロンダの人達も外食が大好きなので、小さな町には本当に沢山のレストランやバーがひしめいています。

美食の町として有名なロンダは、レストランの質が総じて高いので、何処で何を食べても美味しいで

す。地元の人達で賑わうレストランなら、更に安さが期待出来ます。

お勧めなのが古い方の橋、プエンテ・ビエホにあるカルロス5世門をくぐった先にあるエリア。カルロス5世門を抜けて新市街の方へずんずん進むと、地元の人達で賑わうバーやレストランが沢山あります。旧市街にあるレストランは美味しいだけでなく、雰囲気のある内装や素晴らしい景色を楽しめるレストランが多いです。プラスα込みとなるので、お値段がかなり高くなります。

反対に新市街にあるレストランは地元の人達が通うので、安くて美味しいがモットー。その分雰囲気のないレストランが多いのですが、カルロス5世門周辺は旧市街寄りの新市街なので、雰囲気と安さを

肉に玉ねぎは加えず、つなぎも少ない肉感の強いミートボールでした。ミートボールに卵を絡め、一度揚げてからトマトソースで煮込むのが美味しさの秘密なのだそう。

コロッケも根強い人気を誇ります。ビールには世界共通で揚げ物が一番。スペインのコロッケは日本と言うクリームコロッケが主体です。色々な種類がありますが、一番ポピュラーなのが生ハム入りクリームコロッケ。でもロンダの名物はオックスステールの煮込み入りクリームコロッケです。ロンダは闘牛でも有名な土地で、オックスステールの煮込みが郷土料理となっています。抜群の美味しさで、郷土料理入りコロッケは、地方都市を訪れる楽しみの一つだと思います。色々な場所で食べ比べて、一番美味しいコロッケを見つけて下さい。

オックスステールだけでなく、ロンダは牛肉も美味しい土地。牛の赤身の肉はシンプルに調理するのがベストです。焼いてから岩塩を振っただけのシンプ



オックスステールのコロッケ



牛の赤身ステーキ



バカラオのオープンサンド

ルな一品だったのですが、赤身の美味しさが口の中いっぱい広がって至福の味でした。  
スライスしたパンにトマトソースを塗り、スモークサーモンをのせたオープンサンドウィッチも人気があります。アンダルシア地方ではサーモンよりもバカラオと呼ばれる自身のタラの冷燻の方が人気があります。味わえる場所が少ないので、サーモンではない魚の冷燻があったら絶対に試してみてください。サーモンよりさっぱりしています。

### ロンダのおすすめスポット

ロンダの町は100メートルの断崖絶壁の上にあります。更には城壁で囲まれています。これほど攻めにくい場所も珍しいのではないのでしょうか。

城壁は広い所で1メートル位の幅があり、歩くように整備はされていませんが、誰でも勝手に登る事が出来ません。高所恐怖症の人だと少し怖いかもしれませんが、ゆっくり時間を過ごして欲しい素敵なお城な場所。城壁から眺めるロンダの白い町並みと、何処ま

でも続くアンダルシアの乾いた大地の眺めが素晴らしい、時が経つのを忘れてしまいます。偶に見える白色の粒々の固まりは放牧の羊の群れ。見晴らしが良いので本当に遠くまで見渡せます。



城壁に囲まれた町

コロナ禍の今、国外に出られないスペイン人達は週末になると地方都市を訪れて絶景とグルメを楽しんでいます。ロンダ周辺には有名な白い村が点在しているので、ロンダを拠点にしてスペインの白い村巡りをする人が多いです。  
コロナが終結したら是非訪れて欲しい、スペインで一番お勧めの田舎町です。取材：市川路美



# 「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。



銘柄肉も培養されるようになるのだろうか

## 時代の変わり目に立つ

コロナ禍にデジタル化が加わり  
人々の働き方を変え、生活を変え、価値観を変えた。  
地球の環境問題はエネルギー政策を転換させて  
世界の産業は大変革期を迎える。  
時代が大きく変わろうとしているのを身近に感じる。

### 編集後記

## 「気になるジャンルがある」

編集長・長尾謙一

### 植物肉、培養肉という新しい肉の 카테고리

今回の編集では、プラントベースドミートを使ったハンバーガーを食べてとても驚きました。

プラントベースドミートとは、大豆を主な原料にしてつくられる鶏肉や牛肉に似せた植物肉のことです。

私は大豆でつくられる大豆ミートのことは随分前から知っていて、その用途はハンバーガーに加えたりするもので、主に原料コストを抑える増量用に使われていました。独特の大豆臭が残っていて、正直に言って決しておいしいとは思いませんでした。

やがてこの大豆ミートをベースにさらに加工して、ベジタリアンやヴィーガンの人たち向けに、いわゆるフェイクミートと呼ばれるものがつくられるようになりまし。試食しましたが、ベジタリアンやヴィーガンの人たちのような食に思想を持たない私には、こうしたメニューを食べる理由がなく、それ以来食べることはありませんでした。

しかし今回、久々に大豆ミートでつくられたハンバーガーを食べるようになったのです。

より肉に似せることで、肉を食べることへの欲求を満たすという点ではかなり高レベルです。さすがに本物と瓜二つというわけにはいきませんが、大豆臭は感じませんし、鶏肉などは皮の焦げ目の香りと食感までリアルに再現してあり、よくここまで似せたものだと感じしました。

そして、食べ進めるにつれてこのプラントベースドミートはフェイクミートとしてではなく、今後は独自のポジションを得るのではないかと思いはじめました。

なぜなら、鶏肉や牛肉のようなジューシーな肉汁はもち

ろんありませんが、淡泊ですっきりとした後口は、これはこれでもなかなかおいしいのです。

低脂質で低カロリー、コレステロールフリーでプロテインが豊富。消化も早くベジタリアンやヴィーガンでなくても、地球の環境問題や自身の健康を考えて、一週間のうち何食かをこうした植物肉のメニューに置き換える人が増えてくるに違いありません。そうすると本物の肉を使う量は減少することになります。

さらに、培養肉も注目されています。培養肉は動物の肉の細胞を培養することによってつくられる肉で、すでにミンチ肉やステーキ肉の研究が進んでいて、もうある程度できあがっているはず。やがて神戸牛や米沢牛のA5ランクの培養肉ができるのかもしれない。

こうした新しいカテゴリーの肉によって、家畜の飼育にかかる膨大な飼料や広大な土地の問題、排出されるメタンガスによる地球温暖化への影響、厳しい衛生管理の問題が解決されるなどたくさんメリットを考えると、培養肉は植物肉とともにサステナビリティな肉として世界の食肉の大きな部分を占めることになるでしょう。この流れは、今までに何度もあった流行や小さな方向転換ではなく必然性を持っています。

今後、切迫する地球環境問題と世界中が経験したコロナ禍は、食だけでなくすべてのものにダイナミックな変化を求めてくるでしょう。

しかし、営業規制が長く続いた外食店にとって、そんなことは生き抜いてからの話です。

私自身もどうすればいいのか分かりませんが、時代の変わり目に立っていることをはつきりと感じます。

P.02



### 「ワン・ファミリーシリーズ」

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



P.14 ~ P.29



### 「北海道産天然サクラマス (ドレス/セミドレス)」



### 「天然真ホッケ プロトン凍結」

### 「真いわし商品シリーズ」



### 「まるごと生むき帆立(ウロ取り)」

■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.30



### 「こく味黒胡麻ドレッシング/焙煎胡麻ドレッシング」

■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.36



### 「ぬちまーす」

■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



### 「渡り蟹ミートシリーズ」

■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.44



### 「ざくがけスパイス」

■お問い合わせ先  
エスピー食品株式会社  
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  
仙台一番町ビル 9F  
TEL: 022-726-6650  
中国業務用営業所  
〒465-0024  
名古屋市名東区本郷 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  
首都圏広域食材ユニット  
〒174-8651  
東京都板橋区宮本町 38-8  
板橋スパイスセンター  
TEL: 03-3558-9028  
インダストリアルユニット・デリーフーズユニット  
TEL: 03-3558-9016  
URL: www.sbfoods.co.jp/

P.48



### 「食べるコラーゲン」

■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



### 「カナダ産“オマールブイヨン”使用商品シリーズ」

■お問い合わせ先  
日本水産株式会社  
〒105-8676  
東京都港区西新橋 1-3-1  
西新橋スクエア

P.58



### 「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.62



### 「レトルトカレーソース」

■お問い合わせ先  
エスピー食品株式会社  
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  
仙台一番町ビル 9F  
TEL: 022-726-6650  
中国業務用営業所  
〒465-0024  
名古屋市名東区本郷 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  
首都圏広域食材ユニット  
〒174-8651  
東京都板橋区宮本町 38-8  
板橋スパイスセンター  
TEL: 03-3558-9028  
インダストリアルユニット・デリーフーズユニット  
TEL: 03-3558-9016  
URL: www.sbfoods.co.jp/

P.72



### 「レヴェルジェボワロン」

■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42号 2021 Autumn

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 (デンマーク)  
(ポーランド)  
(エストニア)  
(スペイン)

撮影  
長尾謙一

ライター  
長尾謙一

料理製作  
横田 渉 (横コンペイ)

第42号  
2021年 秋発行

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.2 小冊子レシピBOOK付き

# Comme d'habitude フレンチシェフの日常

発売中



## 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

STRASVARIUS 小山 英勝  
La Rochelle 川島 孝  
Simplicité 相原 薫  
LE BOURGUIGNON 菊地 美升

※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

次号予告  
素材のちから  
Vol. 43  
Winter  
2021年冬発行予定

## FACE TO FACE

第43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](mailto:info@sozainochikara.jp)

# 素材のちから

MAGAZINE FOR PEOPLE INVOLVED IN COOKING

第 42 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>