

美味 解体新書!

外伝



ヤマサ『昆布ぼん酢』de 冬のおすすめメニュー



本誌6月号に掲載した、ヤマサ『昆布ぼん酢』の美味解体新書「赤坂ひかわ」の田中勝料理長の「昆布ぼん酢を使ったメニュー」が大好評!そこで飲食店にとって大商戦期である忘年会を意識したメニュー開発も田中料理長に依頼。あつしと驚く2品を考案していただいた。



きっとお客様に喜ばれますよ!

田中勝 料理長
割烹「九助」料亭「一家」銀座「むらき」他で修行。関西割烹「二番館」で料理長を務め新規店舗プロデュース 料理開発を手掛ける。現在赤坂「ひかわ」料理長

「おもてなしのストーリー」が描ける料理がテーマ

「昆布の旨味が効いていて、手軽な万能調味料として使いこなせるヤマサ『昆布ぼん酢』。今回は、忘年会を意識した冬メニューということで、すぐにいくつもの鍋料理、煮物や和え物などを思いつきました。

さらには、和食らしいおもてなしのストーリーが描けるメニューにすれば、忘年会のお客様に、美味しさにプラスαの喜びや魅力を感じていただけたらいい、いくつもの試作した中から、次の2つのメニューをご紹介します。と思います。



〳〵空腹をしのぎ、
お酒を美味しくする〳〵

おまけの一口サイズの手まり寿司

おもてなしの一言を添えて

今回は、ヤマサ『昆布ぼん酢』を使った寿司飯で、一口サイズの手まり寿司を作りました。柑橘系の爽やかさと昆布の旨味がプラスされ、魚介類はもちろん、漬物を使った野菜寿司にもなじ

みやすいですね。

忘年会コースでは飲み放題も多いと思いますが「おまけを召し上がって、お酒をさらに美味しく飲んでください」といった一言を添えて提供していただくと、お客様にお店のおもてなしの心が印象づけられると思います。

Recipe

一口サイズの手まり寿司

- 寿司飯(4人前)は炊きたてのご飯250gに、ヤマサ『昆布ぼん酢』30ccと砂糖5gを合わせたもの。写真の手まり寿司は、マグロとワサビおろし(絞った大根おろし+ワサビ)、白身魚と柚子胡椒おろし(絞った大根おろし+柚子胡椒)、焼きしいたけに染めおろし(絞った大根おろし+醤油)。
- 付け合わせには、輪切りにして焼いたねぎに、ぼん酢味噌(白みそ50g、ヤマサ『昆布ぼん酢』30cc、砂糖5g)を添えました。



八寸とおまけの小さめにぎり寿司を、女性好みの籠盛りにしても…。

Column

「おまけ」の意味

懐石料理のコースには、「おまけ」という料理があります。お店によって2品目あるいは3品目にお出しするもので、「空腹をしのぐ」意味があり、一口サイズの寿司や飯蒸し、蕎麦やうどんを出すところもあります。この料理に込められているものは、空腹でお酒を召し上げて、酔いが早くなるように。お酒もお料理も最後まで美味しく楽しんでいただけるように。といったお客様を気遣う心だと思います。



愛らしい形の手まり寿司は、南天の葉や大葉などを飾ると、まるで花のような姿に。食卓が華やいて、印象的な一皿になる。

〳〵消化吸収を高め、 体にやさしい〳〵

鍋物・五色の彩りとりみ鍋



パフォーマンス効果に注目

鍋物にぼん酢といえは付けダレが定番ですが、今回は鍋の煮汁に使ったのが第一のポイントです。旨味がありながらさっぱりと食べられ、味つけも本当に簡単。具は野菜と薄切りの牛肉ですが、牛肉には片栗粉をまぶしておきます。これが第二のポイントです。

作り方は沸いた煮汁にまずは野菜を入れ、最後に一気に牛肉を入れて箸で軽くほぐし混ぜ、軽く牛肉に火が通ったらできあがりですが、片栗粉がまぶしてあるので、煮汁に見る間にとろみがつきます。パフォーマンス効果があり、テーブルが盛り上がると思えますよ。そしてこの

とろみの効果で火を消した後も冷めにくく、さらにとろみがあるので野菜は沈み込まず、最後まで見た目もきれい。ポリウム感もアップします。

お客様想いの片栗粉の効用

そして片栗粉には食欲増進、消化吸収を高める効果があるとされていますし、何よりポカポカ体があたたまります。ペにはとろみ汁をご飯にかけたり、うどんを入れてさっと温めたり。お客様に選んでいただいてもいいですね。どんな野菜でも合いますが、今回は古くから五色(青/緑・赤・白・黒・黄)の食材を揃えて食べるので健康にいいと言われるので、その色合いにこだわってみました。

Recipe

五色の彩りとりみ鍋

- 2人前の鍋の煮汁の分量は、出汁5合に昆布ぼん酢1合、みりん0.5合。
- 牛肉は120g、細切りにして片栗粉をまぶし、皿に盛ったら上から白ごまと刻んだ青ねぎを散らしておきます。
- 野菜は白菜・水菜・黄ニラ・長ねぎ・しいたけ、さつと湯がいた大根とにんじん。それぞれ大きさを揃えた短冊切りにしてきれいに盛りつけ、五色の色合いでテーブルに華やぎを添えます。(鍋の仕上げ方は下記でご紹介した通り)



牛肉は煮立った煮汁に一気に投入してください。そしてほぐすようにかき混ぜ、とろみがつき、牛肉に軽く火が通ればできあがり。火はこの段階で消すことをお忘れなく。



肉は豚や鶏肉、魚介類、肉団子などでも。ただしとろみは焦げやすいのであまり煮込まないように。肉類、魚介類もさつと火が通りやすい薄さ、下処理をしたものを使ってください。

無料 登録しませんか! ヤマサPROメンバー

登録時にはヤマサ業務用商品
スペシャルセットをプレゼント

現在、ヤマサでは飲食店のヤマサファン会員「ヤマサPROメンバー」を募集中!登録すると、新商品のサンプル送付や特別な工場見学ツアーへのご招待、会報誌「ひしほ」送付などの特典があります。



お申込みは簡単!
ヤマサ昆布ぼん酢キャンペーンページ
<http://pr.gnavi.co.jp/promo/yamasa-pro/>
または右のQRコードからどうぞ。



QRコード

ヤマサ醤油株式会社
お客様相談室
☎0120-803121