



調理の工夫

果実酢



武田 博行
料理研究家 比呂武

当店のコンセプトは、新鮮な旬の魚介類を肴に季節限定や入手難な希少の日本酒と焼酎をという、美味しい刺身には美味しい酒で楽しんでいただきたいというものです。

どんなに美味しいものでも売れ残りや余りが出るのを考慮に入れながら、その先の調理法を工夫して食材のロスを出さないのが一人前の料理人だと思います。さらに、これからの時代は、それらの食材で付加価値を高める商品を開発する努力も求められていますので、その店でしか食べられないようなひと工夫凝らした料理を提供していかねばならないのではないのでしょうか。

そこで、今月号と来月号（燻製）の二回にわたりまして、当店で実際にやっている調理の工夫を紹介させていただきます。

今回は余った食材を利用するという発想ではなく、反対に日持ちさせながら三週間前後で食材を使い切るというものです。そのうえ、香り豊かな果実酢でノンオイルのサラダ感覚で食していただける刺身です。刺身ですから一〜二時間ほどが一番の食べ頃なのですが、冷蔵庫に保存すれば三週間ほどもちますので、

その時々によって微妙に味が変化し食べ時によって、漬物の浅漬から古漬のように色々な味が楽しんでいただけます。もつと仕込みに余裕があれば一皿の中に仕込み日が異なるものを三、四種入れて利き酒の呑み比べのように提供して、味を比べるグラデーションなどと謳えば話題づくりにもなるのではと思っています。

いた柚子の果実酢で、旬の鯖を酢メにしました。（当店は柚子釜などの柚子料理はやっていませんので、市販のゆず酢に搾った柚子果汁を合わせて使っています。）

ポイントとしては、果実酢は醸造酢と違い酸化しやすいので、メたらすぐに真空にしたりラップをして空気を遮断します。日時が経つほど開封すると酸化しやすいので、一日のオーダーで使いきる量でパックします。

メ方としては、効率よくメるのには

り下さい。



鯖を三枚に卸して柵に取り薄塩をしておく。

①の皮目をサツと取る。

ラップを広げて、その上に柚子酢を染み込ませたペーパータオルを敷く。

②の鯖の身側を③で包みラップでピッタリ巻き空気を遮断して、冷蔵庫で保存する。



干魚

〒170-0013
東京都豊島区東池袋
1-12-10 ヤンズビル 6F
TEL: 03-5391-7376



助手
水野谷 雄平さん



助手
村田 和枝さん