



1. 鍋に牛乳で溶いた酒粕と切ったプロセスチーズを加えて弱火で煮てトロトロにする。



2. 1をトロトロに煮込んで型に流して固め、ラップでしっかり包んで保存する。左上から唐墨乾酪、飛び子乾酪、鱈子乾酪。



3. 商品として提供している成形した三種。

最初はいろいろなものでチーズを溶かし魚卵を混ぜて固めてみましたが、なかなか商品化できる味にはなりませんでした。乳製品と酒粕の相性が良いというのを思い出しまして、酒粕を牛乳でのばしたものでチーズを溶かすことでクリアできました。

酒粕一〇〇gに牛乳一〇〇〜一五〇ccを小鍋に入れて三分ほど浸けてから攪拌し、適宜に切ったプロセスチーズ一kgを入れて低温で煮溶かし、魚卵を加えて混ぜ合わせ、型に流して固めます。ラップでしっかりと密封して包み冷蔵庫で保管すれば一ヶ月半ほど保ちます。主体はチーズですので、各種の酒に合う口当たりの良い先附やとっさの時の一品にもなると思います。トロトロにしていますのでいろいろな形に成形できて用途も広がると思います。今回は三種の魚卵を使っていますが、

魚卵があまり貯まらない時季には、沢庵を細かく刻んで混ぜ合わせると面白い食感になると思います。また、鬼灯の季節には赤色の鱈子を多めに混ぜれば季節感も出せます。酒粕には脂分を体外へ排出するレジスタントプロテインという成分も含まれていますので、女性客に人気の一品ともなっています。



三色魚卵
飛乾酪寄せ
唐鱈び
彩り野菜墨子

調理の工夫

魚卵乾酪寄せ

当店のコンセプトは、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調にした創作料理を提供しつつ、敷居の高くない居酒屋感覚でご利用頂ける店を目指しています。

雑誌の企画のための調理ではなく、当店で日頃の営業で提供している調理の工夫を紹介させていただきます。

今回のテーマは、魚卵の端材をいかに使いこなすかということと、お酒と相性の良い乾酪を味噌漬や燻製以外に和食っぽく使える途はないかと、別々の思考回路の線上にあった食材をコラボしたらどうなるだろうと思ったのが、調理の工夫になったきっかけです。



武田 博行
料理研究家 比呂武
(株式会社 DCREATE)



調理補助
佐々木 直也さん



たいまる
鮮魚鮮菜 鯛縁

〒350-0231
埼玉県坂戸市泉町
3-3-8 108
TEL : 049-299-6653

