



木の芽味噌

豆腐胡麻ペースト  
(白和えの素)

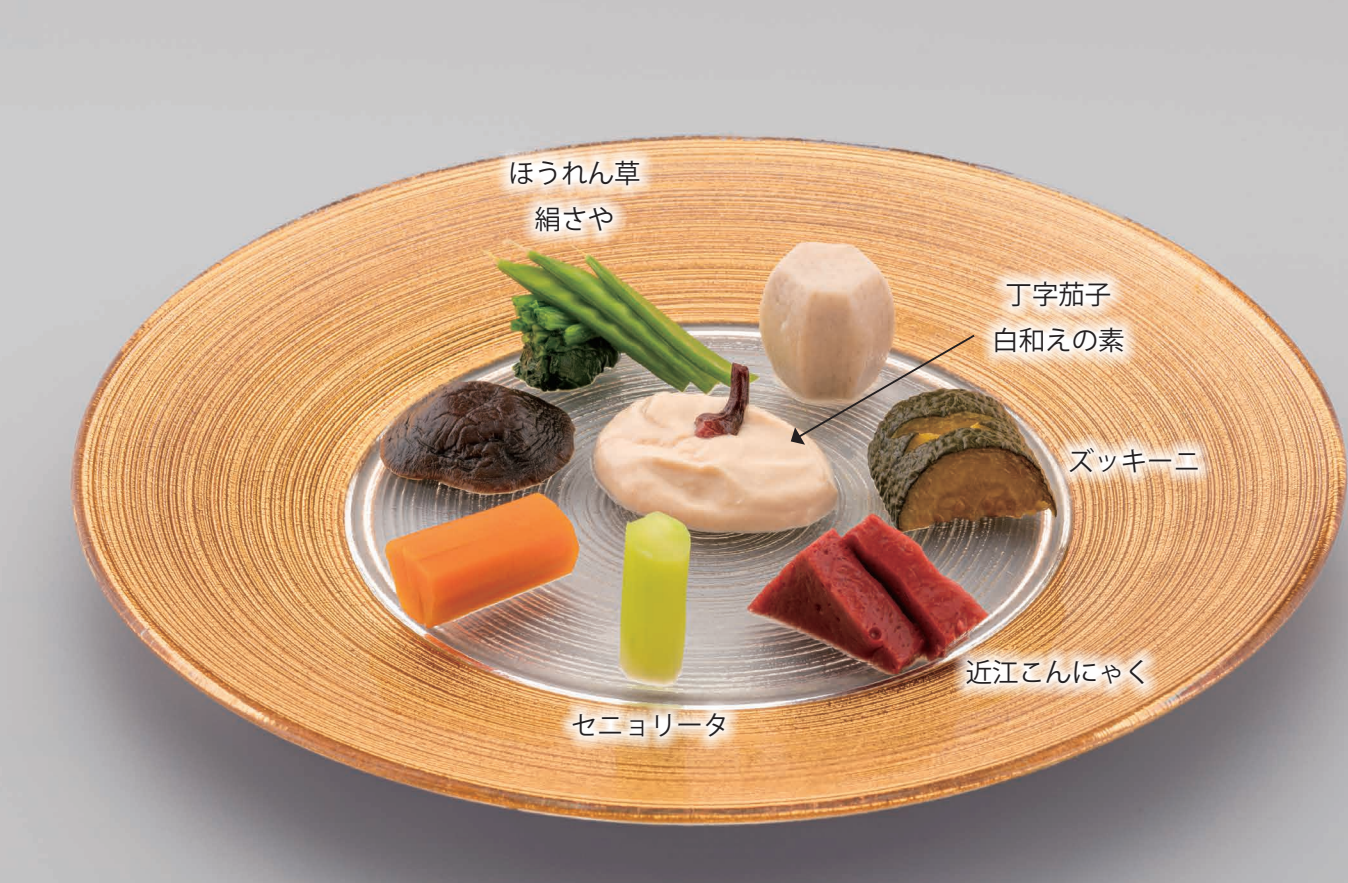
黄身餡

和風バーニャカウダ  
(にんにく 1 : アンチョビ 1 : 味噌 1)

田楽味噌

の野菜だけを使って、しっかりとった出汁で煮含めます。海老でも加えればいいのでしようが、原価を考えるとこの献立で

は焼物と揚物に魚、肉を使い、今回の調理の工夫であるたれや味噌で供します。煮物に合うたれ・味噌を五種(木の芽



ほうれん草  
絹さや

白和えの素

ズッキーニ

近江こんにゃく

セニョリータ

## 調理の工夫

# テイクアウト用の煮物のたれ



武田 博行  
料理研究家 比呂武  
(株式会社 DCREATE)

当店は、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調とした創作料理を提供しつつ、今年五月の移転を機に、喰い切りのコース料理を柱とした、本格和食料理店として新たにスタートいたしました。

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。

今回のテーマも、新型コロナウイルス禍による緊急事態宣言が解除されたにもかかわらず、一朝一夕には以前の状態には戻れない状況が続いていて、依然出口が見えない中を試行錯誤していますので、お客さんを待っているというスタイルではなく、こちらからお客さんのほうへ出向いていくという発想のスタイルに変えていくということで、仕出しに使える調理の工夫の第三弾を考えてみました。

弁当ということになりますので、主菜としては揚物、煮物、焼物が考えられますが、冷めても美味しく食べられ、しかも原価が抑えられる食材を使わなければなりません。最大の苦境に、より実践的で経営的に則したいろいろな角度からのアプローチが求められていると思います。とにもかくにも、とりあえずこの状況を乗り越えて事業を継続していくための実践的な料理づくりの視点から、今回は煮物のたれに焦点を当ててみました。仕出し用の煮物は、季節の色とりどり

味噌・豆腐胡麻ペースト(白和えの素)・黄身餡・和風バーニャカウダ・田楽味噌)を用意しました。この五種全部を一つの弁当に付けるのではなく、お好みでお客様に選んでもらいますが、その際にもたれ・味噌同士をお好みで合わせることで斬新なたれ・味噌にもなります。五種全部を合わせても面白い味になりますし、二種合わせる場合には、白和えの素をベースに調味すると落ち着いた味になります。

和風バーニャカウダは、にんにく一をオリーブ油で煮ながらアンチョビを加えて煮溶かして、味噌一を加えて溶かし、好んで生クリームか牛乳を加えるとまろやかに仕上がりますが、少ししよっぱめに調味し、また白和えの素も濃いめにすることで夏場の劣化を防ぐとともに、冷製の煮物としても美味しく食べられます。

野菜は夏ですから茄子を使いたいところですが、色とびしたり、色がしみ出たりしやすいため煮物に合うズッキーニを替りに使用します。

弁当の一部である野菜の煮物ですが、たれ・味噌を工夫することで原価を落として、メインの焼物か揚物を豪華にして



調理補助  
佐々木 直也さん

引き立てることもできます。また、このたれ・味噌を常備することで、先付、前菜、和え物にも使えます。

鮮魚鮮菜 鯛縁 (たいまる)  
〒350-0214  
埼玉県坂戸市千代田 1-1-35  
TEL : 049-299-6653

