SENREI
CASE STUDY vol.1

鮮冷ほたて貝柱

第一ホテル東京シーフォート 鉄板焼「天王洲」様

ご協力企業：阪急阪神ホテルズ
取　材　先：第一ホテル東京シーフォート
ご 担 当 者：鉄板焼「天王洲」シェフ 壱岐 雄一様

事例商品：

「鮮冷ほたて貝柱」

三陸女川の豊かな海の恵みを、
CAS 凍結加工により旨味を閉じ込め、
長期保存を可能としました。

甘い、大きい、まずはその二点

「鮮冷ほたて貝柱」を知ったきっかけは当ホテルグループの「宮城&山形フェア」でした。現地に視察に行った者から話があったので実際に使ってみたところ、生のほたてと全く遜色がなく、時間とともに臭みが出ることも一切ありません。また、サイズもこれだけ大きなものはなかなかありません。これでしたらお客様に安心して提供できると判断しました。

以前からCASの技術は知っていましたが、専用の装置が必要なイメージがあり、こんなに手軽に利用できるものとは考えていませんでした。「冷凍ほたて」ということで認識が凝り固まっていたところもあるのかもしれません。「鮮冷ほたて貝柱」は獲れた時の状態を保ち、細胞が破壊されないので、解凍の際にドリップで旨みが逃げてしまうことがありません。

火を入れることでさらに甘味が増し、何も補う必要はないくらいで塩コショウだけでもおいしいです。鉄板焼はダイレクトにお客様の意見や感想が伝わるのですが、このほたてなら胸を張って提供できます。お客様からの反応もまず「甘くておいしい」「サイズが大きい」の二つに集まっています。

年間を通じて「女川産」と名乗れるブランド力

板焼でお客様に提供する前には「本日は宮城県の女川で育ったほたてを使います」とお話しています。生で仕入れていた時は、その日にあるところから流れてくるので、昨日は北海道、今日は岩手といったことになりますが、いつでも「女川のほたて」と名乗れるブランド力というのはやはり強いと思います。召し上がった際に居合わせた鮮冷の方とお話が盛り上がった常連のお客様は、興味が深まったのか実際に女川まで訪ねていかれたそうです。

私も現地に伺ったのですが、山に囲まれている環境を目にして、ミネラルが流れ込んでいい状態で育つということを実感することができました。工場も見学したのですが、本当にいろいろと行き届いていたので、安全面からも安心して使用できます。実際に訪問できてよかったです。町も知らないままでは「女川のほたて」です、とお客様に話しても、ただ言っているだけになってしまいますので。

※リアス式海岸の三陸では、山から海に流れ込むミネラル分により、海の上層部にプランクトンが多く集まります。
ほたてを浮きで吊るす垂下式で養殖することで、そのプランクトンをたっぷり食べて大きく育ちます。

株式会社 鮮冷
株式会社 鮮冷　宮城県牡鹿郡女川町石浜字高森 25 番地 1　Tel. 0225-25-5100
WEB サイトより商品資料のダウンロードも可能です。 sales@onagawa-senrei.co.jp　URL：www.onagawa-senrei.co.jp

鮮冷ほたて貝柱

SENREI CASE STUDY vol.1

第一ホテル東京シーフォート 鉄板焼「天王洲」様

創業時から続くメニューを新しい素材で

ほたてを使用したメニューはもともと人気が高いので、以前から季節を問わず通年で出しています。
定番の「ほたてのプロヴァンス風」は25年前のオープン当時から変わらずにご提供させていただいています。この冬のメニューには新たに海老や白身魚とあわせてセロファンに包んだカルタファタ包みを加えました。年間を通じて調達が必要なので、これまでは築地からその時々に獲れた生のほたての剥き身を仕入れていたんです。

ただ、生のものはいい時悪い時は必ずありますし、時間がたつと身が崩れてきて、見た目のハリがない状態になってしまいます。一方で剥いてすぐのものは死後硬直があり、火を通すと少し反りかえるので、それも強すぎるのは良くないかなと思っていました。鉄板焼はやはり姿も大切です。鮮冷ほたて貝柱を使うことで、ハリもあり姿そのままのものを安定して提供できています。

価格変動がなく安定品質

また、生の素材の値段は変動するので材料費に影響します。産地や処理されたり届くまでの環境、剥き身にしてからの保管状態などはわからないので、常に新鮮な状態で使えるとは限りません。仕入れもどうしてもまとめてとなるため、なかなかその日には使い切ることも難しいです。冷凍でということになると、年間を通じて価格変動がなく、同品質で無駄がないのでありがたいです。
私たちのようなチェーンでは、各地からお話を頂いて「フェア」を開催することも増えています。新しい食材を選ぶ際には、味や価格など考慮する点はいくつかありますが、実際にフェアを組んだ時に「その時にあるのかどうか」も難しいところです。今回のフェア中も台風の影響で食材がそろわなくなってしまったり、時期が合わなかったりといったことがありました。
こういった面から、味やサイズに限らず、店側からしても「鮮冷ほたて貝柱」は太鼓判です。パッケージサイズも使いやすいですね。当店では予約の9割はメニューも決まっているので、必要な数を取り出して使っています。いろいろとメニューを変更していく中でも、ほたてをかなり入れるようになりました。今は売りの商品として販売しています。

鉄板焼「天王洲」 第一ホテル東京シーフォート 28F **03-5460-4430**（直通 /11:30 ～ 22:00）

カウンター越しの大きな窓から、レインボーブリッジをはじめとする東京ベイエリアの絶景をのぞむことができます。ディナータイムには宝石をちりばめたような煌めく夜景が眼下に広がり、お客様の目の前で珠玉の一皿を仕上げる熟練シェフの華麗な手さばきとともに、本格鉄板焼ならではの贅沢な時間をお過ごしください。

グランドメニュー例（メニューは変更になる場合がございます。ご予約の際は事前にお問合せください）

ランチメニュー「翼」
先付・フォアグラの鉄板焼き・帆立貝柱の焼き物・A5黒毛和牛ステーキ フィレ(80g) 又は ロース(120g)・もやしの香味焼き・サラダ・御飯・味噌椀・香の物・デザート・コーヒー または 紅茶

ディナーメニュー「汐音」
先付・ツブ貝とキノコのポン酢仕立て・ニューカレドニア産"天使の海老"＆国産帆立貝柱・トマトとハーブの2種のソース・韓国産活け蝦夷鮑の鉄板蒸し焼き・肝バター醤油と柚子塩を添えて・カナダ産活けオマールエビの鉄板焼き・エストラゴンの香るアメリカンソース・サラダ・真鯛の鉄板焼き寿司・味噌椀・香の物・炎で演出"鉄板デザート"・コーヒー または 紅茶

鮮冷商品に関するお問い合わせはメールもしくはお電話でお気軽にどうぞ