

ザ・キャピトルホテル 東急中国料理「星ヶ岡」様



取材先:ザ・キャピトルホテル東急
ご担当者:中国料理「星ヶ岡」料理長 小林昇様



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。

とても冷凍とは思えない品質と甘味

当店では、2018年5月から6月末まで「初夏の味覚 宮城県食材フェア～写真家 平間 至氏とめぐる美食紀行～」を開催しました。「鮮冷ほたて貝柱」は宮城県の食材ということで、前菜に使用させていただきました。

フェアで使う食材選びのための観察で、現地でいろいろな生産者の方を訪問し、鮮冷さんの工場にも伺いました。その時に初めて刺身の状態で試食しました。言われなかつたら冷凍品とは思えない、というのがまず正直な一言。特に甘味が違います。

現在、ほたてはメニューによって、生と冷凍と両方を使い分けていますが、水分が多いこともあり、通常冷凍のものはドリップが出てしまって味が損なわれてしまうので、ほたてを前面に出した一品料理などで使用することはありません。ところが「鮮冷ほたて貝柱」はそれがなく、解凍後も弾力があって、完全に火を通してパサパサにならず、本当にしっとりとしています。しかも冷めても美味しい。もちろん生でも食べられるので、そんなにきつく火を通さないくらいで調理してあげると、甘味がとても強くなります。生のものを使用するよりも甘いかもしれません。

フェアがなかつたら知ることはなかった

ほたてを使ったメニューは人気があるので、年間を通じて常時3種類程度用意しています。ランチでもチリソースにしたり五目炒めに入れたりと、よく使っています。今日作った料理は、ほたてに、しめじ・ブロッコリー・赤ピーマンとねぎをあわせた黒豆ソース炒めと、アスパラガスとあわび茸・人参を加えた塩炒めです。どちらも普段から店で出しているメニューで、アラカルトでもよくご注文を頂いています。通常はどちらも貝柱を横にスライスして使用するのですが、今日は食感の違いを感じて頂こうと思ったので、黒豆ソースの方では、縦にカットして火の通し方を変え、中に少し生の部分を残して仕上げました。

やはりCASの技術は素晴らしい。フェアをきっかけにこのほたてを知ることがなかつたら、おそらくずっと生のほたてを使い続けていたと思います。こうやって通常メニューで「鮮冷ほたて貝柱」を使用しても、今お客様にお出ししているものと何ら遜色ありません。まして甘味からするとこちらの方が強いかもしれない。扱いも良いですし、是非今後も使いたいと思っています。



食材の安定確保とバランスは常に課題

店で使用する食材に関しては、ほとんど私が判断しています。コストと品質、あとはいろいろな食材同士のバランスも考えます。仕入れに関しては魚介が一番大変なのではないかと思います。鮮魚は大体築地から仕入れていますが、産地の天候不良の影響を受けることもあります。ほたてに関しても不漁でなかなか手に入らないこともあります。

一定の品質が安定して提供されるいう点は、選ぶ側とすると一番安心できる部分です。今は生のほたても剥き身を使用していますが、水揚げからどの程度の時間が経って処理をされているのか、はっきりとはわかりません。「鮮冷ほたて貝柱」の場合は工場も見てきたので、現地ですぐ処理しているということがわかりやすく安心できます。そうなってくると、むしろ生よりも新鮮かもしれない、ということですから、あえて生と通常冷凍品を使い分ける理由がなくなっていますね。これ一本で行けるのではないかと思います。

もし全て入れ替えるとすると、当店では月に20~30kg程度のほたてを使用していますので、量が問題になるかなと考えましたが、供給側では全く問題がないようです。あとは全体コストのバランスを見ながら、サイズや量を検討していきます。



確かな品質が広げるメニューの可能性

こちらの料理にはどちらも2Lサイズを使っています。店で使用する場合は2Lサイズあるいはひとつ小さいくらいが使いやすいです。ただ、製品としてはさらに大きなものもあるそうですから、すごいですね。

今後のメニューとしては、蒸しほたてにして香味野菜とあわせても良さそうと考えていました。あと、やってみたいメニューは揚げ物です。例えばごまや細かく切ったパンを衣にして食感を楽しんだり。ほたて自体の厚みがしっかりしているので何か挟んでもいいですね。真ん中に生でも食べられるキャビアを入れて、周りをちょっと揚げて中はしっとりとした生で…美味しい！

こういった厚みや甘味といった部分は、凍結技術というよりも、やはり元々のほたての質によるものだと思います。品質は最高レベルなので、お客様にも自信を持って提供できまし、新しいメニューのヒントにもつながりそうです。



中国料理「星ヶ岡」ザ・キャピトルホテル東急 2F 03-3503-0871

中国料理の王道という基本スタイルを守りつつ、繊細かつダイナミックなメニューの数々をご堪能ください。

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

女川の「うまい！」を世界へ。



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 URL: www.onagawa-senrei.co.jp

Print: 2018.0.00