

「オステリア トゥット ソーレ」様



取材先:オステリア トゥット ソーレ  
ご担当者:シェフ 進藤 純弘 様



事例商品:

## 「鮮冷ほや刺身」

獲れたてすぐに殻を剥き、  
CAS 技術で凍結することで、  
産地ならではの「船上で食べる味」  
を再現。

## 困ったな。このほやは美味しいぞ

僕は北海道(釧路)の出身で、ほやは子供のころから普通に食卓に並ぶ食材でした。最初の出会いは小学生の頃ですが、衝撃的で理解できないというか、それまでの人生経験にない味覚でした。成人して味覚も整ってから、その場で捌いた刺身を食べてごらん、と出された時に「なんだこれ、すごい」と改めてびっくりし、母からは東京ではそんなものは食べられないよ、と言われていました。

獲れたての味を知っていて、鮮度ありきな物とわかっていますから、今回「鮮冷ほや刺身」を食べるまで、正直ほやは東京で無理をして食べるものではないと思っていたんです。ご紹介いただいて試食した時も、最初は疑っていて、俗にいう生臭さも多少あるだろうと思っていたのですが、食べてみたらこれがあまりにも美味しい。思っていたよりも旨みがあり、気になる臭いは全くなくて、逆に困ってしまいました。「あれ、なんかこれ美味しいぞ」と。

北海道のほやは赤ほやと呼ばれます。「鮮冷ほや刺身」は三陸なので真ほやで、見た目は凸凹しているかどうかの違いです。赤ほやの方が少し磯の風味が強いのですが、真ほやはバランスがとれていて、やさしく力強い旨みがすごいです。お客様にも試食していただいたのですが、「ほやの概念を覆された」という方もいらっしゃいました。



## ほやを「西洋料理」で使うならイタリアンが最適

海を目の前に育ち、母は和食の料理人だったので、美味しいものを美味しいままに食べることは当たり前で、僕の味覚の本質はそこにあるのだと思います。北イタリアのピエモンテに留学している時も、ふだん意識したことのない人参の味がしっかり濃いことに驚き、素材の大切さを感じました。今は流通が良くなっているので、当たり前のようにとれたての魚や野菜が入ってきますし、野菜もどんどん美味しくなっている。でもそれは当たり前のことでありません。生産者の方のこととも思うと、僕たちがすべきことは何だろうと考えます。ならば生でそのまま食べればいいだろうということではなく、なるべく素材の味や甘味を引き出すように加工する。それがイタリアンだと僕は考えています。

ほやには特別な旨みがあります。でもそれは強すぎず、他の食材とも手をつなぐことができるし、一人でも立てる。だから周りを少し固めてあげるだけでいいです。何かと合わせてソースをかけて、といった形ではもったいない。シンプルな調理法が合います。素材を活かす調理といえば、やっぱりイタリアン。日本料理は別として、西洋料理でほやを使うなら、イタリアンがいちばん合うと思います。

今、海外でも日本の素材は高く評価されていて、三ツ星レストランでも昆布を使ったりもしていますし、日本の食材を使うことはひとつのステータスになっています。日本料理が広く美味しい、素晴らしいと言われるのは、やはりそうした優れた素材を活かしているからだと思います。

「オステリアトゥットソーレ」様

## 「1 + 1 = 2」では意味がない。素材の相乗効果が産みだすプラスアルファ

一品目は、ほやと夏野菜のジュレ添えです。メインがほやということで、トマトを器にして、茄子、パプリカ、とうもろこし、オクラをそれぞれ違う調理法で火を通して詰めています。ほやは生のままシンプルにオリーブオイルと少量の塩とイタリアンパセリを混ぜて盛りました。横には涼感でバジルを添え、お客様自身が組み合わせを楽しみながら食べていただければと考えています。

さらに上からほやの出汁を固めたゼリーを乗せています。しかし、ほやの上にはほやのゼリーではなくただの「1 + 1 = 2」なので、相乗効果にはなりません。さらに引き立たせるためのアクセントとして、トマトの種から1時間かけて抽出した透明なエキスを加えました。夏は野菜もほやも美味しい季節ですが、ここもどちらかが勝つったら「1 + 1」はむしろ1.5。僕はこれを3.5くらいにしたいので、口の中でのまとまりや白ワインとのマリアージュをイメージしてつくりました。

二品目はリゾットです。ひとつの鍋で調理し、お米に吸わせて旨みを伝えることを考えました。さらに、ほやのエキスを入れた出汁を加えようかと思ったのですが、そこはあえてやさしい野菜のブイヨンを選びました。ほや自体が美味しいのに、さらに美味しさを足してもぶつかってしまうので。そしてハーブで風味とアクセントを加えました。

最後の仕上げには、当初レモンを考えていました。シチリアの方ではほやは「海のレモン」と呼ばれます。相性はいいだろうと思ったのですが、イメージとしてはちょっと酸味が強すぎる。今回のほやは臭い消しの必要が全くないので、僕なりのオリジナリティとして甘味もあるオレンジを使いました。これなら「1 + 1」が「3」になる組み合わせだろうと。

美味しいくて発見があって、あと驚いてもらえるのがレストランの料理だと考えています。せっかく自分がやるのなら、考え方をだわりを出していきたいし、どうせなら遊び心がある方が面白いですよね。また、料理人は固定概念を覆す職業だと思っているので、苦手な食材も、何か形を変えることで美味しいと言ってもらいたいです。



## CASラインナップは時代のニーズにあった商品

使用する際は、前夜に使いたい分だけ冷蔵庫に入れておいて解凍し、そのまま使っています。分けられるパッケージもいいですね。正直、僕らの店ぐらいだと、いろいろなリスクを考えながら仕入れをする必要があります。アラカルトでご注文される方もいらっしゃいます。そういう場合も「鮮冷ほや刺身」は本当に扱いやすいです。

イタリアンは素材の旨み甘味がベースにあり、それを組みあわせる料理です。ほやは、組み合わせの可能性が広がるので、その意味でも扱いやすい食材で、使い方のアイデアは増えていくと思います。ほやはやはり生がいいと殻付きを仕入れて店で剥くのもひと手間。その点「鮮冷ほや刺身」は、獲れたてのものが剥き身でCAS凍結されています。産地で少なからず最適にここまで加工を済ませてくれているので、あとはその「ひと手間」をどこに持っていくかという話ですね。

「鮮度が一番なので」と言えばお客様も納得されると思いますし、効率性を重んじる時代ですから選ばれて当然です。「鮮冷ほたて貝柱」もそうですが、このCAS凍結の商品は、とても時代のニーズに合った食材だと思います。

Osteria Tutto Sole（オステリアトゥットソーレ） 03-3777-8646

JR京浜東北線 大井町駅 中央口より徒歩2分にある「Osteria Tutto Sole」。イタリアンベースの料理を中心に、シェフの地元でもある北海道産食材を使用したメニューをご提供。ご来店いただいたお客様に満足してもらえるよう、美味しい料理と心のこもったサービスでおもてなしいたします。

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](http://www.onagawa-senrei.co.jp)

Print: 2018.9.7