

東京・香港料理「申申」西麻布店様



取材先:香港料理申申西麻布店  
ご担当者:オーナー大島申申様



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。

## 自慢のネギ油や醤油、「ほや」は私房菜秘伝の味とすべて相性が良かつた

今日ご用意した料理は「ほやのオイスター炒め（蠔油香炒海鞘）」。店舗で普段から提供しているメニューです。「鮮冷ほや刺身」をそのまま戻し、一回下揃えとしてお酒などで下味をつけています。そこに片栗粉をまぶし、カラッととした食感のために二度揚げしました。基本的な味付けはにんにくとオイスターソースが決め手になります。中華では「爆鍋」と呼ばれる調理法で、最初にサッと炒めてにんにくの香りを出し、そこにオイスターソースと自家製の醤油、高湯（カオタン）や上湯（シャンタン）などスープ類を加え味を調えたら、揚げたてのほやを加えて手早く炒め、片栗粉で少しとろみをつけて完成です。

シンプルな調理法ですが、決め手は二つあります。まず自家製のネギ油。上質のサラダ油を選び、手の込んだ作り方をしているこだわりの品です。これを最後にかけてあげることで、もっと香りが増します。もうひとつは、ニラのみじん切りと赤パプリカ。ニラの香味とパプリカの甘味は相性がよく、彩りも加えてくれています。

試食をした時に、調理した「ほや」とオイスターソースとの相性がすごくいい、ということに気づきました。炒めてみると自家製の醤油やネギ油ともとても合う。つまり「ほや」のために何かを特別に選んだというよりは、元々の「うちの味付けのこだわり」とすべて相性が良かったのです。当店の味付けは広東風ですが、基本は「私房菜（プライベートキッチン）」。自分たちの味付け、自分たちのやり方を提供しています。例えば他の油だったら、ここまでおいしくはならなかっただろうという自信はあります。



## 「牡蠣みたい」ふんわり食感メニュー開発を実現させた扱いやすさ

ありがたいことにお客様からの評判も良く、普段はほやは苦手とおっしゃる方でも、"ふわふわ、もちもち"とした食感が「牡蠣みたい」とおっしゃって下さいます。もともとほやの柔らかい部分は牡蠣の歯ごたえにそっくりなのですが、さらに一度竜田揚げ風にカラッと揚げてから炒めることで、水分や旨味が凝縮されて、ふんわりとより牡蠣に近い仕上がりになっています。むしろ、ほやがもともと好きで、独特の風味を期待されている方には、ちょっと物足りないくらいかもしれません、最初に知つてもらうメニューとしては良かったと思っています。

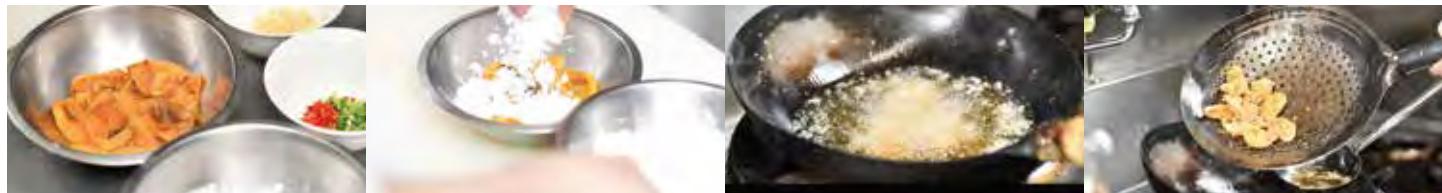
「鮮冷ほや刺身」は、まずとても冷凍状態が良いことに驚かされました。とは言っても、一度誰にでも食べやすいよう下揃えをするので、小分けのパックになっているのは使いやすくて助かります。すぐに出ない時にはさらに一人前ずつに分けて再度冷凍保存します。それでも充分に状態を保つことができています。

それと、剥いた状態で提供されていて扱いやすいところも、すごくいいと思います。ほやを殻付きの状態からひとつひとつ捌くのは大変です。「鮮冷ほや刺身」であれば、質のいい剥き身からメニューを考えることが出来るので、いろいろな分野の料理でも使われやすいのではないかと思います。食材としての普及にもつながるのではないかでしょうか。

## 中国では知られていないほやをセンスでアレンジ

中国ではほやは全く知られていません。もしほやが獲れる地域などがあれば使われているかもしれません、当店のコックも知らなかったので、メニューは私が考えました。お勧めをいただいた際に、自分なりにパッと浮かんだものが何種類かあり、この料理もその中の一つです。どうしたら美味しくなるだろうと考えて、こういう感じなら絶対合うなと決めていきます。そこはセンスと勘ですね。

なんとなく、こういった苦みが出るかなと想像がつくので、下揃えでちょっと漬け込んでみようか、などと私が提案して試してもらい、「どうしよう」「これならいいね」と試行錯誤をしながら仕上げました。「申申」は日暮里にもあり、家族経営なのでレシピもほぼ一緒ですが、この料理については私好みというか、これが合うだろうという自分の感覚で決めました。



## ほや好きの方にも、ちょっと苦手という方にも

私がほやを好きだったことが、「鮮冷ほや刺身」をお勧めいたきっかけとなりました。普段は日本料理として食べているので、生や漬けたものが多いです。独特のクセにも以前から抵抗はなく、特に大人になってからは、お酒のつまみの珍味としても好きです。

日本であっても、北海道や宮城なら小さい頃から触れる機会が多いかもしれません、他の地域では、「ほやって何だろ? 食べたことない」という方も多いと思います。今は「おすすめ」として卓上メニューにも出しているのですが、やはりご注文頂く方は、もともとほやが好きという方が大半です。

初めてだったり、ちょっと苦手だなと思っていても、こういった料理を食べていただけたら、「ほやってこういうものだったの?」と印象を変わる方も多いのではないかと思います。それをきっかけに食べられるようになったり、好きになってくれたりしたらいいですね。

今後検討しているメニューもいくつかあります。まずは食べやすいものから始めて、ほやがもっと浸透してきたら、いろいろなメニューも試みてみようと思っています。



### 香港料理「申申」西麻布店

日暮里で人気の本格香港料理「申申」の二号店として西麻布に開業。幅広い方が気軽に通えるアットホームな雰囲気が魅力です。人気の高い焼き餃子をはじめ、伝統のレシピからすべて手作りしている自慢の点心は、長く伝承されたきた香港正統派の味。

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お問い合わせください。

# 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: 2019.0.0