



取 材 先: J' AIME BY JEAN-MICHEL LORAIN

ご 担 当 者: シェフ AMERIGO SESTI 様



「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。



「業務用蒸しほや」

身が一番厚くなる旬の時期のホヤを水揚げ当日に酒蒸しし、冷凍加工しました。

ほたての味が最も引き出されるのは「ミディアムレア」

写真の料理は暖かい前菜、「炙りほたての牛テールと黒にんにくコンソメ添え」です。

牛テールと黒ニンニクのコンソメをゼリーにした上に、スライスして片面だけさっと焦げ目をつけたほたてを乗せました。皿の周りにはマイクログリーンサラダ、真ん中にはエルサレムアーティチョーク（菊芋）のムースとガーリックチップを添えています。このレシピはフランスのオーナーシェフ、ジャンミッシェル・ロランによるもので、以前に店のメニューとして提供していました。今は外れていますが、いずれまたメニューに加わるでしょう。

よく知られていることですが、ほたては軽く炙ることによって風味が引き出されます。中は生な状態の「ミディアムレア」に仕上げることで、新鮮さを保ちながら食感に加えてカラメル風の香ばしさが加わります。さらにこの料理では、コンソメや黒にんにくが香ばしさに深みを与え、キャビアを加えることで魚介の風味を引き立てます。このように様々な材料が全然違った方向からほたてを際立たせているのです。



プロフェッショナルな仕事が悩みを解決してくれました

食材の調達にとって、品質レベルを一定に保つことが一番の問題です。どうしたら、サイズや味が揃っていて使いやすい食材を手に入れることができるかどうかということです。産地の環境や特異性は個々の材料の特色につながり、時にはレシピによって異なるものを選ぶこともあります。ほたてについてはまず一貫した品質の安定が求められます。

私たちはこの4年間、常に前菜やメインなど、メニューのどこかでほたてを使い続けてきました。正直に言うと「鮮冷ほたて貝柱」を使い始める前は、サイズの問題に悩まされていました。また、時には凍結状態が良くないこともありました。「鮮冷ほたて貝柱」に変えてからは、このような問題を抱えることはなくなりました。サイズはもちろん、輸送環境や生産工程や包装に至るまで、プロフェッショナルな仕事をしてくれているということだと思います。

以前のものと使い方が異なることと言えば、ムースを作るようになったことでしょうか。ほたてと海老のムースを作りましたが、全く問題はありませんでした。ほたてと海老の両方を卵白と混ぜてホイップしてから蒸し上げる昔からのスタイルですが、質感も変わらずなめらかに仕上がりました。

これこそが探していた高いレベルでの安定品質

「鮮冷ほたて貝柱」を最初に食べた時、私は別のレストランにいたので、調理はしなかったのですが「これはおいしい」と思ったので、担当したシェフに聞いてみると、「鮮冷ほたて貝柱」だと教えてくれました。その時に、これは試してみなくてはと思ったのです。

「鮮冷ほたて貝柱」は非常にいい凍結状態で、以前使用していたものと比べて、解凍してもドリップが出ることがなく、食感の良さや鮮度も保たれたままでした。そしてよりジューシーで甘みが強い。まさに探していた「高いレベルで安定して変わらない品質」を持ったものでした。この店への導入を決めたのは、私自身が判断をしました。

通常は一晩ラックに置いて、ゆっくりと時間をかけて解凍します。次の日に来た時には新鮮な状態と変わらない状態になっています。おそらく、ほたてについて話をしているお客様の98%は生と「鮮冷ほたて貝柱」の違いがわかっていないと思います。もちろんお客様からも好評です。私たちも変化を続けていくので、これからもほたてのメニューはもっと増えていくでしょう。



産地の知名度ではなく品質で選びました

地元で手に入る食材はもちろん新鮮で、鮮度を活かして調理するには最高です。しかしタイ周辺の海域は暖かいので、ある種類の海産物は質がいいのですが、そうでないものもあります。そのな中、日本は私たちにとって、世界的にも知られる高い品質を提供してくれて、いちばん近くにある選択肢です。とても鮮度のいい食材が届きますし、管理も行き届いているので何かを調達しなくてはならない時にも自信を持って選ぶことができます。

「鮮冷ほたて貝柱」以外に、日本から輸入している魚介類といえば、北海道の「ほっき貝」です。以前はほたても北海道産のものを使用していました。「北海道」は世界の市場でも知られており、地名が目や耳にされる機会も多いことでしょう。「神戸牛」などと似ていますね。ただ、自分が食材を選ぶ際には地域では見ていません。まず品質が良いかが大事です。もちろん地域の特性が特別な影響を与えたり、その地域でしか獲れないといったことであれば重要になってきますが。

その点、ほたては世界各地で手に入れることができますので、日本のどこの産地ということは意識せず、とにかく最良の品質のものを選びました。実は宮城県については全然知らないのですが、今度行ってみようと思っています。

未知の食材「ほや」との出会い

ほやは、これまで全くみたことのない食材だったので、とても興味をそそられました。匂いと味はウニに似ていますが、食感は違いますね。あさりのようにちょっと弾力があるので、食感を楽しむのが良いでしょう。近いうちに何かで使ってみるつもりですので、メニューに入ることが決まったらお知らせします。どんな料理ができるかはまだ秘密ですが、私自身も楽しみにしています。



L'Écume des jours ～小説 日々の泡(1947年/ボリス・ヴィアン作)をイメージした新作メニュー。
もともとJ'AIMEではうなぎを使っていたレシピを鮮冷の「業務用蒸しほや」でアレンジ。
2019年の夏に新しくメニューに加わったものです。

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市場通り8番

Tel: 0225-25-5100

URL: www.onagawa-senrei.co.jp

Print : 2022.4/000