



取 材 先:東京・フランス料理「ビストロ13区」

ご 担 当 者:オーナーシェフ 菅原 啓 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。

本日のメニュー

ほやのバリエーション 8 種類の調味料で

まずは、ほやの味の原点を感じていただくという意味で、そのままです(写真手前左。以下順に右・奥に)。次は塩・こしょうとオリーブオイル。さらにくるみオイルのヴィネグレットをあわせました。一度しょうゆをはさんでシンプルに柚子胡椒、意外なところでは味噌とオリーブオイルとディル。そして7番目はミントです。ハーブの中でも強さが際立ち、普段は肉とあわせたりするのですが、ほやは負けない強さを持っています。最後はチーズ。ミモレットとグラナ・パダーノを加えています。チーズも強い味と香りがあり、単体で食べられる食材ですが、ほやは一対一で負けません。取りあわせた時の、互いの活かし方を楽しんでもらえるとうれしいです。

ほやのリエットとじゃがいもの温製

リエットは、本来豚肉でつくることの多い保存食です。野菜も一緒に全部を脂で煮込むので、冷えると表面が固まるため保存に適しています。今回はシンプルにほやとオニオンにガーリックを加えて、ひたすら煮込みます。なかなか煮崩れなかったのでスプーンでつぶせる程度になるのに4~5時間かかりました。レシピがあれば手を動かすことはできますが、ちょっとした匙加減で着地点は変わります。リエットというものがわかっていれば、このくらいでいいかな、という終わりが何となく見えると思います。これをふかしたじゃがいもとあわせてエクストラバージン・オリーブオイルとブラックペッパー、最後に魚介と相性のいいディルをあしらっています。

ほやのカダイフ包み揚げ 春菊のサラダ添え

衣になっている素揚げのようなものが「カダイフ」です。小麦を使っていますがパスタとは異なり、トルコやギリシャで使われる食材です。最近は洋食のシェフの中でも使われることが多くなってきました。外側のサクサクした食感が近いといえば「カツレツ」でしょうか。「カダイフ」を使うと、パン粉よりもより食感が際立ちます。塩こしょうで下味をつけたほやをくるんで油で揚げ、春菊をあわせました。香りの強い野菜をあえて使いました。強いものと強いものは、組みあわせによっておもしろい効果を得ることができます。これもひとつの例ですね。

ほやと青のりのオムレツ

これはフェアなどに限らず、ビストロ13区のレギュラーメニューとしてお客様に提供している料理です。ほやに関するメニューは常にいくつか用意しています。青のりは季節によって変わりますが、今は浜名湖産を使っています。メニューもいろいろと季節の変化が出ていけたらいいなと考えています。最初にほやを軽く炒め、青のりとまぜた卵を加えて、オイル漬けにしたガーリックで風味を加えて仕上げます。



同じメニューを 常に同じ工程で提供できる安心感

僕らはもともとがほやが好きなので、自分で仕入れて使ってみたこともありましたが、まず季節ものなので、旬の時期にしか手にはいきませんし、鮮度のいいうちに何とか使いきらなくては、と考えてしまいます。そして殻付きの場合は水も出ますし、捌くのが結構な仕事になってしまいます。

「鮮冷ほや刺身」は、まず季節や鮮度の面は完全にクリアです。どんなに新鮮な魚を仕入れたとしても、鮮度はだんだんと落ちていきます。そうすると僕らの作業工程も変わっていきます。味付けや香辛料、あるいは調理の手間など、何かを加えることになるのです。その心配がいらないというとは、すごいことです。同じメニューを常に胸を張って出すことができるのですから。食材として何の心配もなく使うことができています。

さらに、小分けで冷凍されているので、オーダーが入ってから必要な分を解凍するので無駄がありません。急ぐときには常温に出せば1~2分ですぐ好きな形に切ることができます。扱いの良さも、食材選びの大切な要素です。殻付きのほやであれば、時間に余裕がある時にしか扱えませんが、「鮮冷ほや刺身」のような商品ならば、ほやを使ってみようかな、チャレンジしてみようかな、と考えるきっかけになるのではないのでしょうか。



替わりになるものはない。知らないよりも知った方がいいに決まってる

今回はまず、原点を知るという意味でほやをそのまま召し上がっていただくことから始めました。お刺身も普通はわさび醤油などで食べますから、本当にそのままということは、なかなかないと思います。海のものですから、もともと軽い塩味があります。そこに加えて苦味や甘味、酸味、旨味とほやには五味の全てが含まれます。三國シェフ（三國清三氏 / 料理家）も子供のころ食べたほやが後の自分の味覚に大きな影響を与えたとおっしゃっていました。原点を味わった上で、例えばそこに塩が加わるとどうなるか、といった変化を感じてもらおうのもおもしろいと思います。そのままを出そうという勇気が出るのは、ほやだからです。本当になかなかこんな食材はないし、替わりになるものも思いつきません。単体で食べておいしいのに、他も引き立ててくれる。それどころか、組みあわせて何か違う次の展開を生み出してくれるような存在です。特に水に関してはものすごく引き立ててくれます。僕は何より、飲み物とあわせた時の口の中のがりがりがおもしろいと感じています。水との相性、というお酒をイメージされる方も多いかもしれません。でも、普通の真水でもほやを口にする前と後では味が違います。水が変わるくらいですからお酒ももちろんです。お酒を口にした後に、料理を口にする、自然ともう一度お酒に手が伸びる、ほやはそういう類の食材です。食べたことがない人にとっては、ただおいしいということではなくて、初めて出会う食体験だろうと思います。今、実際のところ、フランス料理でほやはほとんど使われていないと思います。誰もやってみないからこそやってみようと思ったんです。これだけの特徴がある食材です。知らないよりも知った方がいいに決まっています。



初めての食材は、まず何を「拾う」か決める

これを読まれる方の中には、ほやを全く知らない方もいらっしゃるかもしれません。初めての食材と向き合う時に、僕らがよくやるのは「その食材のどこを拾うか」という考え方です。例えば、ほやを「ホヤ貝」と呼ぶ人もいます。もし「貝のようだ」と感じたならば、酒蒸しにしたり刺身にしたり、どんな調理方法があるかな、と考える流れがひとつできます。「磯の香りが強いな」と感じたならば、同じような食材は何かあるかなと想像します。「牡蠣かな？」と浮かんだら、それをどうやって食べるだろう、生でも食べるしフライにもするしグラタンもあるな、と考えていきます。こうやってイメージの流れが出来ていくのです。ちょっと大げさかもしれませんが、ほやの可能性は無限大だと思います。お刺身も塩辛もあって、天ぷらもあう。と、いうことは生でも火を通しておいしくて、油との相性もいいということになります。ならば、フランス料理などの洋食にも合わないはずはありません。今回の料理は、生もあり、火の通し方も食感もさまざまです。でもどう調理しても「ほやを食べた」という食感が共通して残るのも、ほやのひとつの特徴だと思います。どんな形にしてもほやはほや。そこもなかなか他の食材には見られない点です。僕は考え方として、まず素材を活かすということを大切にしています。お客様の感想を「おいしい料理を食べたな」ではなく、「おいしい〇〇を食べたな」にしたい。料理としておいしいのはもちろんなのですが、ほやでもじゃがいもでも肉でも、その一皿の主役は何だったのか、素材が主張するような料理を作りたい。「ああ、あの店で食べたほやはうまかった」と思い出してもらいたいです。



ほやに決まりはない。自由な発想で新しい可能性を

ほやに関しては、結構いろいろな料理を試してきました。知られていないということは、「こうでなくてはならない」という固定概念がないということですから、自由に発想できるということです。今は、アボカドとあわせたセビーチェにするところまではやってみたので、次はフルーツとあわせてみたいと思っています。「海のパイナップルは本当にパイナップルとあうのか？」とか(笑)。半分は遊び心ですけど。

フランス料理では、もともとフルーツとあわせたりする料理が結構あります。アジアの方の利用も増えてきていると聞きますので、そちらでよく食べられている料理や食材とあわせてみるのもおもしろそうです。南国のフルーツ、例えば熟したパパイヤなどはおいしそう。マンゴーはちょっとどうだろう?と思いますが、やってみたらおもしろいかもしれない。もともと水分を持っている食材との相性はいいので、新しい可能性が出てくるかもしれません。もう、おいしいものができる自信しかありません。



鮮冷ほや刺身ご購入のお問合せ先 株式会社丸昌 〒104-0045 東京都中央区築地5丁目2-1 TEL 03-3543-6471

ビストロ13区 03-3713-3577

フランス料理を日常のシーンで楽しめるビストロです。しっかりと食事を楽しむ、ワインとおつまみを楽しむ、使い勝手の良い大人の隠れ家です。手造り無添加にこだわった本当に美味しい料理と美味しいお酒をお楽しみください。



「ミシュラン東京・横浜・湘南」において、2014年版から日本で採用された「ビブグルマン」に、東京のフレンチ・イタリアンの中から「5,000円以下で楽しめる良店」として選ばれ、「BGMやスクリーン映像、使い込んだ無垢の床などリラックスできる雰囲気。定番は田舎風パテ。自家製ソーセージやカスレも人気だ。まずは「とりあえず」の小皿から始めるのがおすすめ。ふらりと立ち寄るのも良い。近所にあると嬉しい一軒である。(※ ミシュラン東京・横浜・湘南) 2014より抜粋)」と、紹介されました。



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