

煎り酒（トマトを使って）

人事生産性を考える



武田 博行
料理研究家 比呂武
196peace
(港区赤坂)

煎り酒は、鍋に日本酒（純米酒）400cc、昆布 5 g 以上を入れて一晩おき、火に掛ける前に昆布を取り出し、薄口醤油 25cc、塩少々、鰹節 10 g、干しトマト 1 個分を入れ、くつつつと弱火で煮詰め、半量になったら冷まして漉す。

*刺身でも美味しいが、霧吹きに入れて魚の塩焼の味付けにも使える。



- ① 酸味の強いトマトを縦割りに八等分して箆に広げ、両面に塩を振り、天日に干す。
- ② ①を 10 日ほど干し続け、カラカラにする。
- ③ 鍋に昆布を敷き、②のトマトを入れ、酒をはる。
- ④ ③を 30 分～1 時間ほど煮詰めて半分から 1/3 に詰める。

ここ数年にわたり海外からの観光客が飛躍的に増加し、この先もさらに増加が見込まれています。観光客にとって食住は一番の関心事だと思われるので、食に携わるものとしてこの機を捉え、伝統的な和の調理技術を駆使しながらも、海外のお客様にも白身魚の刺身が食べやすいように、グローバルな食材であるトマトを使った煎り酒をつくってみました。これからの時代に対応した味づくりとして、あくまでも和をベースにしたドレッシングやたれ（ソース）、調味料の味付けなどを、身近な食材や余りもので考案していくことで、日本料理の新しい展開も開けていくのではないかと提案いたしました。

トマトは、「愛の林檎」（フランス語）「黄金の林檎」（イタリア語）とよばれ、学名では「狼の桃」を意味するラテン語に由来していますが、アンデス高原が原産のナス科の野菜で、日本には一七世紀に渡来して「唐柿」（とうし）とよばれ、赤茄子、蕃茄などとも表記されています。赤い色素リコピンは強い抗酸化作用があり、グルタミン酸やアスパラギン酸など旨味成分が多く、生でも火を入れても旨いので、酸味の強いトマトを用いてスライスし、塩分を利かせて一〇日ほど天日で干し、梅干でつくる煎り酒と同じ要領で煮詰めてつくります。

人時売上高 $\parallel$ 売上高 $\div$ 実働時間数
人時生産性 $\parallel$ 粗利益 $\div$ 実働時間数
労働時間が長く賃金が安いと、働く側はこの計算式の数字を考慮せずに、ブラック企業などと訴える場合も多く、適切な賃金を払っていない企業も多いようです。そこで料理人も、人件費管理などの数字にも精通していかなければならない時代になってきています。

いずれの計算式においても、一日の目標売上から適切な数字を読み取れるようにならないといけない数字が数字が高くなる部分（目玉商品等）で調整できるようにしなければなりません。暇なときに新しいサービスを考えて、お勧め販売で客単価や人時売上高の大切さを勉強してみてください。



WASABI

COOKING CLASS

Learn Japanese Traditional Cuisine
with our top chef Hirotake

At Spark Lounge
3 Chome-30-9 Asakusa Taito-ku Tokyo-to 111-0032

info@wasabicookingclass.com