



分離しないドレッシング

当店のコンセプトは、新鮮な旬の魚介類を肴に季節限定や入手難な希少の日本酒と焼酎をという、美味しい刺身には美味しい酒で楽しんでいただきたいというものです。

どんなに美味しいものでも売れ残りや余りが出るのを考慮に入れながら、その先の調理法を工夫して食材のロスを出さないのが一人前の料理人だと思います。さらに、これからの時代は、それらの食材で付加価値を高める商品を開発する努力も求められていますので、その店でしか食べられないようなひと工夫凝らした料理を提供していかなければならないのではないのでしょうか。

今回もこの雑誌の企画のための調理ではなく、当店で日頃の営業で提供している調理の工夫を紹介させていただきま

す。近年は女性の方もお酒を飲まれる機会も増えるとともに、男性の方も健康志向



武田 博行
料理研究家 比呂武
創コーポレーション
和酒和肴 せんごく

のお客様が増える傾向にありますので、生野菜や温野菜を美味しく提供することが求められています。

各お店では工夫を凝らしたオリジナルのドレッシングを考案してお客様に提供していると思います。ですが、ドレッシングの性質上水と油は分離するので、忙しい時間帯などでは若手がよく攪拌しないでサラダに掛けてしまうこともあり、油分が多く掛かって料理も台無し、ドレッシングのバランスもくずれて最後の一滴まで上手く使い切れないことがよく

見受けられます。せつかくの商品が一年に換算するとかなりの損失にもなりません。そこで、最後まで分離しないで、しかも味も変わらないドレッシングができないものかと考えてみました。

一般的には、水と油はまじりあいませんが、界面活性剤を加えることで白濁して均一になります。化学的には界面活性剤とは、分子内に水に馴染みやすい部分（親水基）と油に馴染みやすい部分（親油基）の性質を持つ物質のことでエマルジョンと呼ばれています。また、白濁したことを乳化といい、マヨネーズをつくる

することでお客様との対話も弾み、コミュニケーションを築くことが、次の営業にも繋がっていくのではないかと考え

ます。時間が経っても分離しないで、なおかつ食べるものですから無色透明・無味・無臭でなければなりません。いろいろなものを探したところ、高齢者や病院食で飲料品を飲むときに誤嚥防止のためにトロミをつける介護用補助食品のトロミアップを加えることで、ドレッシングの油分と醤油が分離せずに最後の一滴まで使えるドレッシングができます。



左：分離しないドレッシング 右：一般的なドレッシング

コース料理の中で、どこかしら一品でも流行にのったものや話題性を提供

*基本形の分量＝オイル5・酢3・醤油2・トロミアップ適宜
女性客向け分量＝オイル5・酢3・醤油1・蜂蜜1・トロミアップ適宜
変形分量＝オイル5・酢3・醤油1・味噌1・トロミアップ適宜
などまだまだいろいろあると思いますが、健康志向で荳胡麻油、亜麻仁油、紅花油、オリーブオイル、グレープシードオイル、ココナッツオイルなど時と場合において使い分けるのもいいと思います。



和酒和肴
せんごく

〒170-0013
東京都豊島区東池袋
1-12-10 ヤンズビル 6F
TEL：03-5391-7376



助手
水野谷 雄平さん



助手
村田 和枝さん

<器協力> 豊栄
新宿区北新宿 4-13-10
TEL：03-5386-8391