



調理の工夫

焼鯖翁和え
昆布酔
ヤングコーン
茗荷子
ブロッコリー
赤黄パプリカ
紫防風芽

出汁昆布の出しがらの利用 — 昆布酔をつくる —

「これからは原価をかけずに、腕と発想で差別化を図るということも時代の要請になってきている。」



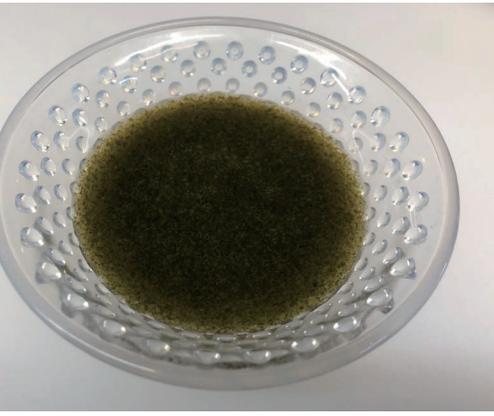
武田 博行
料理研究家 比呂武
(株式会社 DCREATE)

ると思えますので、トライしてみ
てはいかがでしょうか。

当店のコンセプトは、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調にした創作料理を提供しつつ、敷居の高くない居酒屋感覚でご利用頂ける店を目指しています。
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。

日本料理のお店なら毎日、御椀や煮物の出汁をとるために多くの昆布を使っています。しかし、出汁をとったあとの出しながら昆布の始末に日々頭を悩ましているのが現状ではないかと思えます。
やはり、料理人としては全ての食材を無駄なく使い切ることが、プロとしての腕の見せどころでもあり、経営にも貢献することができます。特に、昆布は二年前に北海道を襲った台風の被害で高騰が続いています。

く、テンションの上がらない後始末の仕事だといえましょう。
出汁をとったあとの昆布をアバウトに切り分けて、鍋に土佐酢を水で割ったものを入れて煮込み、昆布がとろけてきたらすぐに攪拌し、水のうで漉すだけの作業で、これが昆布酔です。どなたがやっても出来るシンプルイズベストな調味料です。そのままストレートに使用しますと、青魚の旨みを最大限に引き出します。



昆布酔は口当たりをソフトにするためじっくり柔らかく煮る

今回は、昆布の出しがらの利用法を提案しました。今までよく見かけた利用法といえば、天上昆布、佃煮、煎餅、金平に繊切りして混ぜるくらいで料理の端材に使われるくらいだと思います。小さいお店ならそれくらいでも使い切れるでしょうが、これらは手間と時間がかかった割には商品価値が低

ですから、ここでは昆布酔を敷いて（色がくすんでいるため上から掛けると汚い仕事になってしまふ）サッと焼いた鯖をのせ、白板昆布も高いので、屑の昆布やおぼろ昆布を使用して翁和えに仕立て、彩り野菜を散らしました。

これをベースにして、主役の味を引き立てる補佐的な（隠し味的な）仕事で使うのもっと活用でき



鯛縁
たいまる
鮮魚鮮菜
〒350-0231
埼玉県坂戸市泉町
3-3-8 108
TEL: 049-299-6653