

1. クイジナートに出汁を取った鰹節と、出汁を取って油でサッと揚げた出汁昆布を入れて細かくする。



変えていくということで、仕出しに使える調理の工夫の第二弾を考えてみました。弁当ということになりまますので、主菜としては揚げ物、煮物、焼物が考えられますが、冷めても美味しく食べられ、しかも原価が抑えられる食材を使わなければなりません。最大の苦境に、より実践的で経営的に則したいろいろな角度からのアプローチが求められていると思います。とにもかくにも、とりあえずこの情

2. 1で細かくした鰹節と昆布を笊に広げて陰干しし、上がりに二時間ほど天日干しする。



況を乗り越えて事業を継続していくための実践的な料理づくりをしていくことが、当面生き抜くための一番の方策でしょう。仕出し用の吸物は、椀種が少し凝ったような練り物よりも三〜五種類の野菜と簡単な糲薯を組み合わせたほうが、お客様には貝だくさんでお得感があります。そこで、吸物や煮物の出汁を取った後の鰹節や昆布でつくったおかかをいかに商

品に仕立てるか、昆布と鰹節だけですの で、調理で出る手屑なども活用して、安価なイメージのあるおかかの付加価値を高めることが、今回の工夫のメインです。平時なら袋詰めにして単品でお土産用にすることもできます。おかかは、二番出汁までとった鰹節と、ある程度水分をとばして油でサッと揚げた出汁昆布をフードプロセッサーなどで細かくしてから、陰干しして、上がりに二時間ほど天日干しします。この時期は雨天の日が多いので、焼台の端に置いておいたり、オーブンで水分をしつかりとばしてからおかかに仕上げます。ポイントとしてはしっかり水分をとばすことです。水分をとばしても旨みが増すわけではありませんが、味付けして煮上げるよりも乾燥すると味がサッとしみやすくなり、防腐効果の役目もあり弁当などに適しています。

調理の工夫

テイクアウト用の吸物と御飯に小鉢



小
昆味こ付
こうな
布噌ご

お
海碗
蓮絹人椎
老
さ 糲
根や参茸薯



鮮魚鮮菜 鯛縁 (たいまる)
〒350-0214
埼玉県坂戸市千代田 1-1-35
TEL: 049-299-6653



調理補助
佐々木 直也さん



武田 博行
料理研究家 比呂武
(株式会社 DCREATE)

当店は、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調とした創作料理を提供しつつ、今年五月の移転を機に、喰い切りのコース料理を柱とした、本格和食料理店として新たにスタートいたしました。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。今回のテーマも、新型コロナウイルス禍による緊急事態宣言が解除されたにもかかわらず、一朝一夕には以前の状況には戻れない状況が続いていて、依然出口が見えない中を試行錯誤していますので、お客さんを待っているというスタイルではなく、こちらからお客さんのほうへ向かっていくという発想のスタイルに