

# 8th Cooking development Labo

(第378回本部講習会)

## ● Today's Theme

### 「わが店で出す外食の価値」

コロナ禍で未だに気軽に外食に出かけることが難しい現状、盛り付けや提供の仕方、店の雰囲気作り、お客様との対話など、どんなな点に配慮・工夫し、料理を提供することがお客様にとっての外食の価値となり、お店をリピートするきっかけ・原動力になるのだろうか。

今回は一つの料理を作りながら、お店に於ける外食の価値とは何かを披露いただきます。

本日の流れ・・・各自1品を調理実演・試食→投票

**4月13日（水） 13：00～@築地**

LINEで最新情報をゲット！  
QRコードからお友達登録を  
お願いいたします！



presented by



公益社団法人  
日本料理研究会  
The Association for the Advancement  
of the Japanese Culinary art

## Today's Developer



- ① 藤井 尋也  
(南青山 日本料理 花・味兆)

### <PROFILE>

1993年5月2日生まれ、神奈川県川崎市出身。2014年、魚菜屋なかむらに入社。20年、株式会社岸田商会に入社。日本料理花・味兆に勤務している。



- ② 藤巻 雄也  
(軽井沢 くっかけステイ中軽井沢)

### <PROFILE>

1990年10月29日生まれ、長野県軽井沢町出身。2011年～21年、日本料理たか田八祥に勤務。2021年からくっかけステイ中軽井沢の副料理長を務める。



- ③ 泉 弘樹  
(松戸 黒泉)

### <PROFILE>

1982年1月2日生まれ、群馬県出身。2002～04年、新橋第一ホテル 武蔵亭、05～19年、芝パークホテル 花山椒に勤務。2019年4月から黒泉 料理長を務める。



13:10~

「わが店で出す外食の価値」

13:40

## 御食事 鯛炊き込みちらし飯～味兆（味の広がり）～

### 【材料】

2人前、490円

調理時間30分

|       |      |
|-------|------|
| 真鯛    | 120g |
| 黄身味噌漬 | 1個   |
| 木の芽   | 適量   |

### 合せポン酢

|         |     |
|---------|-----|
| 岸田味兆ポン酢 | 1合  |
| 上白糖     | 30g |

### 雲丹醤油

|      |        |
|------|--------|
| 練り雲丹 | 大さじ1   |
| 出汁   | 大さじ1   |
| 濃口醤油 | 大さじ1   |
| 味醂   | 大さじ1/2 |

### ポン酢ピクルス

|         |       |
|---------|-------|
| 岸田味兆ポン酢 | 200cc |
| 上白糖     | 30g   |
| 胡瓜      | 1/4本  |
| 小玉蜀黍    | 1本    |

### 柚子ピクルス

|          |     |
|----------|-----|
| 岸田柚子のめぐみ | 2合  |
| 酢        | 1合  |
| 水        | 1合  |
| 蓮根       | 20g |
| 茗荷子      | 1本  |

### 干椎茸ポン酢バター

|         |      |
|---------|------|
| 干椎茸     | 1/2枚 |
| 岸田味兆ポン酢 |      |
| 椎茸もどし地  |      |

### 【作り方】（①は下準備）

- ① 鯛は、下処理し、頭をカリカリに香ばしく焼く。  
岸田味兆ポン酢1合に上白糖30gを加えてひと沸かしする。  
練り雲丹大さじ1、出汁大さじ1、濃口醤油大さじ1、味醂大さじ1/2を合わせ、雲丹醤油とする。  
ポン酢ピクルスは、岸田味兆ポン酢200ccに上白糖30gを加えてひと沸かしし、下処理した胡瓜、小玉蜀黍を漬ける。  
柚子ピクルスは、岸田柚子のめぐみ2合、酢1合、水1合を合わせ、下処理した蓮根、茗荷子を漬ける。  
干椎茸ポン酢バターは、干椎茸をもどし、岸田味兆ポン酢ともし地を同割で煮詰め、上にバターを加える。  
黄身味噌漬は、鶏卵を冷凍し、味噌漬とする。
- ② 土鍋に米、水、焼いた骨を入れて炊く。
- ③ 鯛を下処理し、昆布メ、雲丹漬、甘藷醤油漬とする。
- ④ 炊き上がったからお櫃に移し、味兆ポン酢、上白糖を加えてさっくりと混ぜる。
- ⑤ ピクルスをそれぞれ庖丁し、色よく盛り付ける。

### MEMO



13:45~

「わが店で出す外食の価値」

14:15

## 温物 鯉づくし〜鯉こく饅頭・鯉山吹味噌煮・鯉味噌餡〜

【材料】 4人前、1000円  
調理時間20分

|      |       |
|------|-------|
| 鯉    | 1/2本  |
| 昆布   | 5g    |
| 水    | 500cc |
| 酒    | 90cc  |
| 山吹味噌 | 45g   |
| 白ワイン | 少々    |
| 長芋   | 20g   |
| 錦糸玉子 |       |
| 玉子   | 1個    |
| 百合根  | 4枚    |
| 金時人参 | 適量    |
| 芽葱   | 適量    |
| 甘草   | 4本    |

### 饅頭生地

|     |      |
|-----|------|
| 浮粉  | 21g  |
| 餅粉  | 21g  |
| 片栗粉 | 4g   |
| ラード | 15g  |
| 熱湯  | 27ml |
| 百合根 | 60g  |

### 旨煮地

|       |       |
|-------|-------|
| 針生姜   | 5g    |
| 鯉出汁   | 150cc |
| 酒     | 15ml  |
| 砂糖    | 5g    |
| 味醂    | 10ml  |
| 濃口醤油  | 15ml  |
| たまり醤油 | 7ml   |
| 塩     | 適量    |

### 【作り方】（①は下準備）

- ① 錦糸玉子を作る。甘草は、湯がいておく。長芋は、白煮とする。花卉百合根を作る。金時人参は、ねじり桜にしておく。芽葱は、湯通ししておく。
- ② 浮粉、餅粉、片栗粉、ラードを混ぜ、熱湯を加えて練る。蒸した百合根をフードプロセッサーで回し、浮粉の生地を少量ずつ入れて混ぜ、5分蒸して饅頭生地を作る。
- ③ 熟成させた鯉を3枚に卸した鯉アラ、昆布、水、酒を圧力鍋に入れ、蓋をせずに沸かし、アクを取ったら蓋をして50分加圧する。アラはミキサーにかけてペースト状にし、出汁は漉しておく。
- ④ 上身は、骨切りをして鯉出汁、味噌、ごく少量の白ワインで炊く。
- ⑤ 肝は、針生姜、鯉出汁、酒、砂糖、味醂、濃口醤油、たまり醤油で旨煮とする。鱗付きで皮を引き、鱗を手で剥がす。バットに貼り付け、表面をバーナーでサッと炙り皮目の模様を立たせた後、冷蔵庫で2日乾燥させ、170℃で揚げて煎餅にする。
- ⑥ 身を炊いた地を調味し、味噌餡を作る。
- ⑦ 饅頭生地で肝旨煮、調味したアラペーストを包み、15分蒸す。
- ⑧ 器に味噌餡を敷き、体裁よく盛り付け、供する。



純日本家屋の古民家を改装した和モダンな店舗

### MEMO

14:20~

「わが店で出す外食の価値」

14:50



## 焼物 和牛ヒレ肉ロースト 唐墨ソース

### 【材料】

4人前、6000円

調理時間50分

|        |      |
|--------|------|
| 和牛ヒレ   | 240g |
| 車海老    | 4本   |
| アスパラガス | 2本   |
| 茗荷子    | 2本   |
| 夏大根    | 12cm |
| キャビア   | 適量   |

### 唐墨ソース

|      |      |
|------|------|
| 卵黄   | 5個   |
| 出汁   | 80cc |
| 生唐墨  | 50g  |
| 砂糖・塩 | 各適量  |

### バルサミコスソース

|        |       |
|--------|-------|
| 赤ワイン   | 100cc |
| バルサミコ酢 | 100cc |
| 水飴     | 40g   |
| 塩      | 適量    |

### 【作り方】（①は下準備）

- ① ヒレ肉は、脂を取り、3cmの厚さに切る。車海老は、殻を剥き、背腸を外し、薄塩をする。大根は2cm厚さの円柱にし、油を塗り、薄塩をあてて焼き目をつけ、120℃で30分程焼く。
- ② ヒレ肉は、塩をあててフライパンで焼き、クッキングペーパー、アルミホイルで包み、再度フライパンにのせてローストにする。
- ③ 唐墨ソースは、唐墨以外の材料を合わせ、湯煎にかけて火を入れる。粗熱を取り、唐墨と合わせ、塩、砂糖で味を調える。
- ④ バルサミコスソースは、材料を合わせて詰める。とろみがついてきたら、塩で味を調える。
- ⑤ フライパンでアスパラガス、大根、車海老を焼き、薄塩をする。器にソースを敷き、材料を盛り付ける。

### MEMO