

9th Cooking development Labo

(第381回本部講習会)

● Today's Theme

「他ジャンルの優れた技法を
生かした日本料理」

今回は、日本料理以外のジャンルで食材をより美味しく調理できる素晴らしい技法をご紹介します、その技法を日本料理に生かした一品を披露させていただきます。

本日の流れ・・・各自1品を調理実演・試食→投票

7月6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 佐藤 龍児
(箱根・彫刻の森クラブ)

<PROFILE>

1982年11月23生まれ、岩手県出身。
2001～2003年、目黒雅叙園に勤務。
2004～2021年、ザニューオークラ勤務。
2021年～、彫刻の森クラブに勤務。



- ② 設楽 裕二
(元赤坂・明治記念館)

<PROFILE>

1983年2月19生まれ、東京都出身。
2005年、明治記念館料亭花がすみに入社。
2018年～、明治記念館和食（宴会場）に勤務。



- ③ 村山 直也
(三重・アマネム)

<PROFILE>

1991年8月31生まれ、新潟県出身。
2011～12年、上野・海燕亭に勤務。
2012～2013年、コンラッド東京「風花」に勤務。
2015年～、アマネムに勤務。



13:10～「他ジャンルの優れた技法を

13:40 生かした日本料理」

焼八寸 鱸オイル漬、鮑柔らか油煮

【材料】 2人前、1400円
調理時間180分

鱸オイル漬

鱸 60g
オリーブオイル適量

ミント粥

おねば 30g
もち麦 10g
昆布出汁 10cc
塩 適量
味の素 少量
ミント適量

サーモンコンフィ

サーモン 30g
昆布出汁 250cc
塩 20g
砂糖 10g
大蒜、生姜、長葱、
玉葱、人参 各適量
オリーブオイル適量

鮑柔らか油煮

鮑 80g
塩 適量
胡麻油 適量

隠元 1本

ポテトサラダ 45g

マイクロトマト1個

キャビア 適量

赤紫蘇の芽 適量

蚕豆蜜煮 3粒

百合根金団 30g

枸杞の実 3粒

ミニトマト 3粒

棒生姜 3本

帆立貝塩麴和え

生食用帆立15g

アボカド 15g

子持ち昆布 3g

枝豆 3粒

かもし人参 適量

花山椒素揚げ 適量

【作り方】（①は下準備）

- ① 鱸は、塩、シナモンを適量振り掛け、馴染ませてからサラダ油に12時間漬け込んでおく。鮑は、掃除して針打ちし、塩を振って1日冷蔵庫で置いておく。
- ② サーモンコンフィは、サーモンを切り出し、昆布出汁、塩、砂糖を合わせた物に1時間漬け込む。大蒜、生姜、長葱、玉葱、人参、オリーブオイルとサーモンをラップで巻き、針打ちした物を真空にして45℃で1時間低温調理する。
- ③ オイル漬にしておいた鱸を天火で焼く。おねばを作り、煮もどしたもち麦をおねばの量の2割ほど加え、塩で味を調え、刃叩きしたミントを加え、鱸の上にのせる。
- ④ チーズカステラは、クリームチーズ、卵黄、生クリーム、砂糖、味醂、小麦粉を合わせ、あらかじめ予熱させておいたオーブンで120℃で50分蒸し焼きにする。
- ⑤ 鮑柔らか油煮は、下準備をした鮑をサッと霜降りし、80℃の胡麻油で約3時間蒸し煮にする。
- ⑥ ほほほたけ利久焼は、ほほほたけを酒塩で洗い、天火で焼く。乾煎りした白胡麻を半播りにし、ほほほたけにまぶす。

ほほほたけ 30g
木の葉生姜 15g

チーズカステラ

クリームチーズ 250g

卵黄 20個

生クリーム 100cc

砂糖 70g

味醂 144cc

小麦粉 10g

MEMO

13:45～「他ジャンルの優れた技法を

14:15 生かした日本料理」



前菜 鰻コンフィ、ムース

【材料】 4人前、3000円
調理時間30分

鰻コンフィ

鰻 半身
オリーブオイル 適量
紅くるり大根 4枚
三つ葉 4本

味噌床

酒粕 45g
白味噌 105g
砂糖 5g
酒 30cc
味醂 5cc

鰻ムース

鰻捌り身 40g
ビーツケチャップ 4g
出汁 15cc
赤ワイン 5cc
牛乳 5cc
塩 少々
牛乳 200cc
砂糖 大さじ1杯
白醤油 10cc
粉寒天 1g

【作り方】

- ① 酒粕、白味噌、砂糖、酒、味醂を合わせ、味噌床とする。
- ② 鰻半身は骨切りし、味噌床に漬け、一晚置き、オリーブオイルで65℃で2時間煮てコンフィとする。
- ③ 鰻捌り身をビーツケチャップ、出汁、赤ワイン、牛乳、塩でのばし、蒸して冷まし、テリーヌとして庖丁する。
- ④ 鰻コンフィは、紅くるり大根を薄切りして包み、三つ葉で止める。

MEMO

14:20～「他ジャンルの優れた技法を

14:50 生かした日本料理」



先附 鮎と茄子の重ね うるか赤ワインソース

【材料】 2人前、1500円
調理時間50分

鮎	2尾
米茄子	1個
蓼	5g
新生姜	10g
お粥	50g
オリーブオイル	30cc
花穂	3本
砂糖	少々
薄口醤油	少々

うるか赤ワインソース

ポートワイン	30cc
うるか	5g
濃口醤油	少々

【作り方】

- ① 洗い米を水から炊き、米の粒が崩れるくらいまで炊いたお粥をトレーにシート状に薄く伸ばし、50℃のオーブンで2～3時間乾燥させる。
- ② 鮎をオリーブオイルに漬け、新生姜の皮と一緒に真空とし、95℃のスチームコンベクションで3～4時間コンフィにする。
- ③ 米茄子を焼茄子にし、皮を剥いた茄子を細かくカットし、少し荒く微塵切りにした新生姜と一緒にオリーブオイルと炒め、水分が飛んでねっとりとするまで炒める。薄口醤油、塩で味つけし、ゼラチンを溶かして流し缶に流し固める。
- ④ 蒸し上がった鮎を取り出し、少量のうるかと一緒に搗り鉢で当り、当たった物を裏漉しにかけ、砂糖、濃口醤油、塩で味つけする。流し缶に流し固める。
- ⑤ ポートワインを煮詰め、強めのとろみがついたところに少量のうるかを入れて一沸きさせ、濃口醤油を入れて味つけする。
- ⑥ 乾燥させたお粥を180℃の油で揚げる。
- ⑦ お皿にポートワインで作ったソースを敷き、流し固めた鮎・茄子を切り出し、重ねて盛り合わせた上に花穂を散らし、お粥で作ったチップ、蓼の葉を飾る。

MEMO