

【 開 発 メ ニ ュ ー 】

メイプルサーモンのタタキ、 無花果甘露煮と醤油糀のソース



メイプルサーモンについて
料理人コンシェルジュからのコメント

今まで色々な養殖のサーモンを食べてきましたが、他のものに比べて美味しいです。こぶりですが、脂っぽくなく、身が締まっており、味がしっかりしていることを、ウリにして良い食材だと思います。

【 レ シ ピ 】

材 料

- ・メイプルサーモン 上身80g
- ・塩 少々
- ・紫芽 少々
- ・芽ネギ 少々
- ・万能ネギ 少々
- ・オリーブオイル 少々

<ソース>

- ・無花果甘露煮50g
- ・醤油糀大匙2杯
- ・オリーブオイル大匙2杯
- ・穀物酢大匙1杯

作 り 方

- 1) 無花果甘露煮を包丁で叩き他の調味料を全て加えよく混ぜてソースを作る
- 2) サーモンに塩を振り、バーナー炙る
- 3) 2を一口大に包丁して器に盛、オリーブオイルを回しかけ紫芽、芽ネギ、万能ネギをバランスよく散らし、1を添える



福島県 料理人コンシェルジュ

SHIMOMURA [和食] 下村 邦和 シェフ

〒231-0868 神奈川県横浜市中区石川町3-107

アクセス: JR根岸線石川町駅 徒歩3分

【 開 発 メ ニ ュ ー 】

メイプルサーモンの 落味噌チーズ焼き



【 レ シ ピ 】

材 料

- ・メイプルサーモン80g
- ・落味噌50g
- ・クリームチーズ味噌漬け30g
- ・生クリーム大匙1杯
- ・日本酒
- ・味醂
- ・薄口醤油各30cc
- ・若桃の甘露煮1個

作 り 方

- 1) サーモンを日本酒 味醂 薄口醤油に30分漬け込む
- 2) クリームチーズ味噌漬けを常温で軟らかくして落味噌と生クリームを加えてよく混ぜる
- 3) 1を焼き火が入ったら2を塗りさらに焼く
- 4) 3を器に盛、若桃の甘露煮を添える



福島県 料理人コンシェルジュ

SHIMOMURA [和食] 下村 邦和 シェフ

〒231-0868 神奈川県横浜市中区石川町3-107

アクセス: JR根岸線石川町駅 徒歩3分

【 開 発 メ ニ ュ - 】

いちじくとクリームチーズの メイプルサーモン包み揚げ



【 レ シ ピ 】

材 料

- メイプルサーモン上身30g
- クリームチーズの味噌漬け適量
- 無花果甘露煮適量
- 落味噌適量
- 片栗粉適量
- ししとう2本
- 葛そうめん2本
- 塩少々
- 揚げ油適量

作 り 方

- 1)サーモンを幅広く包丁して落味噌を適量ぬりクリームチーズの味噌漬け適量といちじくの甘露煮適量を包み込み片栗粉をまぶし揚げる
- 2)1を半分に切り適量器に盛り付け揚げた獅子唐と葛そうめんを飾り、塩を添える



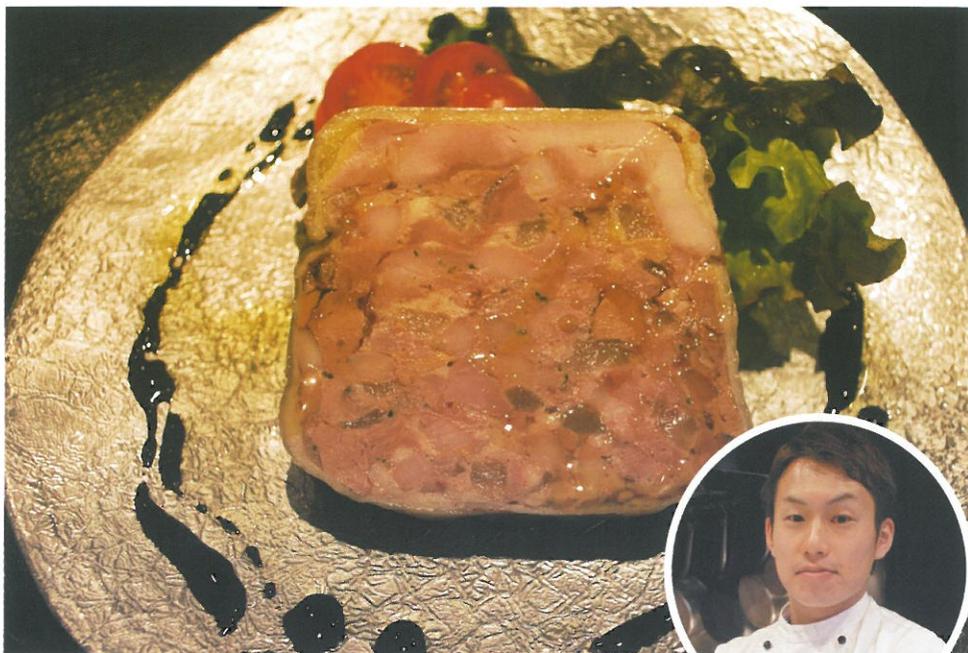
福島県 料理人コンシェルジュ

SHIMOMURA [和食] 下村 邦和 シェフ

〒231-0868 神奈川県横浜市中区石川町3-107

アクセス:JR根岸線石川町駅 徒歩3分

会津地鶏と幸水のテリーヌ



黒木 久弥 WANOBA

材料(4人分)

会津地鶏モモ肉 3枚 ブラックペッパー
 会津地鶏レバー 少々
 200g ニンニク.....1片
 梨(幸水) 1/2個 カイエソペッパー
 ローズマリー・2本 少々
 タイム.....3本 ローリエ.....3枚
 レモン汁..... 少々 ブランデー大さじ3
 塩.....2g
 (肉の重量の1.5%)

*** シェフの一言 ***

会津地鶏の旨味を余すことなく味わうことができると一品です。少し大きめにカットすることで会津地鶏の食感を生かし、また、洋梨ではなく和梨を使用することでその甘味が肉の味を引き立てます。時期によっては名産である桃を混ぜ込んでよいと思います。

作り方

- ①モモ肉は筋と余計な油を取り除き1枚を残して、2枚は皮を剥ぎ、身は2~3cm角にカットする(この後皮は使用するため取っておく)。
- ②レバーは筋、血管、油を取り除き牛乳に2~3時間浸した後、水洗いをしてよく水気を取る。モモ肉と同様に2~3cm角にカットする。
- ③梨も皮を剥き2~3cmにカットし、レモン汁と混ぜておく。
- ④みじん切りにしたハーブ、ニンニクと調味料をカットした肉と梨に混ぜ合わせ30分程置く。
- ⑤テリーヌ型に薄くオリーブオイルを塗り、残しておいたモモ肉に軽く塩コショウをして下にしく。
- ⑥その上から④を空気が入らないように詰めて取っておいた皮で蓋をし、ローリエをのせる。
- ⑦アルミホイルでさらに蓋をして約180℃で100~110分湯煎焼きにする。
- ⑧火が入った後取り出して重しをして冷まし、冷蔵庫で一晩しめる。

メイプルサーモンと雪中あさづきのクリームリゾット 酒糀バター仕立て



黒木 久弥 WANOBA

材料(4人分)

メイプルサーモン 白ワイン..... 適量
150g 粉チーズ..... 適量
 雪中あさづき10本 塩..... 少々
 生米.....100g 砂糖..... 少々
 エシャロット 1片 デイル..... 少々
 生クリーム・80cc 熱湯..... 適量
 にんにく..... 1片 酒糀..... 大1
 アンチョビ・1切 無塩バター..... 大1
 タイム..... 1本

*** シェフの一言 ***

福島県の厳しい冬と春の訪れを同時に味わえる一皿です。外国産のものにはない食感と甘味を持ったメイプルサーモンと、雪の中で旨味が凝縮されたあさづきが良く合います。米どころ福島ならではの酒糀を使った酒糀バターとメイプルサーモンの相性も抜群です。

作り方

- ①サーモンは重量の3%の塩と0.8~1%の砂糖で3時間マリネする。
- ②塩、砂糖を洗い流し水分をよく拭き、ピチッとシートで一晩脱水する。
- ③みじん切りにしたニンニク、エシャロットをオリーブオイルで炒め、タイムとサーモンの切り身の半分とアンチョビを入れ潰しながら炒める。
- ④ニンニクが色づき始めアンチョビに火が通れば、米を入れ油となじませる。
- ⑤油がなじんだら、白ワインを入れアルコールを飛ばし生クリームを入れる(この際にあさりの出汁があれば一緒に入れる)。
- ⑥⑤に半分カットした雪中あさづきを入れる。
- ⑦⑥に3回ぐらいに分けて熱湯を入れる。
- ⑧酒糀バター(大さじ2)と粉チーズを入れ仕上げる。
- ⑨リゾットを皿に盛り残りのサーモンを厚めに切り盛り付け、パターで炙る。
- ⑩最後にデイルを散らす。

【酒糀バター】

- ①酒糀をちぎったところに少し水を入れレンジでふやかす。そこへ同量の無塩バターを入れて混ぜ合わせる。

メイプルサーモンのリゾット カレー風味



萩原 雅彦 カフェ・カンパニー

材料(4人分)

| | |
|---------------------|-----------|
| 〈トッピング用〉 | |
| メイプルサーモンスライス (5mm厚) | ・400g |
| 塩麩 | ・100g |
| 〈リゾット用〉 | |
| 生米 (洗わない) | ・400g |
| 長ネギ (千切り) | ・1本 |
| 無塩バター | ・20g |
| 〈ブイヨン用〉 | |
| 水 | ・800cc |
| チキンコンソメ | ・1個 |
| サーモンあら | ・100~150g |
| 塩 | ・3g |
| ロリエ | ・1枚 |
| 白ワイン | ・20cc |
| 〈リゾット仕上げ用〉 | |
| バター | ・40g |
| パルミジャーノパウダー | ・20g |
| 生姜汁 | ・適量 |
| 塩 | ・適量 |
| コショウ | ・適量 |
| パプリカパウダー | ・少々 |
| カレー粉 | ・3g |
| 生クリーム | ・80g |

作り方

- ①サーモンスライスをバットなどに並べ塩麩をこして加え3時間マリネする。その後水分をふき取る。
- ②鍋にブイヨンの材料を入れ火にかけアクをとりながら約45分煮て濾す。
- ③鍋に20gのバターを火にかけながら長ネギを加え透き通るまで炒め米を入れる。米がバターとなじんだらブイヨンを入れ、約20分で仕上げる(5~6回に分けてブイヨンを入れる)。
- ④米が柔らかくなり煮詰まったらバター100g、生姜汁、パルミジャーノを入れて手早く混ぜる。
- ⑤皿の上に①のサーモンを敷き、上からリゾットをかけ平らに伸ばし、パプリカパウダーをふりかける。

*** シェフの一言 ***

素材の持ち味を生かして、生燻製またはカルパッチョなどあまり手を加えない料理に使いたい食材です。

メイプルサーモンのワンタンラビオリ



萩原 雅彦 カフェ・カンパニー

材料(4人分)

| | |
|----------------|-------|
| メイプルサーモン (皮なし) | ・250g |
| 小松菜 | ・100g |
| 長ネギ | ・1/4本 |
| 白菜 | ・150g |
| 生姜 | ・40g |
| ワンタンの皮 | ・40枚 |
| パルメザンパウダー | ・20g |
| 片栗粉 | ・20g |
| 塩 | ・6g |
| コショウ | ・適量 |

〈ソース〉

| | |
|---------|------|
| 醤油 | ・80g |
| 無塩バター | ・50g |
| オリーブオイル | ・40g |

作り方

- ①サーモンは蒸して身をほぐす。
- ②白菜と小松菜は水洗いしみじん切りにして、よく絞り水気を取る
- ③ボールに①と②、長ネギ、生姜のみじん切り、片栗粉、塩、コショウを入れよくかき混ぜる。
- ④大きめの鍋に湯を沸かし少量(1%)の塩を入れる。
- ⑤③の具をワンタンの皮で包む。
- ⑥⑤を④の鍋にボイルし水気を切り皿に盛る。
- ⑦ソースの材料を鍋に入れ温め、⑥のラビオリの上にかける。
- ⑧トッピングにパルメザンパウダーをかける。

*** シェフの一言 ***

素材の持ち味を生かして、生燻製またはカルパッチョなどあまり手を加えない料理に使いたい食材です。

ヨーグルトチキンカレーとトマトのパンニーニ



森 和也 カフェ・カンパニー

材料(4人分)

会津地鶏(ムネ肉)・・・200g
 トマト・・・・・・・・・・80g
 ベビーリーフ・・・・・・・・80g
 カレー粉・・・・・・・・・・8g
 べこの乳発 会津の雪
 (ヨーグルト加糖)・・・80g
 マヨネーズ・・・・・・・・・・80g

作り方

- ①会津地鶏はグリルしてスライスする(鶏肉をフライパンで焼き目をつけて、その後180℃のオープンで約20分焼く)。
- ②カレーソースとグリルチキンを和える。
- ③マヨネーズとヨーグルトをあわせ、カレー粉をあわせる(カレーソース)。
- ④①と②をあえる。
- ⑤パンを半分にスライスし下半分のパンにバターを塗る。
- ⑥⑤にベビーリーフ、④、トマトスライスをのせる。
- ⑦上半分のパンをかぶせる。

*** シェフの一言 ***

会津地鶏はヨーグルトとカレーに意外と相性が良く、変わったチキンカレーの味となっています。またカレーとトマトの相性も良く新しいスタイルのサンドウィッチの提案としては良いと思います。

メイプルサーモンとレッドキャビアのパンニーニ



森 和也 カフェ・カンパニー

材料(4人分)

メイプルサーモン・・・・・・160g
 メイプルサーモン
 レッドキャビア・・・・・・40g
 玉ねぎ(スライス)・・・・・・80g
 ベビーリーフ・・・・・・・・・・80g
 クリームチーズ・・・・・・120g
 <ドレッシング>
 オリーブオイル・・・・・・20g
 フォカッチャ・・・・・・・・・・2個
 レモン汁・・・・・・・・・・適量
 塩・・・・・・・・・・・・適量

作り方

- ①サーモンはスモークにする(塩、砂糖、タイム、水で溶液を作り、スモークシートに包み3日間寝かせる)。
- ②レモン汁とオリーブオイルを合わせ、塩、コンショウを合わせドレッシングを作る。
- ③パンを半分にスライスする。
- ④下半分のパンにクリームチーズを塗る。
- ⑤④にベビーリーフ、玉ねぎをのせる。
- ⑥ドレッシングを④の野菜全体にかける。
- ⑦⑤にサーモンをのせ、レッドキャビアを全体に散らす。
- ⑧上半分のパンをかぶせる。

*** シェフの一言 ***

メイプルサーモンは濃いめの味にすることにより、サンドウィッチの具材として引き出る。メイプルサーモン、メイプルサーモンのレッドキャビア(イクラ)の相性が良く贅沢なサンドウィッチになっています。