

味 度

みかん
Mi-kan

味の歳時記

— 京都府

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣



あの時 あの人
〜日本調理師連合会を作った人達〜

10

October 2015
神無月

旬のヒント

- 料亭 松楓閣
- ザグランリゾート有馬
- 岐阜都ホテル
- 日本料理「がいらん亭」
- 京料理旅館
- 高台寺よ志のや
- 心齋橋禅園
- 松原 建一
- 木原 俊
- 高吉 政彦
- 黒崎 讓治
- 渡辺 昭

味の饗演

- シエラトン都ホテル大阪
- 日本料理「うなまち」
- 大阪新阪急ホテル
- 日本料理 大金樓
- 茅ヶ迫正治
- 坂口 保則
- 脇山 史好

頂点に挑む—頂上決戦—

- ザグランリゾート
- 近江舞子
- しゃぶしゃぶ・日本料理 月亭
- 公益社団法人 日本調理師連合会
- ホテル海女乃島荘
- 東急ハーヴェストクラブ
- 有馬六彩
- 新都ホテル京大和屋
- 清水 末広
- 田邊 克利
- 辻 義晴
- 中村 友治
- 徳永 浩二
- 坪内 政和



ザ グラン リゾート 有馬
料理長 木原 俊

合肴

蕎麦上用蒸し
焼松茸 海老艶煮
枝豆(蒸し)
小角長芋 山葵
揚げ蕎麦パスタ



■ 作り方

- ①蕎麦粉100gを鍋に入れ、空煎りする。
- ②煎った蕎麦粉に昆布出汁を少しずつ加えた後、卸したとろろ芋を加え、塩、味醂を打つ。
- ③蒸しバットにクッキングシートを敷き、セルクルを並べ、②の衣を適量セルクルに流した後、生の小角長芋を加える。
- ④85℃のコンベクションオーブンに入れ、3分蒸す。
- ⑤前日に、出汁792ccに適量のどんこ椎茸を戻し、濃口醤油144cc、味醂144ccを加え、火を入れた後、追い鰹をして漉す。
- ⑥④に焼き松茸、海老、枝豆、山葵を美しく盛り付け、⑤の出汁を温めて張る。

■ ポイント

- ①蕎麦粉を空煎りする事で、粉気を飛ばし、蕎麦の香りを高める。
- ②蕎麦粉に昆布出汁、とろろ芋で当たりを打った後、30分程寝かせる。(気泡抜き)

◇ワンポイント・メッセージ◇

蕎麦の香りが深い、吹き寄せ風に盛り付けられたことで季節感も感じました。素晴らしい料理で、十月の献立の参考にさせていただきたいと思います。ありがとうございました。

材料(10人分)

蕎麦粉	100g
昆布出汁	300cc
とろろ芋(卸し)	50g
小角長芋	適量
塩	少々
味醂	少々
松茸	適量
海老	1尾
枝豆	適量
山葵	適量

(蕎麦出汁)

出汁	792cc
濃口醤油	144cc
味醂	144cc
小粒どんこ干椎茸	適量
追い鰹	適量