

深まりゆく秋をワインと楽しむ

本会特別会員

 橋本 亨（日本橋・割烹とよだ）

通肴五口皿	魚 醬 和 へ
	矢柄、海松貝
	青 柳
	根三つ葉、椎茸
	人參、酢橘
	胡 桃 和 へ
	栗麩、無花果
	銀 杏、柿
	丸十、胡桃
	飯蒸し 唐墨
	糯米、唐墨
	鮑
	胡 麻 豆 腐
	干 葡 萄
	ラ ム 酒
	牡 蛎 茶 碗

白ワインと共に	太刀魚手綱焼
	才巻、占地
	銀杏、茗荷子
	栗、百合根
	穴子二見焼
	芝海老、玉子
	玉葱、木の芽
	東坡肉胡椒煮
	セロリ、玉葱
	人參、生姜
	大 蒜

赤ワインと共に	鶉包み蒸し
	鳥 挽 肉
	芝 海 老
	松 の 実
	枸 杞 の 実
	合 鴨 辛 子 煮
	大根、長葱
	マスカット
	黒 胡 椒

◎通肴五品 ▽魚醬和へは、矢柄を削ぎ身にし、昆布ベとする。

海松貝、青柳は適宜庖丁し、酒醬油にて洗い、かるく炙る。

根三つ葉は、茹でて水に落とす。椎茸は酒塩で洗って火取り、庖丁する。

人參は薄切りして塩をまぶし、水気を絞っておく。

魚醬に胡麻油、煮切った赤酒、溶き辛子を加え、ミキサーにかける。

先の具材を和え、最後に酢橘をかるく絞り、混ぜ合わせる。

▽胡桃和へは、栗麩を小角に庖丁し、油で揚げた後、油抜きし、薄八方に浸けておく。蒸した丸十、柿、無花果は各々小角に庖丁し、銀杏は、茹でて皮を剥き、半分庖丁する。無花果はソフトタイプのドライ無花果を用いる。

西京味噌、江戸味噌、信州味噌、砂糖、赤酒、当り胡桃を練り上げる。絞り豆腐を裏漉しし、煮切った赤酒を少々加えてよく当たる。これに先の練り味噌を混ぜ合わせる。

揚げた剥き胡桃を当り棒で粗く潰し、具材と共に和える。後、プチドリツプを適量加える。生の無花果をあしらう。

▽飯蒸し唐墨は、糯米を塩で薄味をつけた昆布出汁に半日浸ける。蒸して、玉に取る。唐墨は薄い削ぎ身とし、糯米を包む。鮑は殻を外し、塩で磨いて薄切りし、酒炒りとする。割り胡椒を添える。

▽胡麻豆腐は、当り胡麻、吉野葛、牛乳を混ぜ合わせ、裏漉しで濾す。砂糖、赤酒を加えて火にかけ練る。固まってきたところであらかじめラム酒漬にしておいた干葡萄を加えて更に練る。最後に生クリームを加えて火を止め、よく混ぜ合わせる。流し缶で冷やし固める。

胡麻味噌は、醬油、赤酒、酒、西京味噌、砂糖を合わせ、弱火で一五分ほど煮詰めておく。当り胡麻に対し煮詰めた味噌ダレ、きな粉を合わせ、味を調え、胡麻餡とする。

カシューナッツを揚げて砕いたもの、干葡萄をあしらう。

▽牡蛎茶碗は、牡蛎を洗って粗微塵に切る。切った牡蛎の八割分、少々白胡椒を入れ、玉地を張り、蒸す。銀餡に、もどした実蕎麦、残り二割分の牡蛎、バター少々を加えて味を調え、茶碗蒸しに掛け、芽葱をのせる。

◎白ワインと共に ▽太刀魚手綱焼は、太刀魚を下処理し、三枚に卸して当て塩した後、西京味噌に漬け込む。味噌を洗い、手綱に編んで串を打ち、焼き上げる。

▽穴子二見焼は、穴子を開いて霜降りし、皮のぬめりを取る。薄い酒塩で蒸し煮とする。芝海老をよく当たり、びしゃ玉、黄身素、玉葱、塩を混ぜ合わせる。穴子の両面に打粉をし、身側に海老糲薯を塗り、油をひいたフライパンで両面を焼く。焼き上がったら、適宜に庖丁する。穴子の骨で出汁を取り、葛粉を加えて餡にする。粉山椒と木の芽をのせる。

▽東坡肉胡椒煮は、豚三枚肉の塊に、塩胡椒をたっぷり揃り込み、3日間冷蔵庫で寝かせる。フライパンで表面に焼き色をつけ、鍋に肉を入れ、セロリ、玉葱、人參、生姜、大蒜などの香味野菜とグリーンペッパーを入れ、たっぷりの水に一割ほどの白ワインを加えて、約二時間中火で煮込む。鍋止めして冷めたら、煮汁から引き上げる。濾した煮汁に醬油、砂糖、赤酒で味を調え、庖丁した豚肉を入れてかるく煮込む。人參、独活、セロリ、蒿苣薑を繊切りにし、サツと煮て添える。

◎赤ワインと共に ▽鶉包み蒸しは、茄子の皮を剥き、縦半分切って油で揚げ、観音開きにする。鶉挽肉、鳥挽肉のうち二、三割程度の肉を酒煎りしておく。火を通した肉、残りの生肉、芝海老ミンチ、びしゃ玉、卸し山芋、絞り豆腐を混ぜてよく当たり、塩、砂糖、醬油、胡椒で下味をつけ、最後に小口に切った浅葱、松の実を混ぜる。茄子に打粉をし、肉を置き、ラップで包み蒸す。鶏ガラで出汁を取り、醬油、赤酒で味を調え、葛粉で餡に仕立てる。

▽合鴨辛子煮は、合鴨の皮に庖丁目を入れ、フライパンで両面ほどよく焼く。この時に出た鴨の脂は取っておく。鍋に鴨の脂、醬油、赤ワイン少々、酒、赤ザラメを合わせ、先の鴨を煮る。鴨に火が入ったら一度鍋から引き上げ、煮汁を煮詰める。ここに辛子を溶き入れ、再び鴨にからませる。

大根は篠に剥き、生のまま揚げて火を通す。

白髪葱、マスカット、ピンクペッパー、割胡椒をあしらう。

和牛もろみ焼
林檎、人参
玉葱、大蒜
生葱、生姜
クリームチーズ
クリムチーズ
蓮根、舞茸
南瓜

▽和牛もろみ焼は、もろみ醤油、たまり醤油、赤酒、砂糖、胡麻油を合わせて鍋に入れ、もろみダレを作る。林檎二個、人参二本、玉葱二個、大蒜三粒、生姜一個をミキサーにかけ、鍋に入れ 中火で二〇分程度煮込む。冷めたら漉して、汁と野菜を分けておく。
牛肉はモモ肉を柵取りし、もろみダレに三〇分漬け込む。串を打ち、焼き上げる。クリームチーズをガーゼに包み、もろみダレに五日間冷蔵庫で漬け込む。
蓮根と南瓜は薄く庖丁し、揚げて煎餅にする。
もろみ漬にしたチーズを薄く切り煎餅で挟む。舞茸を炒め、もろみダレの漉した野菜をからめて味つける。ドライトマトをあしらう。

白ワインと共に
穴子二見焼
海老糲薯 (50 人分)
芝海老……………1 kg
びしゃ玉……………5 個分
黄身素……………2 個分
玉葱……………1 個分
塩少々
原 650 円、所 120 分、作 1 人

赤ワインと共に
鶉包み蒸し (50 人分)
鶉挽肉……………500g
鳥挽肉……………500g
芝海老……………250g
びしゃ玉……………5 個分
卸山芋……………250g
絞り豆腐……………2 丁分
原 250 円、所 180 分、作 1 人

合鴨辛子煮
合鴨抱き身……………2 枚
煮物地
醤油……………100 cc
赤ザラメ……………40g
赤ワイン……………60 cc
赤酒……………100 cc
辛子適量
原 300 円、所 180 分、作 2 人

和牛もろみ焼
もろみだれ
もろみ醤油……………1800 cc
たまり醤油……………540 cc
赤酒……………900 cc
砂糖……………400g
胡麻油……………300 cc
林檎……………2 個
人参……………2 本
玉葱……………2 個
大蒜……………3 個
生姜……………1 個
原 650 円、所 240 分、作 2 人

原＝原価、所＝所要時間、作＝作業人数

通肴五品
胡桃和え
胡桃味噌
西京味噌……………900g
信州味噌……………200g
江戸味噌……………200g
砂糖……………200g
赤酒……………180cc
当り胡桃……………170g
剥き胡桃……………300g
原 200 円、所：60 分、作 1 人

胡麻豆腐 (60 人分)
吉野葛……………160g
砂糖……………100g
牛乳……………1500 cc
赤酒……………90 cc
当り胡麻……………340g
生クリーム……………300 cc
ラム酒漬干葡萄…300g
胡麻餡の素
醤油……………1620 cc
赤酒……………810 cc
酒……………540 cc
砂糖……………2 kg
西京味噌……………1 kg

胡麻餡
胡麻餡の素……………360 cc
当り胡麻……………340g
きな粉……………25g
原 50 円、所：60 分、作 2 人

お知らせ



日本料理研究会
LINE@
始めました！

日本料理研究会のライン@アカウントを作成しました！皆様に役立つ情報を発信していきたいと思っておりますので、ぜひお友達登録お願いします！

協賛

キッコーマン食品株式会社
ヤマサ醤油株式会社