

第367回本部講習会

「僖を成す葵の頃」

師範 齊藤道明氏



supported by



公益社団法人
日本料理研究会

The Association for the Advancement
of the Japanese Culinary art

開発シェフ

齊藤 道明

株式会社僖成 代表取締役
一般社団法人東京調友会倶楽部 会長
公益社団法人日本料理研究会 師範



<PROFILE>

昭和52年3月2日、宮城県生まれ。平成4年11月、郷里の宮城県にある「いけす料理馳走亭」に見習いとして入門。以後、煮方になるまで修行の日々を過ごす。平成11年、22歳で上京。東京・池上本門寺の「懐石花むら」に入り、当時、総料理長だった芦沢克守氏（前東京調友会倶楽部会長）に師事し、東京調友会倶楽部に入会。更に日本料理の奥深さや素晴らしさを学ぶ。以後、「暗闇坂宮下」総料理長などを経て、「株式会社僖成」代表取締役に就任。令和2年1月、一般社団法人東京調友会倶楽部会長に就任し、現在に至る。

<日本料理 僖成>

〒107-0062
東京都港区南青山2丁目24-8
BY-CUBE 1F





鮎・蟹重湯挟み揚 蓼ソース、玉蜀黍、隠元、丸十煎餅

【材料】

原価、分量等
詳細は当日発表

鮎
おけさ蟹
重湯
パン粉
玉蜀黍
隠元
薩摩芋

蓼ソース

蓼
茹で玉子 1個
エシャレット 5本
マヨネーズ 60g
酢 10cc
塩、胡椒 各少々
砂糖 少々
柴漬 適量

【作り方】

通常提供は…鮎潮焼 蓼酢

- ① 鮎は、水洗いして三枚卸しにする。
- ② おけさ蟹は、蒸してほぐし身にし、重湯を合わせて餡とし、パン粉を付けて揚げる。
- ③ 蓼ソースは、蓼を当たり鉢で当たり、茹で玉子1個、エシャレット5本、マヨネーズ60g、酢10cc、塩・胡椒・砂糖各少々、刻んだ柴漬適量と合わせ、ソースとする。

MEMO

鰐青豆包み焼 甘海老塩麹漬、大和芋、干し芋、夏野菜昆布め

【材料】

原価、分量等
詳細は当日発表

鰐青豆包み焼
鰐
青豆
卸し大和芋
干し芋
甘海老塩麹漬
甘海老
塩麹
夏野菜
昆布

【作り方】

通常提供は…鰐木の芽焼

- ① 鰐は、水洗いして卸した後、骨切りして適度な大きさに庖丁する。
- ② 鰐の皮目に打粉をし、卸した大和芋、青豆を包んで焼く。
- ③ 夏野菜は、下処理した後、昆布めとする。

MEMO



かすべ旨煮 鰯鰯西京漬、軟骨揚

トマト土佐煮、茄子翡翠煮、青味、共地生姜餡

【材料】

原価、分量等
詳細は当日発表

エイ
炊き地
鰯出汁
鶏ガラスープ
干貝柱
長葱、生姜
酒
砂糖、塩
薄口醤油
赤酒
トマト

西京漬床

白粒西京味噌 100g
味醂 20g

【作り方】

通常提供は…かすべ煮付

- ① かすべ（エイ）は、水洗いし、卸した後、皮を剥いて霜降りする。鰯出汁に鶏ガラスープ、干貝柱、長葱、生姜、酒を入れた地を作り、かすべを入れて炊く。味つけは、砂糖、塩、薄口醤油、赤酒を使う。
- ② 鰯鰯西京漬は、水煮の鰯鰯を使い、白粒西京味噌100g、味醂20gで合わせた物に漬ける。
- ③ 軟骨揚は、エイ骨を身から外して油で揚げ、煎餅とする。
- ④ トマト土佐煮は、トマトの皮を湯剥きした後、鰯出汁で八方煮とする。
- ⑤ 茄子翡翠煮は、茄子を一度油で揚げ、氷水に落として皮を剥いた後、吸地を含ませる。

MEMO

伊勢海老・海鮮三色押飯

鮑、雲丹、干し数の子、海老ソース 留呉汁、アボカド・玉子糠漬

【材料】

原価、分量等
詳細は当日発表

伊勢海老
鮑
もどし地
水、酒、大根切れ端
雲丹、干し数の子
白米、野沢菜、唐墨玉子
アボカド、玉子、糠床
グリンピース

海老ソース

伊勢海老頭
水 1ℓ
西京白瀘味噌 15g
薄口醤油 20cc
赤酒 10cc
塩水 5cc
吉野葛 適量

【作り方】

通常提供は…伊勢海老・海鮮炊込みご飯

- ① 伊勢海老は、頭を外し、のし串を打って塩茹でし、火を入れる。
- ② 鮑は、殻から外して研いだ後、水と酒を合わせた地に大根の切れ端を入れて6時間蒸し、柔らかくもどした後、鰯出汁の八方地で炊く。
- ③ 海老ソースは、伊勢海老の頭を割り、水1ℓに入れて漬しながら3分の1になるまで煮詰め、瀘した後、西京白瀘味噌15g、薄口醤油20cc、赤酒10cc、塩水5ccで味つけし、葛を引いてソース状にする。
- ④ 押飯は、伊勢海老刻み身、野沢菜、唐墨玉子をそれぞれ混ぜ、中に雲丹を入れ、木杵にて押し、伊勢海老、鮑、干し数の子を盛り込む。
- ⑤ 呉汁は、グリンピースを湯がき、裏漉しした後、昆布出汁を合わせ、塩水で味つけする。