

第380回本部講習会

「納涼会席」

師範

高橋 勇次 氏

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

開発シェフ

高橋 勇次

エスカイヤクラブ銀座花椿店 調理長
公益社団法人 日本料理研究会 師範
関西調理師大京会 会長



<PROFILE>

1956年9月15生まれ、東京都出身。75年、東京・千代田平安閣に調理師見習として入職し、日本料理の道へ。その後、大阪・割烹まさ、東京・ホテルニューオータニ「ブローニュの森」、東京・御料理玄海を経て、85年より株式会社大和実業のエスカイヤクラブ新宿住友ビル店 調理長を務め、現在はエスカイヤクラブ銀座花椿店 調理長を務める。現在は所属店舗のほか、エスカイヤクラブ新宿住友ビル店、ごだいご銀座コリドー店、新宿NSビル店、赤坂本店、赤坂はなれ店、権之助横浜西口店の季節ごとの献立作成、接客指導までを手掛けている。

<エスカイヤクラブ銀座花椿店>

〒104-0061
東京都中央区銀座7-9-15 GINZA
gCUBE 8F



※公式HPより借用



涼肴 蛸油洗い、栄螺・黄韭辛み和え、紫蘇豆腐、 吸とろろ、白だつ利休掛け

【材料】 原価等 詳細は当日発表

蛸油洗い

蛸、梅肉

栄螺・黄韭辛み和え

栄螺

合わせ地

濃口醤油	1
赤酒	1
出汁	7

黄韭、とびこ

辛子酢味噌

白味噌	100g
コチュジャン	100g
米酢	100cc
赤酒	30cc
酒	20cc
砂糖	50g
胡麻油	10cc

紫蘇豆腐

水切り絹豆腐
2丁

ゆかり 大さじ2

水 200cc

酢 50cc

塩 小さじ1

吸とろろ

大和芋

出汁 13

白醤油 1

追い鰹 適量

蓴菜

白だつ利休掛け

白ダツ、鷹の爪

黒胡麻衣

黒胡麻、白味噌、
砂糖、醤油

【作り方】

- ① 蛸油洗いは、活蛸を使い、よくぬめりを取り、皮を剥いて小さめに落とし、返し庖丁を入れ、80℃くらいの油ですすぎ洗いとする。皮は湯でもよいので、同じくらいの温度で火を入れ、それぞれを氷水に落とし、冷ましてから水気を切る。
- ② 栄螺・黄韭辛み和えは、小さめの栄螺を洗い、霜降りした後、濃口醤油1、赤酒1、出汁7の合わせ地で、ちょうど火の入るところまで煮て、鍋で冷ます。黄韭は、束ねてボイルし、浸し地に浸け、2～3cmくらいに切る。栄螺の身を取り出してスライスし、韭と合わせて、辛味噌ダレ、とびことと和え、殻にもどして盛る。
- ③ 紫蘇豆腐は、絹漉し豆腐の水気を切っておき、地を合わせておき、漬け込んで一晩置き、切り出す。紫蘇の葉が邪魔なようなら、合わせた際に濾す。
- ④ 吸とろろは、卸した大和芋に出汁13、白醤油1で合わせ、追い鰹をした出汁で程よくのばす。蓴菜は、色出した後、吸地に落とす。
- ⑤ 白だつ利休掛けは、白だつの皮を剥いて酢水に落とし、そのまま明礬を加えて1時間以上置き、大きな鍋で鷹の爪を加えて火を入れる。冷めたら庖丁し、束ねる。後、色のつかない出汁に浸す。
- ⑥ 黒胡麻衣は、黒胡麻、白味噌を合わせ、砂糖、醤油で味を調え、供す時に上から掛ける。

MEMO



吸物 鰻白玉香煎仕立

【材料】

原価等
詳細は当日発表

鰻

白玉餅

白玉粉 30g

上新粉 20g

水 40cc

焼葱

海葡萄

結び人參

敷き大根

米

【作り方】

- ① 鰻は、常の通りさばき、水、酒でもどす。最後に煮汁を少し残し、薄口醤油、赤酒で味をからませる。別にスープを残し、身は冷めたら骨を取り、程よく煮凝らせる。後、100gくらいに小角に切る。
- ② 瓶は、別に表記したように合わせ、ラップに包んでかるくレンジにかけて柔らかくし、鰻を包みやすくする。
- ③ 出る物だけを湯通しし、バーナーで炙り、大根を敷いて椀盛りする。
- ④ 米を洗ってフライパンに入れ、色がつくくらいまで煎る。さらして作った茶巾衣に入れ、吸地の上に入れて香りを移す。

MEMO

造り 氷室盛り、鮪、甘海老、槍烏賊

【材料】

原価等
詳細は当日発表

氷室盛り

鮪

甘海老

槍烏賊

【作り方】

- ① 氷室盛りは、器にスライス氷を敷き、中央に穴を開けて刺身を盛るが、今回は説明を省略する。

MEMO



焚き合せ 鰻砵巻、楓冬瓜、鑄込みトマト

【材料】 原価等 詳細は当日発表

鰻砵巻
鰻

玉子地
玉子 40個
(全卵16個、卵黄24個)
出汁 144cc×8

合わせ地
出汁 7
薄口醤油 0.5
白醤油 0.5
赤酒 1
追い鰹 適量

楓冬瓜
冬瓜

鑄込みトマト
ペティトマト、芝海老、
びしゃ玉、鶏スープ出汁
若布、木の芽

【作り方】

- ① 鰻砵巻は、砵巻用の玉子豆腐を作り、水の中で1cmの厚さに切る。鰻は、中国産を使い、後に緑茶を使うため、そのお茶で20分間ほどコトコトと火にかける。冷めてから拍子木に切り、片栗粉をまぶす。切った玉子は、巻簾の上にセロハンを敷き、その上に並べ、片栗粉を打って鰻を芯にして巻く。両端を糸で結び、針打ちして合わせ地に入れ、蒸し煮とする。冷めてから切り出す。その地を共地餡とする。
- ② 楓冬瓜は、冬瓜の皮を剥き、形にしてかるく庖丁目を入れ、塩、重曹で皮目を磨き、湯をしてから色のつかない出汁に浸ける。
- ③ 鑄込みトマトは、ペティトマトの皮を湯剥きし、種をくり抜く。芝海老を叩いて、酒煎りし、びしゃ玉子を作って味を調えたところに加え、くり抜いたトマトへ鑄込む。鶏スープ出汁で火を通し、冷やす。

MEMO

焼物 甘鯛茶粕焼

【材料】 原価等 詳細は当日発表

甘鯛茶粕焼
甘鯛
茶粕衣
出汁もどし酒粕 1kg
茶葉 100g
煎り粉出汁 50g
ヨーグルト 300g
白味噌 500g
砂糖 200g
赤酒 100g
紫玉、蚕豆、葡萄

【作り方】

- ① 甘鯛茶粕焼は、甘鯛を上身とし、骨を当る。後、ひと塩する。出汁もどしの板粕、ヨーグルト、煎り粉、風干しの茶葉を合わせて甘鯛に塗って、焼き上げる。

MEMO



紙鍋 夏明石鯛丸ごと鍋

【材料】 原価等
詳細は当日発表

夏明石鯛丸ごと鍋
明石鯛
淡路玉葱
鍋出汁
くさ出汁 15
酒 1
薄口醤油 1
追い鰹 適量
追い煎り粉出汁 適量
ザク野菜
柚子胡椒 適量

【作り方】

- ① 夏明石鯛丸ごと鍋は、明石鯛の鱗を取り、3枚に卸す。頭や骨は焼き、身はほぐし、残りの骨はくさ出汁とする。上身の皮を取って湯引きし、平らにしておく。身の端は細かくして揃り身とし、焼きほぐしの身と合わせて丸にする。余れば、皮の上に塗り、焼蒲鉾とする。出汁の味を調べ、淡路玉葱を添えて仕上げる。
- ② 内臓類は、下処理し、具材とする。
- ③ ザク野菜は、ほぐし榎木茸、長葱の細目拍子切り、三つ葉を合わせてこんもりと盛る。
- ④ 薬味に、柚子胡椒を付ける。

肉皿 蔵王鴨二色ロース

【材料】 原価等
詳細は当日発表

蔵王鴨二色ロース
白ロースずんだ掛け
蔵王鴨
ずんだ掛け
枝豆
オリーブオイル
白餡
ヨーグルト
焼ロース南蛮焼
蔵王鴨

タレ
葱の白い部分
焼き油
鴨脂身
濃口醤油 0.5
酒 1.5
赤酒 1.5
砂糖 0.5

【作り方】

- ① 白ロースずんだ掛けは、合鴨を掃除して余分な脂、筋を取る。後、針打ちし、塩を振り、2時間ほどしたら表面を拭き取り、霜を振る。
- ② 細かい方で卸した大根に白醤油で味をつけ、鴨の上と下にかからませ、蒸し器で上下各7分くらい蒸す。塩をしない場合は、出汁7、薄口醤油1、赤酒1、余り野菜を加えて12～15分ほど蒸し煮とする。
- ③ 焼ロース南蛮焼は、合鴨を同様に掃除し、塩・胡椒をしてフライパンに油を敷き、皮目から置き、狐色になるまで焼き目をつける。身も同じく焼き、焼き油は取っておく。鴨をスチームコンベクションに外熱70℃、芯温50℃でセットし、仕上げる。
- ④ ずんだ衣は、枝豆をボイルして甘皮まで取り、オリーブオイルを加えてペースト状にし、白餡、ヨーグルト等で味つけし、仕上げる。
- ⑤ タレは、葱の白い部分を4ツ割りにし、先の焼き油で炒め、鴨の脂身に濃口醤油0.5、酒1.5、赤酒1.5、砂糖0.5を合わせて煮詰めを作り、先の葱とからめて肉に塗る。
- ⑥ 付け合せの野菜も、焼く物は鴨の脂で焼く。
- ⑦ レタスは、鶏スープでボイルし、巻く。



御飯 鰯冷や汁

【材料】 原価等
詳細は当日発表

鰯冷や汁
鰯干物
白胡麻
ぶぶ霰
三つ葉
海苔
生姜
茗荷
大葉
梅干
急須出汁

【作り方】

- ① 鰯冷や汁は、鰯干物を焼き、身の多い部位と細かい所で分ける。
- ② 搗り鉢に煎り胡麻を入れてよく搗り、鰯の細かい所、出汁、煎り粉の粉末、塩、少量の醤油を加え、味を調えて、よく冷やす。
- ③ 梅干は、種を取っておく。大葉は、細く刻む。茗荷も、同様に切り、東京沢庵は粗目の賽の目に切る。
- ④ 薬味を用意し、ご飯は筴に取って冷水で洗い、冷やして茶碗に盛る。
- ⑤ 急須に冷たい出汁を入れ、共に供する。

MEMO

冷菓 マスカルポーネ白汁粉

【材料】 原価等
詳細は当日発表

マスカルポーネ白汁粉
マスカルポーネチーズ
200g
牛乳 150cc
白濾し餡 150g
生クリーム 50cc
苺、オレンジ、キウイ、
ミント 各適量

【作り方】

- ① マスカルポーネ白汁粉は、マスカルポーネチーズに牛乳、白濾し餡、生クリームを合わせる。
- ② フルーツはお好みで用意する。

MEMO