

第9回北海道食文化研究会セミナー ＜農林産編＞

調理チャレンジの発表

「きのこの旨みを抽出する最適温度で、
キノコの調理に挑戦」
北海道を代表する洋食・和食・中華の
4名の料理人がチャレンジしました。

椎茸とマッシュルーム入りフォンダンショコラ



①使用するきのこは、マッシュルームと椎茸

きのこは下処理をして、真空パック後庫内温度75℃でスチームコンベクションで加熱する。

その後、細かく刻み、きのこ汁と一緒にフライパンでソテーする。

水分を飛ばし、香りを立たせる。



京王プラザホテル札幌総料理長 佐藤伸裕氏

1963年生まれ。北海道出身。大阪中の島辻学園日本調理師学校卒業後、1989年、京王プラザホテル札幌に入社。宴会・ブライダル調理を中心に担当。2013年6月、新宿京王プラザホテル スーパーbuffet<グラスコート>の料理長。

2017年京王プラザホテル札幌総料理

長に就任。お客様が見ているだけで楽しく感じるようなプレゼンテーションや店舗のデコレーションも担当。既存の概念にとらわれることなく、新しい提案を行っている。



②ガトーショコラ セルクル6cmを作る 170℃湯煎焼き30分

- 1) 湯煎にて以下を溶かす。50～60℃
ビターチョコレート(カカオ60%) 250g
無塩バター 160g
生クリーム(乳脂肪35%) 140g
- 2) 卵黄とグラニュー糖をよく混ぜ1)に混ぜる
卵黄 150g
グラニュー糖 140g
- 3) メレンゲを作り2)と合わせる
卵白 360g
グラニュー糖 180g
- 4) ふるった粉類を3)に加えさっくりと混ぜる
薄力粉 50g
ココア 130g
- 5) 4)に加えさっくりと混ぜる
プラリネパウダー 80g
(ローストアーモンド/砂糖を1:1キャラメリゼでパウダー状)
- 6) セルクルの内側にベーキングシートを入れて8分目まで流し
きのこ(椎茸を5mmカット)を適量入れて焼成する



③カカオチュールを作る180℃ 8分

- 1) チョコレート以外を溶かし、最後にチョコレートを入れる
無塩バター 50g
生クリーム(乳脂肪分35%) 50g
グラニュー糖 65g
ビターチョコレート(カカオ60%) 25g
- 2) 1)に入れ、ベーキングシートで丸く焼く
アーモンドダイス 50g

④チョコレートソースを作る

- 1) 温めた生クリームと水に、バター、チョコレートを入れて乳化させる
生クリーム(乳脂肪35%) 150g
水 75g
無塩バター 35g
ビターチョコレート(カカオ60%) 90g
- 2) 食べる直前にきのこ(マッシュルームを細かく刻む2～3mm)を適量加えて暖かいソースにする

⑤ガトーショコラにチョコレートソースをたっぷりかけて仕上げる

ひらたけのスープチャーハン



ひらたけで2時間だしを取り、キノコを取り出し、切らないでそのままチャーハンに合わせます。

だしは味付し、チャーハンに注ぎ出来上がりです。

ひらたけは極めておいしいだしが出ます。

そのだしを余すことなく料理に生かしました。



赤坂四川飯店札幌ガーデンパレス店安藤勝広料理長

日本に中国料理を広めた、四川料理の父 陳建民氏、現グループオーナーシェフ 陳建一氏より赤坂四川飯店で四川料理の極意を学ぶ。平成17年よりホテル札幌ガーデンパレス赤坂 四川飯店料理長。1996年第1回全国青年調理師中国料理コンクールに於いて銀賞受賞。2000年3月第3回中国料理世界大会銅賞受賞。2012年(公社)日本中国料理協会の推薦により、北海道知事賞産業貢献賞受賞。市内高校の非常勤講師を務める。2016年4月より公益社団法人日本中国料理協会 北海道地区本部長就任。1962年生まれ。厚岸郡浜中町出身。

ひらたけの沢煮仕立て



◎材料

朱鷺色ひらたけ・・・150g

玉子(L玉)・・・3個

出汁A(鰹、昆布)・・・540cc

鶏ひき肉、人参、三つ葉

薄口醤油、味醂、塩、白胡椒、片栗粉(水溶き)

①朱鷺色ひらたけと出汁Aを真空袋に入れ真空する。

スチームコンベクションにて70℃で30分間加熱。

②真空袋のまま冷まし、朱鷺色ひらたけと出汁Bに分ける。玉子3個をボールに割り、出汁Bを180cc入れ薄口しょうゆと味醂で味をととのえる。

③蒸し缶に②を入れ90℃で約20分蒸す。(玉子豆腐)

④残りの出汁Bを鍋に入れ沸かす。鶏ひき肉を摘み入れ

火を入れる。器に玉子豆腐と鶏摘みれ、朱鷺色ひらたけ、人参、三つ葉を盛り付ける。出汁Bに薄口しょうゆ、塩を入れ味を整え水溶き片栗で少しとろみをつける。

⑤アクセントに白胡椒を少し振って完成とする。



京王プラザホテル札幌 和食料理長、山本敦久氏

1973年5月30日生まれ。家族3人(自分、嫁、娘)

ポールスター札幌、日本料理車屋で和食を学び、現在京王プラザホテル札幌和食料理長。

趣味:仕事ばかりしていて、気づけば趣味がない。

仕事で心掛けている事:食材の良い味を活かした料理を作り、美味しく提供すること。

よろしくお願い致します。

ひらたけのリゾーニ



日本では珍しい、お米のような形の pasta・リゾーニに70°Cでボイルしたひらたけとオリーブとケツパを合わせただけのシンプルな料理です。キノコの美味しさが際立つ逸品です。トッピングのきのこは、同じく70°Cのオーブンで2時間乾燥させたもの。キノコの味が一層際立ちます。



イタリアンレストラン カプリカプリ 塚本孝シェフ

1965年1月21日生まれ。北海道フードマイスター。東京八王子出身、大阪あべの辻調理師専門学校卒業。東京のレストラン数店で修行した後、渡欧。帰国後1996年3月「カプリカプリ」をオープン。スイス、ツェルマット在住中、旅行で訪れたカプリ島の雰囲気が入り自分のレストランでも、お客様にゆっくりと楽しく過ごしていただきたいと、名前にいただく事にしました。ちなみに2つ続けているのは、奥様貴代美さんと二人三脚でがんばっていかうという思いから。