

## ご講演

ホテルポールスター札幌

藤田伸幸総料理長

経歴：

北海道士別町朝日町出身

札幌中央調理師専門学校終了

フランス料理店 ル・カメラリア、

マローズ、

ル・ジャンテオムにて修行。

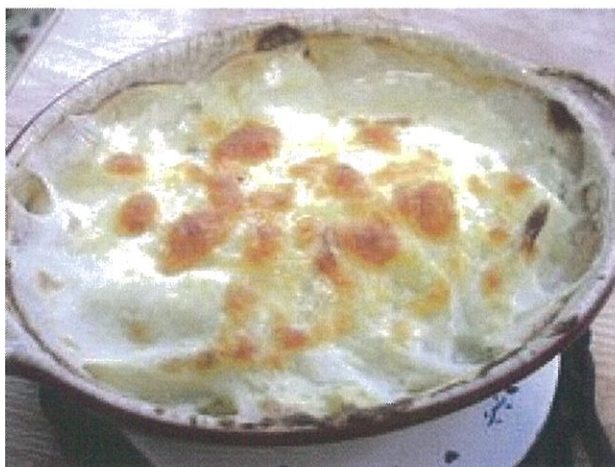
平成元年 ホテルポールスター札幌入社

平成28年7月 総料理長に就任



## 講題「北海道料理の今とむかし」

- ① 自己紹介
- ② 私が調理の世界に入った時代は・・・
- ③ 私のイメージは「酪農＝牛乳」なのでそのお話を・・・
- ④ そして今思うこと
- ⑤ 今の料理は・・・
- ⑥ 料理を次世代に引き継ぐ
- ⑦ 謝辞



\*ポムドフィノアーズ



## ～北海道食文化研究会 酪農畜産部会セミナー～

テーマ：酪農の奇跡と乳製品や洋食料理の今むかし

### 試作・試食調理内容 菱沼担当【Beef Benedict】

今回は北海道の酪農・畜産の歴史の代名詞【牛・ビーフ】に焦点をあて、牛乳は基よりバター、チーズ、そして牛肉と牛のみで作られてきた洋食料理を1つにまとめてみました。

#### @ベシャメルソース

料理人ベシャメルさんが考案したソース。フランス3大ソースの1つ。

・牛乳・バター・小麦粉を基本とするソース

#### @オランダーズソース

卵黄とバターをマヨネーズの様に乳化したソース

・バター・卵黄

#### @モルネソース

ベシャメルソースにオランダーズソースと削り卸したチーズを加えたソース。

・ベシャメルソース・オランダーズソース・チーズ

全てのソースに乳製品が重要なポイントで使われています。現代フランス料理は軽くレジェにと重いソースなどを嫌う傾向にありますが、私達の先代のグランシェフ達は身近にある産物の中で確かな技術を駆使して最高のソースを丁寧に作り上げていました。現在の料理人の中には基本のベシャメルソースですら冷凍パックを発注し使うのが当たり前という悲しい流れすらあります。

#### @牛肉のハンバーグ

牛挽肉・玉葱・ナツメグ・卵・塩・胡椒

牛乳を生産するにあたり北海道ではホルスタイン種が主な品種ではないでしょうか？乳が出るように何度も種付けして経産牛と言われる身質の牛となる事も多いのです。すき焼きからも分かるように関西とは違い牛を当たり前食べる文化が根付いていなかった北海道での牛肉の食べ方はやはり挽肉などの製品が多かったのではないのでしょうか？ハンバーグしかりミートソースのベースで然り。

今回の試食ではイギリスの朝食の定番【エッグベネディクト】を変型させて牛乳・乳製品・牛肉からなる【ビーフ ベネディクト】としました。





竹林料理長 ホテルニューオータニイン札幌

～試食メニュー～

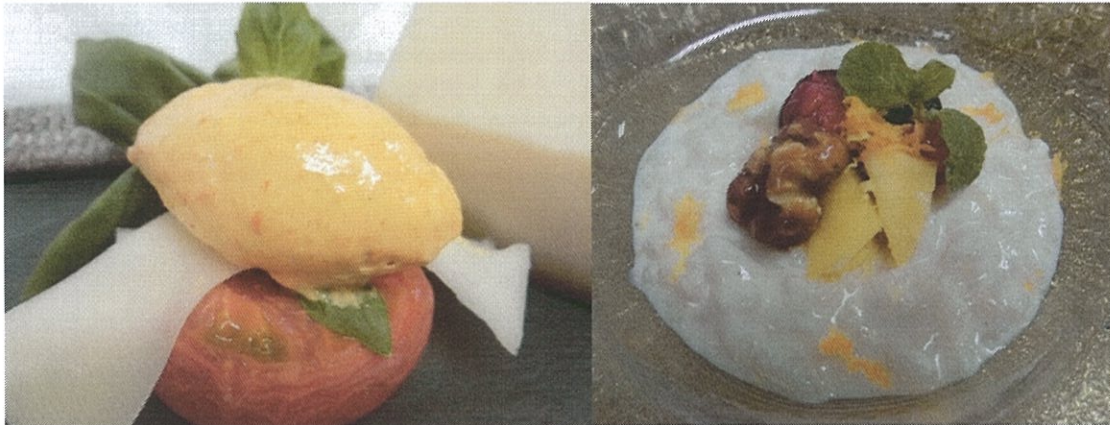
**パプリカのムースとセミドライトマト**

**古代ローマ最古のチーズ ペコリーノロマーノで召し上がれ**

【材料】 \*パプリカ \*トマト \*生クリーム \*バター  
\*ペコリーノロマーノ（8～12か月熟成） \*バジル : 塩・胡椒

【コメント】

ゼラチンを使わずバターと生クリームで仕上げたパプリカのムース  
ふわっと溶ける食感とペコリーノロマーノの塩味、酸味、ピリッと舌を刺す風味を  
お楽しみください。



**リ・オ・レ ミルク粥**

【材料】 \*米 \*牛乳 \*バニラ \*生クリーム \*練乳  
\*レモンの皮 \*オレンジの皮  
アングリーズソース  
\*牛乳 ◎卵黄 \*グラニュー糖 \*バニラ

【コメント】

昔から愛され、受け継がれた伝統的スイーツの定番  
お米と北海道のミルクをたっぷり使って仕上げた素朴で体に優しい一皿  
フルーツ・ジャム・ナッツ等・・・お好みのトッピングで召し上がれ



札幌プリンスホテル  
橋本料理長



・道産牛の低温調理、プリンス・オルロフ風

オルロフ風とはフランス料理の古典的な調理法の1種です。

プリンスホテルにおいてはオープン時から作られている、宴会料理の一品です。

普段は子牛を使う料理ですが、今回は道産牛を使用して、ソースも現代風に軽くなるようにアレンジしました。

特徴は乳製品を使用して作るソースにあります。

今回は使用する乳製品、バター、牛乳、チーズは北海道産を使い仕上げてみました。

またバターにおいては、一度、澄ましバターにしたものを使用、澄ましバターは乳固形分が取り除かれた、純粋な乳脂肪分のみの部分です。発煙点が普通のバターより高くなるため油のような感覚で使え、なおかつバターの香りを素材に含ませることができます。

火の入れ方は真空調理で58度のスチームで40分の火入れにしました。

本来、重い味わいになるソースは亜酸化窒素ガスのエスプーマーで軽くなるように仕上げました。

〔説明〕

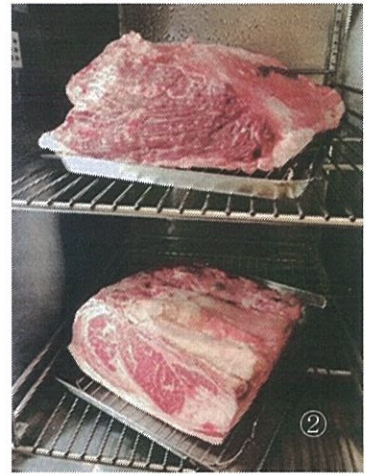
オルロフは人名で、ロシア帝国の名門貴族であったアレクセイ・フョードロヴィチ・オルロフ公爵の事。アレクセイ・フョードロヴィチ・オルロフ公爵は、オルロフ4兄弟の末子で、成人して軍に入り、ナポレオン戦争全期間に従軍し、デカブリストの乱、露土戦争と功績を挙げ、中將に昇進。その後ロシア皇帝、ニコライ一世の信任も厚く、ロシア帝国の外交も任されるようになった。長年仕えた専属料理人、ユルバン・デュポワ (Urbain Dubois) は名料理人。1856年のクリミア戦争後のパリ講和条約で、アレクセイ・フョードロヴィチ・オルロフ公爵がロシア帝国の全権大使としてパリに行った際にも、ユルバン・デュポワも随行した。

ユルバン・デュポワが、パリで披露した料理は、フランス料理に影響を与え、今日オルロフ風、またはプリンス・オルロフ (Prince Orloff) 風と言う名で伝わっている。

(ネットから引用)



ホテルレオパレス札幌  
北村 裕料理長



道産交雑種牛のビーフカルパッチョ

- ①当店の恒温恒湿保温庫
- ②道産牛熟成中 ランイチとリブローズ
- ③マル (シンタマ)
- ④カタの部位 (ミスジ) 今回はその横の肉で仕込んだ
- ⑤⑥ミックスソルト肉500g、岩塩150g、タイム、ローズメリー、黒コショウ、ローリエ
- ⑦6時間マリネ ⑧6時間後
- ⑨塩をふき取った状態
- ⑩玉葱、人参、セロリのスライスとかぶるくらいの赤ワインで24時間マリネする
- ⑪ふき取った状態 コンベクションオープンモードは、湿度100%、庫内温度180℃ ×5分  
その後、湿度100%、中心温度50℃に設定
- ⑫焼きあがった状態

熱いうちにラップで棒状に包み冷凍する。

