



繁盛の秘訣×旬レシピ×販促 旬ごろ食べごろ

-----SHUNGORO-TABEGORO-----

5月



素材のうまみを引き出す焼きの秘訣

コミュニケーションが盛んな店

炭火串焼き ふく屋/福島氏

3
mar

4
apr

5
may

6
jun

7
jul

8
aug

9
sep

10
oct

11
nov

12
dec

1
jan

2
feb



今月の食材

…>



旬のおすすめレシピ

…>



今月のインタビュー

…>

旬の「アスパラガス」、その他の食材、
市場情報・祭事行事と東京の気温

山川シェフオリジナルの「ゆでアス
パラガス スパイシーマヨネーズ」
「アスパラのおやき」をご紹介

「炭火串焼き ふく屋」で
「旬」と「繁盛」を語る

★★★ 今月のいちおしメニュー ★★★

アスパラ巻き

—— 豚バラと炭が香るしゃきしゃきアスパラとのバランスの良い一品 ——

【今月のいちおしメニュー】とは、「今月のインタビュー」でご登場いただいたお店に旬の食材を使って、
お店で人気の季節の1品や新たに開発いただいた1品など、旬のメニューをご紹介いただく企画です。



素材を活かした絶妙な塩加減、
炭の香りと旬のアスパラガスの食感が一体になったアスパラ巻。



詳しくはインタビューページへ …>

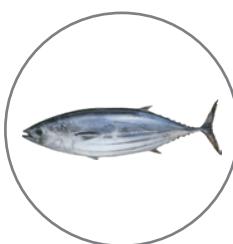
今月の食材

下ごしらえで美味しさアップ

アスパラの根元、茎の下部分をポキっと折れるとことで折り、根元の皮をピーラーで剥いて下処理。筋っぽくないシャキシャキ食感で美味しさ倍増。



5月のその他の旬食材



かつお



レタス



かぶ



しらす



いちご

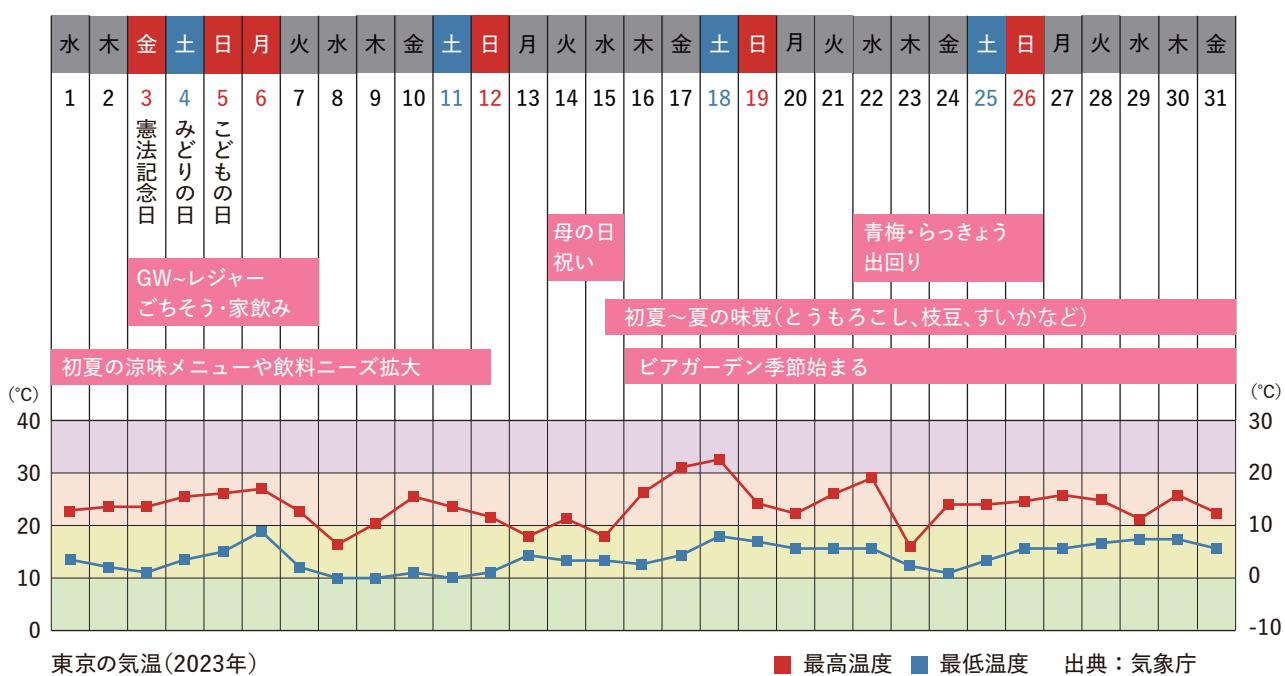


山川FOCUS!

5月の旬食材～市場情報

5月中旬頃より、北海道産の露地物のアスパラが初夏にかけて出でてくる見込み。
冬のごぼうよりアクが少なくやわらかい新ごぼうも初夏にかけて出回ります。

5月行事祭事と東京の気温



旬のおすすめレシピ

テーマは「グリーンアスパラ with マヨネーズ」

ゆでアスパラガス スパイシーマヨネーズ

ゆでたアスパラにマストなマヨネーズにひと工夫



材料(2人分)

アスパラ(ゆで) 4本

A)-----
「味の素KKマヨネーズライトタイプ」 25g
「ほんだし®」かつおだし 1g
オリーブオイル 10g
レモン汁 0.5g
山椒 適量

カットレモン 1切れ

カットレモン 1切れ

作り方

- ①ボウルにAをよく混ぜ合わせる。
- ②器に半分に切ったアスパラを盛り付け、①、レモンを添える。



「ほんだし[®]」かつおだしで、燻製マヨネーズ風の香りとコクをつける。



山川MEMO

「味の素KKマヨネーズライトタイプ」は、酸味がマイルドで軽い味わい。スパイスなど他の調味料と合わせてアレンジ自在。

商品情報



「ほんだし®」かつおだし1kg袋

「味の素KKマヨネーズ ライトタイプ」

アスパラのおやき

アスパラの香りを閉じ込めた洋風衣にマヨネーズを添えて



材料(2人分)

アスパラ 2本

A) 天ぷら粉 60g

水 80g

「クノール® チキンコンソメ」 2g

桜エビ 10g

サラダ油 適量

B) 「味の素KKマヨネーズライトタイプ」 適量

七味唐辛子 適量



素材がバラバラにならないよう串に刺し、「クノール® チキンコンソメ」を加えた洋風衣を香ばしく揚げ焼き。



山川MEMO

天ぷら粉に「クノール® チキンコンソメ」を混ぜたうま味のある味付き衣は、野菜のフリットや鶏天などの衣にも。

商品情報



「クノール® チキンコンソメ」
1kg缶



「味の素KKマヨネーズ
ライトタイプ」



胡麻香るアスパラと
ほうれん草のサラダ



野菜天丼



スモークサーモンとアスパラの
クリームスパゲッティ

今月のインタビュー

地元民が集う酒場で、旬を炭火焼き 山川シェフと「旬」と「繁盛」を探る。

地元の方、常連さんから愛されるお店

山川： この土地でお店をオープンしたきっかけや客層など、お聞かせください。

福島氏： 元々サラリーマンをしていて転勤で葛西に住んでいたこともあります、料理の道に入って自分で店を出そうと考えた時に友人もいるし葛西がいいなと頭に浮かんだので、葛西に決めました。オープンして5年。今年で6年目になります。お客様は、地元の方が多くて、よく来てくださる常連さんもいます。オープン当初からいてくれるスタッフも含め、地元の方にかわいがってもらっています。

写真）福島氏はサラリーマンを経て料理の道へ。修行後、独立し、葛西で炭火串焼き ふく屋をオープン。



締めのラーメンにひと工夫

山川：アスパラで1品作っていただきましたが旬で意識されていることや工夫していること、昨今の人材不足、食材の高騰についてどう思われますか？

福島氏：アスパラは焼いてバターを塗って、塩こしょうで仕上げています。焼きがメインなので、旬のその時期のもの、そら豆やヤングコーンを炭火で焼いたり、冬場は下仁田ねぎを真っ黒になるまで焼いて出していました。スタッフ同士みんな仲がよくて、今これ高いですよとか、最近このメニューあまり出てないですよとか言ってくれるんですよ。コミュニケーションが取れたら、仕事は時間が経てば覚える。お店は僕一人じゃどうにもならない。先頭に立って仕事をしてくれるスタッフがいるので、安心して任せています。

写真）素材を活かした絶妙な塩加減、炭の香りと旬のアスパラガスの食感が一体になったアスパラ巻。



馬肉を使ったオリジナル調味料も開発

山川：調味料や食材などの情報は、どこから得られていますか？どんな調味料をお使いですか？

福島氏：うちは、八百屋と肉屋から仕入れをしていて、その他にネットの業者も使っています。そこからカタログは送られてきますね。新しいものは気になりますけど、焼き鳥屋なので、調味料というより素材を活かす調理を心がけています。八百屋から旬の野菜を持ってきてもらっています。ほんだし®かつおだしは、締めのラーメンに使っているんですよ。スープ自体は鶏がらで取っているんですが、それに合わせて少し入れています。

写真）ホールや仕入れなど、オープン当初からお店を支えるスタッフりんさん。



監修：山川武司 Takeshi Yamakawa

株式会社 Thank you 代表。レストランや食品メーカーでの商品開発などを経て、メニュー開発、撮影・スタイリング、料理教室など、食の魅力を発信。コネクションも広くトップシェフらとの交流も多い。