



繁盛の秘訣×旬レシピ×販促

旬ごろ食べごろ

---SHUNGORO-TABEGORO---

8月



軟水で出汁の出方を良くする
改良と調整を重ねて進化し続ける
麵匠の心つくし つるとんたん/安富氏



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「とうもろこし」、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「バターコー
ンラスク」「えびマヨコーンバター」を
「旬」と「繁盛」を語る
ご紹介

★★★ 今月のいちおしメニュー ★★★

香ばしもろこし焼きおにぎり

丸ごととコーン茶がさらなる美味しさのカギ

【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。



うどんのかえし入り特製しょうゆを塗った香ばしい焼きとうもろこしを
まるごと使った香りとシャキシャキ感が最高峰のもろこし焼きおにぎり。

詳しくはインタビューページへ…>

旬のおすすめレシピ

テーマは「コーン&バター」

バターコーンラスク

甘くて香ばしいスナックおつまみ



材料(2人分)

A)-----
「クノール® クイックサーブスープ」コーンクリーム 30g
溶かしバター 45g

バゲット(スライス) 4枚

作り方

①ボウルにAを入れ、よく混ぜ合わせる。
②天板にバケットを並べ、160°Cのオーブンで8~10分くらい表面がカリッとするまで焼く。

③②のパンに①を適量塗る。
④天板に③を並べ、160°Cのオーブンで5分程度焼く。
⑤器に④を盛り付ける。



湯煎したバターに「クノール® クイックサーブスープ」を加えて混ぜ、スプレッドを作る。



山川MEMO

「クノール® クイックサーブスープ」や「クノール® クッキングスープ」でいろいろなフレーバーのラスクが作れます。

商品情報



「クノール® クイックサーブスープ」
コーンクリーム460g袋

えびマヨコーンバター

居酒屋のTHE定番を風味豊かにバージョンアップ



材料(4人分)

ホールコーン 150g
バター 15g
むきえび 35g

A)-----
「味の素KKマヨネーズライトタイプ」 100g
ケチャップ 8g
「コクの子カラ®」甲殻類のコク 2g
ホットソース 2g

ディルウィード又はドライパセリ 適量



作り方

- ①ボウルにAを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ②耐熱皿にコーンを入れ、バター、えびを散らし、①を適量乗せる。
- ③200°Cのオーブンで、5分程度焼き、ディルウィードをふる。

「味の素KKマヨネーズライトタイプ」に「コクの子カラ®」甲殻類のコク少量加え、えびのコクと風味をアップ。



山川MEMO

「コクの子カラ®」は、塩味控えめでコクのみ付与できる調味料。
シンプルな素材と合わせて、奥深い味わいに。

商品情報



「コクの子カラ®」甲殻類のコク
200g袋



「味の素KKマヨネーズライト
タイプ」1kgチューブ



コーンとハムのかき揚げ



キャベツとハムのソテー



タコス風サラダ

今月のインタビュー

定番から創作まで、麵匠心つくしのおうどん 山川シェフと「旬」と「繁盛」を探る。

ひとつひとつのこだわりが美味しさに

山川：つるとんたんと言えば、特徴的な大きな器ですよね。定番はもちろん、四季を取り入れた創作うどんなども人気ですが、お店のこだわりなどをお聞かせください。

安富氏：安富氏：見た目のインパクトが特徴的な器ですが、食べやすい角度や冷めにくい温度など改良を重ねて、今のオリジナルのどんぶりになっています。他店よりうどん1玉が少し多めですが、追加で3玉までうどんの量が無料で選べます。水に関しては特にこだわりがありまして、だしを取るための水やうどんを作る際に使用する水は、軟水を使っています。だしは昆布と節を何種類かブレンドしているんですが、水でだしの出方が全然違います。軟水の方がだしのうま味を引き出して、うどんもゆであがりのコシやツヤがよく仕上がります。うどんの小麦粉も毎年味が変わるので品質を確認して、水や塩の量、熟成期間などを日々変えて、同じものが提供できるよう努めています。

写真) 六本木店の2F楽精庵は、高級旅館のようなしつらえの檜風呂付きのお座敷個室も／現在の六本木の店舗は9月より近隣に移転



とうもろこしをまるごと味わい尽くす

山川：旬のとうもろこしを使って、1品作っていただきましたが、工夫した点やメニューを開発する上での苦勞など教えてください。

安富氏：とうもろこしは、この時期にしかないパワーのある食材のため、それ自体で美味しいので、まるごとを味わっていただけるようにとうもろこしにうどんのかえしで割った特製しょうゆを塗って軽く焼いた実と芯をお米と一緒に炊いて、香りをより上げるためにコーン茶を入れています。それを握って、特製しょうゆを刷毛で塗ってバターで焼きました。ひげも揚げると香ばしくて食感もいいので、焼きおにぎりのトッピングにしています。季節のメニューを開発する時は、旬の食材を用いつつ美味しさを重ねることを意識しています。味を重ねすぎると素材が負けてしまうので、全体のバランスに気を付けるようにしています。

写真) 旬ならではの「とうもろこしと鱧の炊き込みごはんの焼きおにぎり」は、うどんのかえし入り特製しょうゆを塗った香ばしい焼きとうもろこし風。



調味料と素材の組み合わせでうま味を重ねて

山川：調味料や食材の情報はどこから得られていますか？粉末や液体、いろいろな調味料がありますが、使うとしたらどのようにお使いになりますか？

安富氏：とうもろこしは、この時期にしかないパワーのある食材のため、それ自体で美味しいので、まるごとを味わっていただけるようにとうもろこしにうどんのかえしで割った特製しょうゆを塗って軽く焼いた実と芯をお米と一緒に炊いて、香りをより上げるためにコーン茶を入れています。それを握って、特製しょうゆを刷毛で塗ってバターで焼きました。ひげも揚げると香ばしくて食感もいいので、焼きおにぎりのトッピングにしています。季節のメニューを開発する時は、旬の食材を用いつつ美味しさを重ねることを意識しています。味を重ねすぎると素材が負けてしまうので、全体のバランスに気を付けるようにしています。

写真) 安富氏は、都内の日本料理店にて約15年経験を積み、つるとんたん六本木の開業時に入社。つるとんたんの味を統括する総料理長。



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。