



繁盛の秘訣×旬レシピ×販促 旬ごろ食べごろ

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

好奇心と探求心が新たな発見を生む

ついおしゃべりしに行きたくなる店

ひい屋／中村氏

9月



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「さんま」、その他の食材、
市場情報・祭事行事と東京の気温

國領シェフオリジナルの「かつお節衣
の焼きさんま」「さんまとスパイスの
オーブン焼き」をご紹介

「Up Town」で
「旬」と「繁盛」を語る

★★★ 今月のいちおしメニュー ★★★

さんまのパン粉焼き

味付きパン粉と柑橘で一味違う香りを添えて

【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。



さんまの上にマヨネーズと味付きパン粉をのせて焼き、
おろした柑橘を添えれば出来上がる、シンプルだけどオリジナリティ溢れる一品。

詳しくはインタビュページへ …>

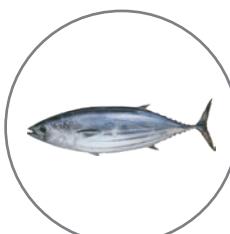
今月の食材

秋の味覚の代表鮮魚

口先が黄色く、お腹が銀色で丸々としているものが、脂ののっているおいしいさんま。王道の塩焼きの他、刺身やフライなどいろいろな料理で秋の味覚さんまに舌づみ。



9月のその他の旬食材



かつお



里いも



しめじ



じゃがいも



いんげん

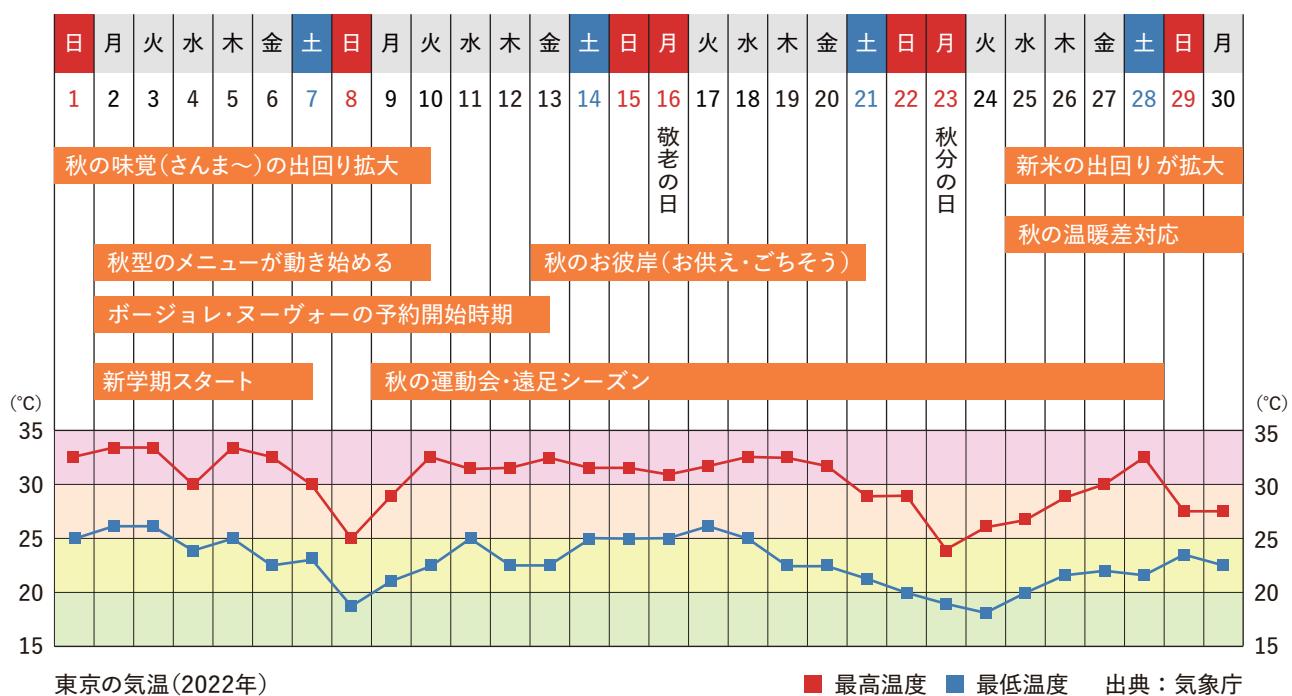


山川FOCUS!

9月の旬食材～市場情報

温暖化による海水温上昇の影響で、漁獲量が激減し、さんまは今年も高値の見通し。
数も少なく、小さいものが中心になる見込み。

9月行事祭事と東京の気温



テーマは「香ばし焼きさんま」

かつお節衣の焼きさんま

かつお節の衣をまとった香ばしい焼きさんま



材料(2人分)

さんま(三枚おろし・ひと口大) 100g

A) -----

サラダ油 30g

しょうゆ 20g

酢 10g

「ハイミー®」 2g

B) -----

かつお節 8g

「ほんだし®」こんぶだし 2g

オリーブオイル 20g

すだち 適量

作り方

①ボウルにAを入れ、よく混ぜ合わせる。

②さんまを並べ、①をかけ、しばらく置く。

③ボウルにBを入れて、よく混ぜ合わせる。

④②に③をまぶす。

⑤フライパンにオリーブオイルをひき、④を弱火でじっくり焼く。

⑥器に⑤を盛り付け、すだちを添える。



かつお節に隠し味で「ほんだし®」こんぶだしを混ぜて、
こんぶのまろやかな風味をつける。



山川MEMO

マリネ液に「ハイミー®」を加えることで、マリネ液がまろかやになり、魚の臭みもやわらげます。

商品情報



「ハイミー®」1kg袋



「ほんだし®」こんぶだし
1kg袋

さんまとスパイスのオーブン焼き

スパイスをきかせた香ばしい焼きさんま



さんまに「瀬戸のほんじお」をふり、余分な水分と臭みを出し、
スパイスで香りづけ。

材料(4人分)

さんま(筒切り) 150g
「瀬戸のほんじお」さらさらタイプ 1g

A)
「だし自慢」万能あわせだし 6g
オリーブオイル 30g
にんにく(スライス) 10g
コリアンダーシード 2g
タイムホール 1g

B)
ミニトマト 120g
玉ねぎ(くし形切り) 45g
しめじ 45g
万願寺とうがらし(乱切り) 2本

チャービル 適量

作り方

- ①さんまに「瀬戸のほんじお」をふり、水分を拭き取る。
- ②①にAをかけ、しばらく置く。
- ③耐熱皿にBをひき、②のせて、150°Cのオーブンでじっくり焼く。
- ④③にチャービルを飾る。



山川MEMO

「だし自慢」万能あわせだしは、和食だけでなく洋食にも合う調味料。
少量で、味に奥行ができます。

商品情報



「だし自慢」万能あわせだし
1Lボトル



「瀬戸のほんじお」
さらさらタイプ1kg袋



さんまの梅煮



さんまのソテー
ペペロンチーノ



さんまのリエット

今月のインタビュー

地元に根付いたアットホームな飲み処
山川シェフと「旬」と「繁盛」を探る。

おしゃべりしてゆっくり一息

山川：お店の名前の由来や、お店を始めたきっかけなど教えてください。

中村氏：自分の名前を”ひいくん”と呼んでもらうところからとてひい屋にしました。実はかれこれ10年お笑い芸人をしておりまして、当時は芸人一本では大変だったので、地元の先輩の元で働かせてもらっていました。1年経ったぐらいで先輩からお店を譲り受けたのが始まりです。うちは夕方から営業の居酒屋で、お客様は地元の方が多く、年齢層も幅広いです。最寄り駅からすぐなので仕事終わりや帰省の際に、自分の時間を過ごしたいお客様や、ちょっとおしゃべりしに来てくださるお客様が多いですね。

写真）駅から近い落ち着いた住宅街の一角にあるお店。カウンター席、テーブル席もあり。焼酎、日本酒などお酒が充実。



旬の素材を黒板でお知らせ

山川：旬のさんまを使って1品作っていただきましたが、工夫した点や、他に旬の食材を使ってどんな料理を提供していますか？食材など高騰していますが、何か対応されていますか？

中村氏：さんまにマヨネーズをかけて、その上に味を付けたパン粉をかけて焼きました。味付きパン粉は焼くと香ばしくて、食感もいいと思います。仕上げにおろした柑橘で香りを添えています。うちでは天ぷらが人気メニューで、旬の野菜などを揚げたてでお出ししています。旬の食材は黒板に書いてお客様にわかるようにしています。食材の高騰に関しては、刺身を出していないので鮮魚類全般の高騰はそこまで影響がなかったんですが、油の高騰がきつかったです。天ぷらの油も、オリーブオイルもすごく上がってますよね。値上げはどうしようもない、使わないと料理できないし。僕一人で解決できる問題ではなく、もっと大きな問題なので、解決策が難しいですね。

写真）味付きパン粉が香ばしいさんまのパン粉焼きは、サクサク食感とさわやかな柑橘の香りで、お酒がすすむ一品。

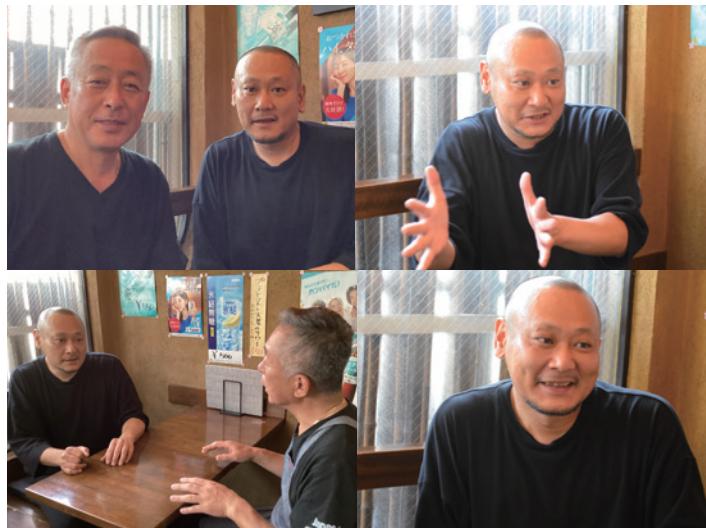


新しい調味料は試す

山川：調味料の情報はどこから得ていますか？お店ではどんな調味料をお使いですか？

中村氏：同じスーパーや専門店だけでなく、普段行かないお店や今まで行ったことのないお店に足を伸ばすと同じ商品でも新鮮に見えたり、新しい商品を見つけることができるので、情報は実際に自分で見て、得ています。ドレッシングとかしょうゆとかもそうですが、新しいものとかいろいろな調味料を試すのが好きなんですよ。今回作ったさんまの料理にも味の素さんの「ピュアセレクト®」マヨネーズが合うので使ってます。ほんだし®やクノール®チキンコンソメは料理のちょっとした味付けにちょい足してもよさそうですよね。一人で作っているので、便利に使えていいものがあれば、マイナーチェンジじゃないですけど新しい調味料に切り替えてもいいかなと思います。

写真）大田区出身の中村氏は実家が老舗の中華料理店。その味を継いだ餃子も名物。



〒142-0043 東京都品川区二葉1丁目11-25



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。