



繁盛の秘訣×旬レシピ×販促

# 旬ごろ食べごろ 11月

SHUNGORO-TABEGORO

旬素材のうまみを引き出すためのひと手間  
父の代から続くアットホームな鮓屋  
鮓・大山/大山氏



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「牡蠣」、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「牡蠣の柳川」 「鮓・大山」で「旬」と「繁盛」を語る  
「ピリ辛牡蠣小鍋」をご紹介します

★★★ 今月のいちおしメニュー ★★★

## 牡蠣と大根の煮物・牡蠣の卵とじ

牡蠣の食感とうまみを存分に味わえる2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します企画です。



ふっくらぷりっと煮上げた「牡蠣と大根の煮物」と、  
牡蠣のうまみを卵で包み込んだ「牡蠣の卵とじ」、どちらもお酒に合う逸品

詳しくはインタビューページへ…>

# 今月の食材

## 海のミルク

真牡蠣の旬は冬場から春先にかけて。栄養価が高く、肝機能の改善や強化、疲労回復効果も期待できる食材。生でも加熱しても、磯の香りとうま味が凝縮した美味しさが味わえます。



## 11月のその他の旬食材



ほうれんそう



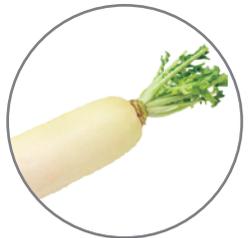
えび



れんこん



しゅんぎく



だいこん

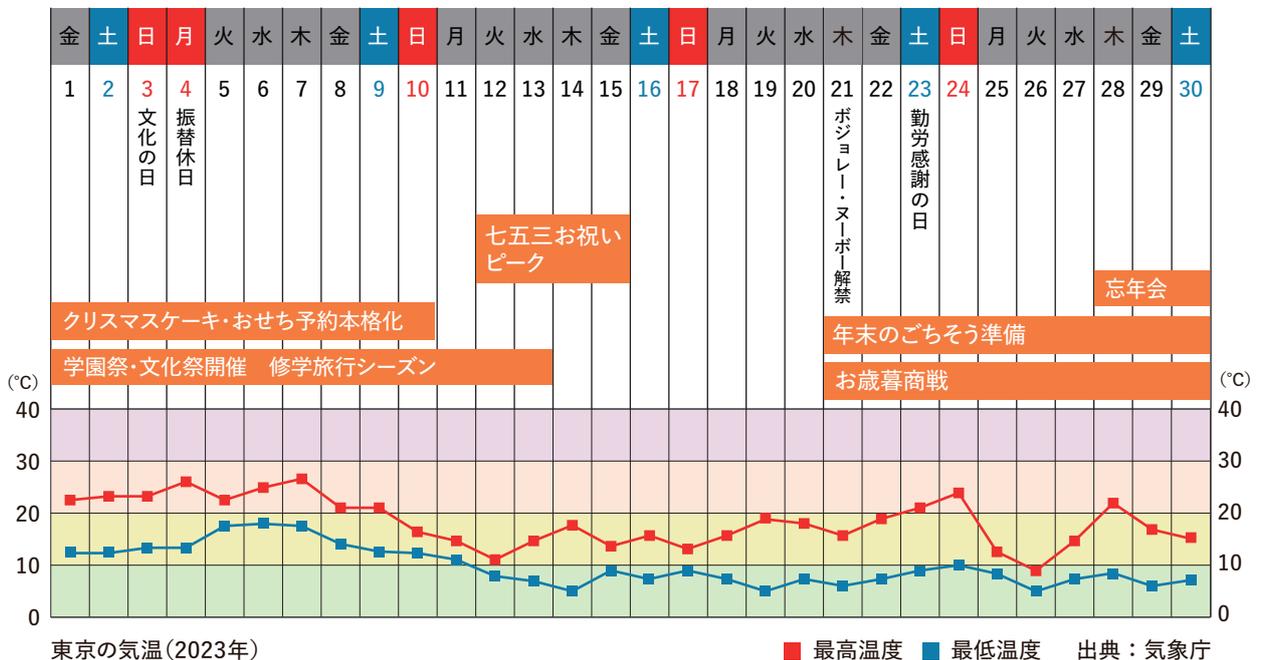


### 山川FOCUS!

### 11月の旬食材～市場情報

今年も海水の温度が上がっており、真牡蠣の生育が遅れ、粒が小さいなど地域差はあるが平年並みと予想。全国各地で養殖されており、秋口から春先にかけて水揚げされるが、寒い時期は一番旨味がある。

## 11月行事祭事と東京の気温



東京の気温(2023年)

■ 最高温度 ■ 最低温度 出典：気象庁

# 旬のおすすめレシピ

テーマは「あつあつ牡蠣の鍋仕立て」

## 牡蠣の柳川

牡蠣のうま味を吸ったごぼうを卵とじ



材料(2人分)

A)-----

むき牡蠣(下処理済) 100g

「ほんだし®」こんぶだし 2g

水 150g

-----

溶き卵 2個分

ごぼう(ささがき) 50g

「Cook Do®」豆腐と豚肉の和風炒め用 25g

三つ葉(みじん切り) 適量

作り方

①ボウルにAを入れ、冷蔵庫で休ませる。

②土鍋に①の汁を入れ、ごぼうを加えて煮る。

③②に「Cook Do®」豆腐と豚肉の和風炒め用を加えて混ぜ、①の牡蠣を入れ、溶き卵を回し入れ、蓋をして加熱し、三つ葉を散らす。



「ほんだし®」こんぶだしを混ぜたこんぶ水で牡蠣を浸け、こんぶと牡蠣のうま味が溶け込んだ汁ごと使う。



山川MEMO

「Cook Do®」豆腐と豚肉の和風炒め用は、濃厚な鰹だしの風味にごま油や味噌のコクがあり、和風メニューに合います。

## 商品情報



「Cook Do®」  
豆腐と豚肉の和風炒め用



「ほんだし®」こんぶだし  
1kg袋

# ピリ辛牡蠣小鍋

辛くて熱い、小鍋仕立て



材料(6人分)

材料(2人分)

冷凍牡蠣 150g  
「ハイミー®」 2g

A)-----

パプリカ赤(角切り) 10g  
長ねぎ(角切り) 10g  
青唐辛子(輪切り) 5g

B)-----

Cook Do®香味ペースト® 5g  
しょうゆ 8g  
黒酢 8g  
サラダ油又はごま油 30g

小松菜(ざく切り) 50g  
サラダ油 30g

作り方

- ①半解凍した冷凍牡蠣に「ハイミー®」をふり、ざるに上げ水気を切る。
- ②ボウルにBを入れてよく混ぜ合わせ、Aを入れて混ぜる。
- ③フライパンにサラダ油10gをひき、小松菜を炒め、小鍋にしく。
- ④③のフライパンに残りのサラダ油を入れ、①の牡蠣を焼き、②を入れて沸かす。
- ⑤③の小鍋に④を入れ、火にかける。



半解凍の牡蠣に「ハイミー®」を振り、ドリップで出たうま味を補う。



山川MEMO

「Cook Do®香味ペースト®」は、こがしにんにく油などの香味油と調味料を配合したペースト状調味料。本格的な味わいの中華が作れます。

## 商品情報



「ほんだし®」こんぶだし  
1kg袋



「瀬戸のほんじお」  
さらさらタイプ1kg袋



殻つき牡蠣のオープン焼き



牡蠣のオイル漬け



まったり白味噌具  
たくさんキムチチゲ

## 今月のインタビュー

### 親子二代、家族で切り盛りする下町鮓 山川シェフと「旬」と「繁盛」を探る。

#### 気軽に味わう、親子で守るお鮓屋さん

山川：開業されて何年くらいになりますか？ずっとご家族でお店をやられているんですか？

大山氏：父の代からしております、前の場所で13年、ここ葛西で27年の、開業40年目になります。僕はこの店に入って13年になります。この店に入る前は新浦安のホテルで和食をしております、京都などいろいろなところで経験をしてからこの店に入りました。それまでは鮓を握っていなかったんで、鮓の師匠は父です。店を一步出たらただの親子ですが、店では親というより師ですね。父は鮓一筋ですが、一週間に何度も来てくださるお客様が多いこともあり、鮓だけでは飽きてしまわないようにホテルで経験した和食や一品料理も提供しています。

(写真) ポリューム満点、人気のランチにぎり／数々の鮓ネタが並ぶカウンター席と掘りごたつの座敷



---

## 一度に2品、うまみの出た煮汁ごといただく牡蠣料理

---

山川：旬の牡蠣を使って作っていただきましたが、工夫した点やポイント、他に牡蠣でどんな料理を作りますか？

大山氏：今回は北海道の牡蠣と大根と一緒に煮物にしたものと、残った煮汁も牡蠣のうま味が出ているので、それを卵とじにしたものとで2品作りました。殻から剥いた牡蠣を洗うのにいろいろな方法がありますが、うちでは大根おろしで洗っています。牡蠣のうま味は残ったまま汚れと臭みが取れるので、うちではそのやり方で下処理しています。牡蠣は煮過ぎるとかたく小さくなるので、火が通ったら一度取り出して、牡蠣のだしで大根を煮て、また牡蠣を戻して仕上げています。牡蠣は生でも、揚げても、焼いてもいいですね。殻付きの牡蠣をそのまま電子レンジにかけてもふっくらとした蒸し牡蠣になりますよ。牡蠣を鯨ネタにするならばん酢のジュレを添えた軍艦ですね。

写真) ふっくらぶりっと煮上げた「牡蠣と大根の煮物」と、牡蠣のうま味を卵で包み込んだ「牡蠣の卵とじ」、どちらもお酒に合う逸品



---

## ランチで助かる馴染みの味噌汁

---

山川：食材などの情報はどこから得ていますか？こだわりの調味料などありましたら、教えてください。

大山氏：魚は市場からですが、他は業務用の店や一般的なスーパーなどいろいろ見に行きます。鯨屋なので酢や米酢、砂糖など一般的な調味料を使っているんですが、しょうゆは甘口を使っています。しょうゆ差しに入っているのは甘口しょうゆになります。ランチでお出ししている味噌汁は「ほんだし®」かつおだしを使っているので、馴染みのある味になっていると思います。簡単にできるので、ランチでは助かっています。

写真) 大山氏はホテルの和食で修業をした二代目。鯨の師匠は父。親子で握るアットホームな雰囲気のお鯨屋さん/しょうゆ差しには、こだわりの甘口しょうゆ



〒134-0084 東京都江戸川区東葛西6丁目2-11 エステートヨシダ



## 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。