



繁盛の秘訣×旬レシピ×販促
旬ごろ食べごろ

SHUNGORO-TABEGORO

手作りが本場の味に近づける

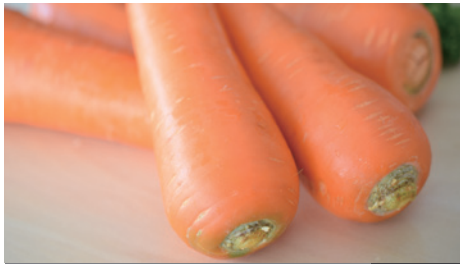
姉弟で切り盛りする、予約のにぎわうお店

手作り餃子の店 吉春/代表 吉村氏

1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「にんじん」、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「担々んにじ」「手作り餃子の店 吉春」で「旬」と
ん「焼きさばとにんじんのさっと和「繁盛」を語る
え」をご紹介

★★★ 今月のいちおしメニュー ★★★

人参餃子

豚肉・牛肉・スパイスのうま味に負けず、
人参の甘みを存分に楽しめるアレンジ餃子

【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。



皮から手作りの焼きたて人参餃子は、
スパイシーな餡とカリカリに焼いた香ばしい皮との相性抜群

詳しくはインタビューページへ…>

今月の食材

和洋中と大活躍

豊富な栄養成分を含むにんじん。旬の冬は甘みが強く、加熱することでより甘みが増します。彩りもよく鮮やかで、サラダはもちろん、冬は鍋や煮込み料理に。



1月のその他の旬食材



カリフラワー



小松菜



ぶり



ヤリイカ



かに

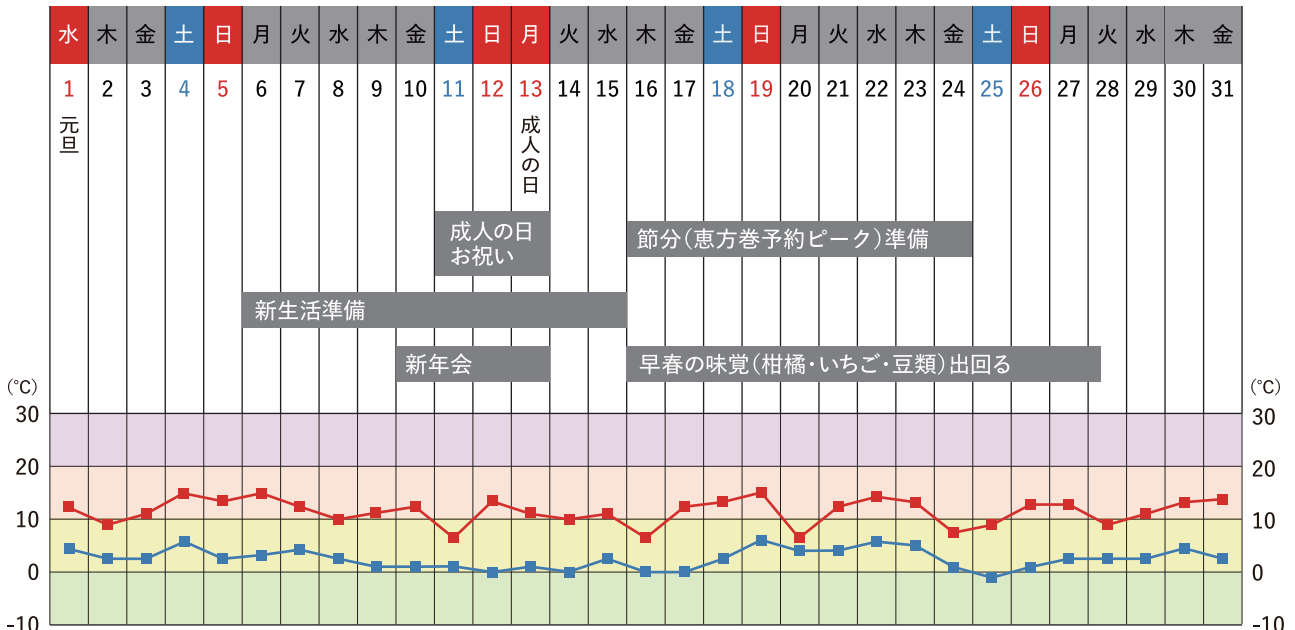


山川FOCUS!

1月の旬食材～市場情報

にんじんは主産地の北海道産から、千葉県産を中心とした関東に。夏の高温が生育に影響し、年末年始は価格が高めに推移と予想。

1月行事祭事と東京の気温



東京の気温(2024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「酒肴にんじん」

担々にんじん

にんじんの甘みを引き立てる花椒香る担々そばろ



材料(2本分)

豚ひき肉 120g

A)-----

にんじん(棒切り) 100g

長ねぎ(せん切り) 30g

しょうが(せん切り) 15g

「Cook Do®」汁なし担々麺用 30g

「クノール® チキンコンソメ」 2g

サラダ油 30g

いりごま 適量

作り方

①フライパンに半量のサラダ油をひき、ひき肉を炒め、「Cook Do®」汁なし担々麺用を加え炒め合わせる。

②フライパンに残りのサラダ油ひき、Aを炒め、「クノール® チキンコンソメ」を加え炒め合わせる。

③器に②を盛り付け、①を適量かけ、いりごまをふる。



にんじんと香味野菜を「クノール® チキンコンソメ」で味付け、コク付け。そばろとのバランスのよい炒め物に。



山川MEMO

「Cook Do®」汁なし担々麺用で作った花椒の香り豊かなシビ辛そばろは作り置きでき、冷や奴などのトッピングやおにぎりの具にも。

商品情報



「Cook Do®」汁なし担々麺用
1L ボトル



「クノール® チキンコンソメ」
1kg 缶

焼きさばとにんじんのさっと和え

さっと湯通ししたにんじんの洋風和え物



材料(2人分)
にんじん(ピーラーで削る) 100g
冷凍塩さば 1枚
「味の素S®」 0.5g
「Cook Do®香味ペースト®」 5g

A)-----
粉チーズ 適量
粗挽きブラックペッパー 適量

作り方

- ①冷凍塩さばに「味の素S®」をふり、しばらく置いて解凍する。
- ②①のさばの水分を拭き取り、グリルで焼き、粗くほぐす。
- ③鍋に湯を沸かし、にんじんをさっと湯通しし、水気をしっかりと切る。
- ④ボウルに③、「Cook Do®香味ペースト®」を入れて和え、②を加え、ざっくり混ぜる。
- ⑤器に④を盛り付け、Aをふる。



冷凍さばを解凍する際に「味の素S®」をふることで、臭みを抑え、ドリップで出たうま味を補う。



山川MEMO

「Cook Do®香味ペースト®」はペースト状で溶けやすく、中華料理はもちろん、幅広い料理に使えます。

商品情報



「味の素S®」1kg袋



「Cook Do®香味ペースト®」
(汎用ペースト調味料)



レシピ大百科 PRO

もつの味噌煮



レシピ大百科 PRO

きゅうりとにんじんのナムル



レシピ大百科 PRO

にんじんシリシリ

今月のインタビュー

旬の素材を包み込む 山川シェフと「旬」と「繁盛」を探る。

姉弟で営む餃子の名店

山川：創業何年になりますか？店名の由来やこだわりなどを教えてください。

吉村氏：2020年の12月にオープンしました。「吉春」が中国語で縁起のいい漢字なんです。加えて、実は自分の苗字の「吉村」と「吉春」が中国語で同じ読み方なので、苗字と組み合わせた店名にもなっています。弟とお店をやっていて、餃子は毎日皮から手作りしています。肉と野菜のバランス、皮と餡のバランス、また餡も素材によって変えて、水餃子と焼き餃子を作っています。お店では作りたて、ゆでたて、焼きたての餃子をお出ししています。吉春餃子はお客様からのご要望でテイクアウト用の冷凍生餃子の通販もしています。餃子は調布市のふるさと納税の返礼品にもなっていて、より多くのお客様に召し上がっていただければと思っています。

写真) もちもちでつるつとした食感の水餃子。



旬を包み込んだひとつひとつ手作りの餃子

山川： にんじんで餃子を作っていただきましたが、ポイントやこだわりを教えてください。メニューは旬ごとに開発されているんですか？

吉村氏： 吉春の餃子はそのままでおいしく召し上がっていただけるよう餡に味付けをしています。にんじんの餃子の餡は、豚肉と牛肉にスパイスを入れて作っています。餃子は、日本では主食のごはんと一緒に食べるおかずですが、中国では主食なんです。まずは何もつけずに皮と餡を味わって、それから好みで、酢をたっぷりかけて食べます。にんにくは、餡に入れないですよ。にんにくは、餃子につけて食べます。セロリやフェンネル、ルッコラなどは、中国の餃子にはめずらしい野菜ですが、吉春ではそれらの野菜を使用した餃子や、季節ごとに旬の食材で餃子を作っていて、それらをSNSで発信しています。それを楽しみにご予約してくれるお客様がたくさんいて、新しい餃子を考えるのは大変なんですけど、喜んでいただけるのですごくうれしいです。

写真) 皮から手作りの焼きたて人参餃子は、スパイシーな餡とカリカリに焼いた香ばしい皮との相性抜群。



香りと辛味の自家製ラー油

山川： 食材などの情報はどこから得ていますか？調味料はどんなものをお使いですか？

吉村氏： 知り合いの料理人の方から情報を聞いたりしています。フレンチや焼き鳥、中国料理など、いろいろなお店に食べに行くのが好きで、勉強になります。食材は国産の豚肉や野菜を使用していますが、調味料は中国からのものが多いですね。しょうゆは、中国のしょうゆを使っています。ラー油にもこだわりがありまして、オリジナルの配合で手作りしています。一品料理のよだれ鶏の特製だれは自家製のラー油をベースに作っています。干豆腐糸の和え物にも自家製のラー油を使っています。以前ランチをしていた頃は麻婆豆腐を出していて、豆板醤をたくさん使っていました。味の素さんの豆板醤も使ってみたいと思います。

写真) 中国の東北地方吉林省长春市出身の吉村氏は、ホテルでの調理経験を積んだ麵点師／自家製のラー油。



〒182-0022 東京都調布市国領町8丁目1-14



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。