

## 和牛、牡蠣風味汁とプンタレル ブイヨンと薄く切った燻製和牛



セヴェヌ産の玉ねぎをバターであめ色に炒めてからミキサーにかけ、ピューレを作る。プンタレルの根をむき、フォンブラン（白色の出汁）で煮て、器にし、サイコロ状に切った野菜を詰める。牡蠣から出る海水、牡蠣のみじん切りと和牛の肉汁で、シンプルに和牛の表面を軽く焼く。

野菜と牡蠣のみじん切り、プンタレルの葉、干し草で燻製した和牛、焙煎した干し草を入れ、和牛ブイヨンを作る。



### Chef's Comments

日本産和牛は唯一無二だ。品質は並ぶものがなく、味は力強く、肉自身が肉汁を保つ。シェフはシンプルに料理することを勧め、牡蠣のヨウ素とプンタレラの苦みが和牛の豊かさと釣り合うように組み合わせた。



### **Patrick Bertron (パトリック・ベルトロン)**

*Le Relais Bernard Loiseau*

35年にわたる2つ星レストラン「ル・ルレ・ベルナル・ロワゾー」のシェフ。そのすばらしい料理を独自のスタイルで継承している。

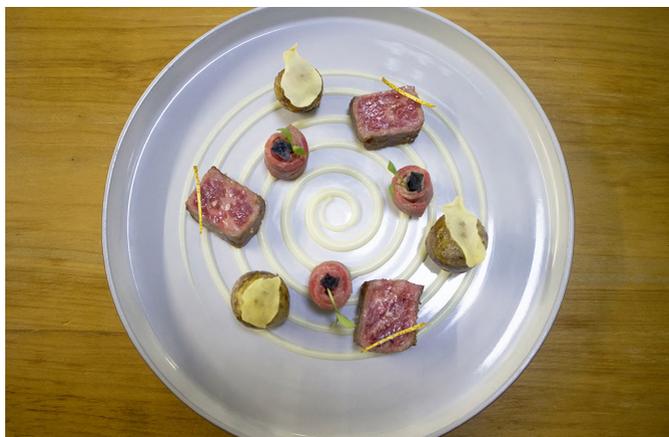
## 和牛、菊芋、コーヒー、オレンジ



和牛のサーロインと外もも肉を使用。さっと焼いたサーロインを50度に温めたオーブンに10分間入れコンフィにする。外もも肉は和牛のブイヨンの中で20秒間さっと湯がき余分な脂を取り除き薄く切る。

菊芋は丸ごとコーヒーでローストされたものとピュレ状になったものの2種を、和牛と共に盛り付ける。

オレンジゼストがこの一品にフレッシュな味わいを与える。



### Chef's Comments

日本産和牛のサシからくる深く長く続く味わいは他に例を見ないものと位置付ける。料理の際は、脂肪の融点に注意を払い、ブイヨンや和牛出汁と合わせた際に美味しさが最も引き立つよう、バランスを重視しなければならない。



**Cédric Burtin** (セドリック・ビュルタン)

*L'Amaryllis*

2008年に1つ星を獲得したセドリック・ビュルタンは、「ラマリリス」で伝統的かつモダンな料理を作り続けている。シャロレ牛の生産者家系に生まれたが、その道を破り料理の世界に飛び込んだ。

和牛のランプ肉、グレーエシャロットのコンフィ、レモン、コリアンダー、スイスチャードの茎、黒にんにく、ブンタン  
さっと強火で焼いたカルパッチョ、ピスタチオ、西洋わさび、コンテチーズ、ケッパー、オリーブ、アンチョビ



焼いた和牛と生の和牛の全く異なる2皿を提案。

1皿目はよく脂がのったジューシーな和牛ランプ肉を焼き、エシャロットコンフィ、レモン、コリアンダー、スイスチャード、黒にんにくとブンタンを添える。

2皿目の生の和牛の表面をカリッと焼き、包丁で薄く切る。口の中で心地良い風味が長く続くよう、焼き過ぎることなく素早く火入れするのが重要。ピスタチオ、西洋わさび、コンテチーズ、オリーブ、アンチョビを添える。



### Chef's Comments

日本産和牛は好奇心を刺激する非常に特別な食材だ。魔法のようなサシだけでなく、味とジューシーさも高く評価する。

自然の喜びを高く評価するためにも、できる限りシンプルに提供すること勧める。



**Joël Césari** (ジョエル・セザリ)

*La Chaumière*

ジョエル・セザリはジュラ地方ドールの1つ星レストラン「ラ・ショミエール」のシェフ。

彼のスタイルは「よい食材、よい火入れ...、それ以外は重要ではない」。

## 夕日がニースとサヴォアの古領土に昇る時



スイスチャードを鍋でバター焼きし、子牛の足と和牛の出汁を加え、アルマニャックでフランベし、スイスチャードの緑の部分と一緒に小さなファルシを作る。

250度に温めた鉄板で和牛の表面をさっと焼き、同時にスイスチャードの白い部分も同様に切り、オリーブオイルと塩で味付けをし鉄板で焼く。

平皿にスイスチャードの白い部分と和牛を交互に載せ、小さなファルシを上のにせる。



### Chef's Comments

他に例を見ない...宝石...ダイヤモンド...、これが日本産和牛の質の称賛だ。そこから哲学的な教えさえも引き出す。料理は肉のみで十分と考えるが、アルピーユ産トリュフと合わせると、他に例を見ないもの同士とてもよく合うと考えた。



#### **Yoann Conte (ヨアン・コント)**

*Yoann Conte*

オート・サヴォア地方のアヌシー湖のほとりの2つ星ホテルレストランのオーナーシェフ。「パーフェクトな簡潔さ、シンプルなサービス、食材、味わい」を目指している。

## 和牛のサーロイン、ゴード（トウモロコシの一種）粉のフライ、 そら豆の牛肉風味



ポレンタを長方形に型取り、大きなフライドポテト状に切り分け揚げる。牛肉のテールをざく切りしてコンフィし、水に浸して沸騰させ、余計な脂を取り除きながらあく抜きをして2時間煮込む。その後、こし、さらに煮詰め、牛肉の骨髓、エシャロット、そら豆、バターを少しずつ加え、そら豆の牛肉風味を用意する。

和牛のサーロインを塩コショウと澄ましバターで味付けし、フレッシュバターで仕上げ、レアに焼いた後、少なくとも10分間休ませる。



### Chef's Comments

比類のない経験!日本産和牛はシェフにとって食すことだけでなく料理することも純粋な喜びである。肉の力強さとのバランスを考え、迷うことなく、トウモロコシを焙煎させた地元食材ポレンタと和牛出汁を合わせることを選んだ。



**Romuald Fassenet** (ロミュアルド・ファスネ)

*Château du Mont Joly*

ブルゴーニュ地方ディジョン郊外サンパン村の1つ星レストラン「ル・シャトー・デュ・モン・ジョリ」のオーナーシェフ。2009年からボキューズ・ドールの日本代表のコーチも務めており、常に完璧を求めて料理をしている。

塩マリネされた和牛のサーロイン、赤玉ねぎのサブレにのせて。  
寸胴鍋で黄金色にシンプルに焼いた和牛とタジヤスカ種の  
黒オリーブのシンプルなピュレとパルメザンチーズのムースソース



和牛のサーロインを2つに切り分ける。1つは加工されていない粗塩に5時間漬け込みマリネし、もう1つはフライパンでレアに焼く。

パルメザンチーズのサブレを作る。

マリネした和牛を薄切りしロールしてサブレにのせる。牛乳と生クリームを一度温めてから冷まし、フレッシュなパルメザンチーズと一緒にミキサーにかける。和牛出汁とスプーン一杯のオリーブのピュレと一緒に盛り付ける。



### Chef's Comments

日本産和牛は他に類のない、料理することで毎度幸福を感じる特別な肉だ。  
その食感と繊細な味わいは、カリッと焼き上げたフォアグラを想起させる。  
和牛は長時間焼かずとも柔らかいため、調理は簡単だ。



**Sébastien GrosPELLIER** (セバスチャン・グロペリエ)

*La Table de Chaintré*

1つ星シェフのセバスチャン・グロペリエは、ブルゴーニュ地方マコン郊外のピュイ・フュメのブドウ畑の中心に位置する「ラ・ターブル・ドゥ・シャントレ」で、週ごとに変わるトレンドを押さえた唯一のメニューを提供している。

## メゾン・ゲオー流ストロガノフ風の和牛のもも肉、 ロワール産ウナギのブランダード



4つの大きな和牛もも肉の切り身を用意する。

アグリアのジャガイモを粗塩の上でのせオープンで焼き、その後裏ごしする。

ロワール産ウナギの燻製を12等分し、飾り用を取り分け、生クリームで加熱する。

和牛は、鉄板焼きを使用しレアに焼いた後、焼き時間と同じくらいの時間、火から下ろし温かい場所に置く。



### *Chef's Comments*

日本産和牛は間違いなく独自の味がある。和牛をロワール産燻製ウナギと合わせることを考えた。この2つの食材は、美味しく、味が口の中で長く続き、そして風味の良い脂肪を持つという特徴的な共通点がある。獲得したバランスは完璧だ！



**Jean-Yves Guého** (ジャン＝イヴ・ゲオー)

*L'Atlantide 1874 - Maison Guého*

ロワール河を見渡すレストラン「ラトランティッド1874 - メゾン・ゲオー」では、1つ星シェフのジャン＝イヴ・ゲオーが、フランスのガストロノミック料理とアジア料理の味わいの旅を提案している。

## 和牛ロースト、発酵キノコ、黒トリュフ、じゃがいものブイヨン

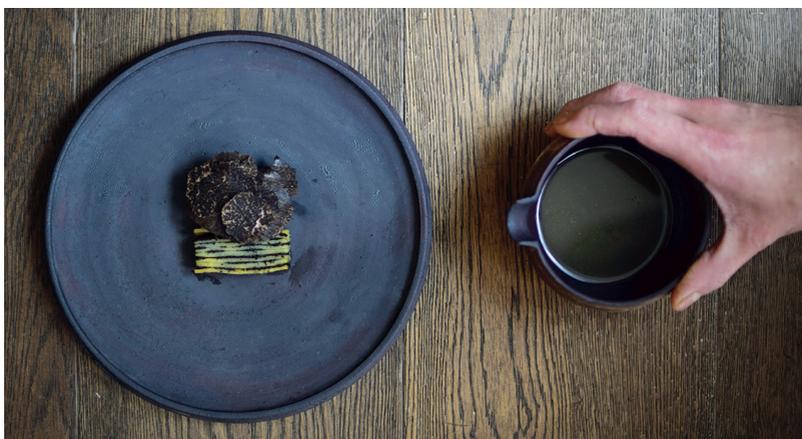


和牛に下味をつけ、焼き色を付けてからオーブンでゆっくりレアに焼く。

キノコは25度から28度の真空状態で1週間熟成させる。

ジャガイモの皮をむき、アクを取りながら皮を1時間煮込む。

じゃがいもを薄切りしてよく煮込み、繊維質になった和牛に重ね、紙に包んで30分オーブンに入れる。



### Chef's Comments

日本産和牛の特徴はその素晴らしいサシだ。

ポテトとキノコを使って、できるだけシンプルにシェフ独自のスタイルで調理をする。

発酵による酸味とブイヨンの軽さで、サシとのバランスを整える。



**Ryohei Kawasaki (川崎 遼平)**

*Ken Kawasaki*

フランス文化に情熱を注ぐ広島県出身の1つ星シェフ。

パリ18区に位置するレストラン「ケン・カワサキ」では、日本の懐石料理からインスピレーションを受けたフランス料理を提供している。

## 和牛リブロースのロースト

青森産の黒にんにくパウダーとアンチョビ、ムースリソースとアーティザナルなブレッタチーズの皮と伝統的なバルサミコ酢、ラ・トゥール・ダルジャン流しゃぶしゃぶ風ブイヨンと黒トリュフソテー



下味をつけたリブロースを150度真空状態で2時間加熱する。

牛乳を70度に温め15分休ませて、最初の膜を取り除き70度に保つ。

新しい膜ができたら取り出し12センチ角の正方形に切る。

ムース状のバターの中で薄切りトリュフ、わけぎの薄切りとグレーエシャロットのみじん切りを加え、それぞれ軽く火入れする。マデラワインとシェリー酒で伸ばしたソースに鶏ガラスープを注ぎほどよく煮詰める。



### Chef's Comments

日本産和牛は生産者の努力の賜物の特別な肉だ。

よく焼かれた肉の味と競わせるため、トリュフの強さとイタリアのブレッタチーズの優しさと共に、日本のワサビをアクセントとして組み合わせた。



### **Philippe Labbé** (フィリップ・ラベ)

*La Tour d'Argent*

プラザアテネ、シャングリラで腕を磨いた後、フィリップ・ラベは2016年から1つ星の老舗高級店「ラ・トゥール・ダルジャン」で最高級の料理を提供している。

## 2種類の和牛

- ロンス牡蠣NO.2 と和牛タルタル、キュウリの薄いジュレ
- 自然野菜と和牛ブイヨン、黒にんにくと西洋わさび



タルタル：牡蠣と和牛を包丁でたたき、タイわけぎ、サリコーン（塩湿地に生育する塩生植物）、ピネグレットと混ぜる。キュウリのジュレを作り牡蠣の貝殻に流し込み固まらせ、そこへタルタルを入れ、サリコーンとオイスターリーフを乗せ、仕上げる。

ブイヨン：西洋ゴボウと人参をタイムとローリエでホイル焼きし斜めに切る。和牛に焼き色をつけ薄切りし、黒にんにくのマリネを刷毛で塗り光沢を出す。鉄板でねぎとわけぎを焼く。



### Chef's Comments

日本産和牛は、他のどの牛肉とも比較できない。その卓越した味を更に引き立てるため、シェフは2つの料理を考案した。1つは和牛本来の味を引き立たせるブイヨンに浸したレシピ。もう1つは、和牛タルタルと牡蠣とキュウリのフレッシュさと組み合わせるためのタルタル。



**Stéphane Laruelle** (ステファン・ラリュエル)

*Le Chiberta*

2008年からギィ・サボワール系列の1つ星「ル・シベルタ」で、伝統的なガストロノミックでありながらクリエイティブなフランス料理を提供している。

## NO スシ



塩漬けた和牛を干し草で熟成させ薄く切る。

水、コーヒー、牛乳でバステイ米を壊れるまで炊き、さらにミキサーにかけ、冷たいホイップクリームとバニユルス酢を加えクリーム状にする。

和牛の脂肪を溶かしてから濾過し、200度まで上げ、そこにライスシートを膨張させ、和牛味のチップスにし和牛脂味のリ・スフレを作る。



### *Chef's Comments*

日本産和牛は最高品質で、確かな柔らかさ、そして驚くほどとろけるような口当たりだと考える。塩に漬け込み薬で包むことで脂肪が程良くなり、とても味わい深く、そして鮮やかな赤色の肉に仕上がると考案した。



**Laurent Lemal (ローラン・ルマル)**

*La Coopérative*

ピレネー山脈近くのホテルレストランカーヴ「ラ・コーペラティヴ」の1つ星シェフのローラン・ルマルは、「慣習を壊し、深いところへ入り、受け取ったアイデアを打ち破ることが大好き」と語っている。

## タルタルのように薄切りした和牛もも肉、 ポーフールチーズのクランブル、手長えびの出汁、カリフラワー



和牛外もも肉を包丁でタルタルにし、みじん切りしたハーブ、エシャロット、甘玉ねぎ、つぶしたケッパー、最高級レモンの小角切りを加える。

手長えびの出汁を温め、敷き詰めたポーフールチーズのクランブルにかける。

和牛のタルタルの上にカリフラワーを円筒形にのせ、サーブする時にさらに手長えびの出汁をかける。和牛はこの熱い汁をかけることで調理される。



### Chef's Comments

「口の中で溶ける豊かさ」という言葉は、私が開発した日本産和牛のタルタルを形容するにふさわしい。和牛を塩で乾燥させることで、和牛本来の味を出しつつ味わい深くし、驚くほどの赤色を保つことに成功した。



**François Moureaux** (フランソワ・ムホー)

Azimut

ジュラ地方出身のシェフ、フランソワ・ムホーは、バンリュウにあるホテルレストラン「オベルニュ・ドゥ・ラ・プートル」とクールシュバルにある「アジューミュット」でエレガントで味わい深い料理を提供している。

## 和牛のサーロインとビーツのコンソメ



薄く切った和牛をバーナーで軽く焼く。

小玉ねぎは野菜のブイヨンで真空状態で火入れする。

オーブンでビーツを焼いた後、スプーンで小さくくり貫き小さなボール状にする。そばを野菜のブイヨンで煮て、オーブンに広げ乾かし、180度の油で揚げる。

小さく切ったビーツを八角の香りを移した子牛のコンソメで煮て、こす。



### Chef's Comments

日本産和牛の魅力を外国人のお客様に伝えるため、脂肪の甘さを強調した。そのため、和牛の表面を炙り薄く切って重ね、更に八角、黒砂糖、塩でマリネした。



#### **Shinsuke Nakatani (中谷 慎祐)**

*Nakatani*

1つ星シェフ中谷慎祐は「エレヌ・ダローズ」の料理長を務めたのち、自身のレストラン「ナカタニ」をパリ7区にオープンした。

彼の信念は創造的で軽やか、そしてできるだけナチュラルなフランス料理。

## 和牛のリブロースの厚切り、ロスアモワル（骨髄）のロワイヤル、 エシャロットのコンポート、冬の庭野菜、フォワグラとトリュフを ポルト酒で煮詰めたソース



和牛リブロースの厚切りを寸胴鍋でさっと焼きオーブンで仕上げる。  
ロスアモワルを骨から外し、生クリームと卵で混ぜ、それを骨の中に戻し蒸す。  
エシャロット、野菜を焼き、バターを加える。  
ソースはポルト酒に牛肉の出汁を加え半分まで煮詰め、バターを入れ、こす。  
トリュフとサイコロ状のフォワグラを加える。



### Chef's Comments

最初に魅了されたのは、日本産和牛の柔らかさと特徴的な味わい。ここで選んだリブロースは特に脂が多い部位だが、最高の状態で提供するため、極めて優しく調理し、レアが好まれるフランスにおいては例外的だが、よく焼くことを勧める。



#### **Jérôme Nutile** (ジェローム・ニュティール)

*Jérôme Nutile - Le Mas de Boudan*

2011年にフランス国家最優秀職人MOFを授与されたジェローム・ニュティールは、ニームの1つ星「ル・マス・ドゥ・ブダン」のシェフ。偉大で正統な南フランス料理を提供している。

## 和牛、キャビア、セロリ、西洋わさび



セロリとフレッシュな西洋わさびの皮をむき、セロリは薄く切り、葉とともに氷水に入れる。

和牛をカルパッチョのように薄切りする。

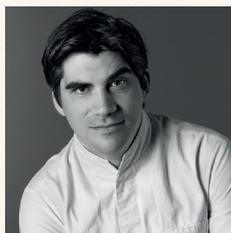
塩コショウ、バルサミコ酢、オリーブオイルでビネグレットを作り、キャビア、セロリの茎と葉を加える。

塩の花と生西洋わさびのおろしを加える。



### Chef's Comments

特に日本産和牛の類まれなる味、味が非常にしっかりしており且つ洗練されていることを高く評価する。彼は柑橘系と西洋ワサビの酸味で料理にフレッシュさを与えると同時に、キャビアで日本の潮の香りを加えた。



**Gaël Orioux** (ガエル・オリュー)

Auguste

パリ7区にある1つ星「オーギュスト」でオーナーシェフを務めるガエル・オリューは、ブルターニュ地方出身で地球環境を考えた海と大地の調和が素晴らしい料理を提供している。

## 和牛の照焼き、アルザスのピノノワールの澱、 ビーツとピンクオレンジ



玉ねぎ、にんにくと飾り用の和牛を褐色に焼く。ブーケガルニを入れ、オーブンで20分間弱火で焼き、シロップ状になるまで煮詰める。

和牛はフライパンで両面強く押さえることなくグリルし、63度で10分から15分休ませる。

美しく切り分け、わけぎのみじん切りとマルドンの塩を加え、良いハーモニーに盛り付ける。



### Chef's Comments

料理すればするほど、どんどん好きになった。日本産和牛をアルザス地方の顧客に紹介できたことを誇りに思っている。開発した一皿を、ビーツでこの地方の土壤に近づけ、ブラッドオレンジで軽さを出し、和牛に優しくアプローチした。



**Joël Philipps** (ジョエル・フィリップ)

*Le Cerf*

アルザス地方マルレンハイムのホテルレストラン1つ星「ル・セール」のシェフ、ジョエル・フィリップは、この家族経営レストランの象徴を受け継ぎながら、新たな料理に挑戦している。

## 和牛のカルパッチョ、野菜のピクルス、ルッコラのソース



砂糖、酢、水、エストラゴンを煮立て、事前に切っておいた野菜の上に熱いソースを注ぐ。ルッコラを7分間湯がき冷水につけミキサーし、マヨネーズを作り、それぞれのソースをピペットに入れる。

大根とズッキーニの皮を千切りし冷水につけ、ケッパーは揚げておく。

和牛を薄く切り、オイルと塩コショウで味付けし、ピクルスと他の野菜を盛り付け、ルッコラソースとマヨネーズを加える。



### Chef's Comments

日本産和牛とそのヘーゼルナッツの風味は、シェフの望み通り、お客様に喜んでもらうことができた。脂身とルッコラのような酸味のある材料でバランスを取り、肉が溶けないように温度に気を配った。



#### **Christophe Quéant** (クリストフ・ケアン)

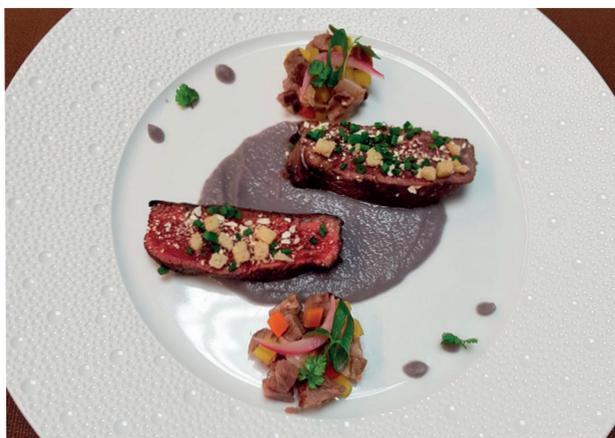
*Le Carmin*

ブルゴーニュ地方ボヌの1つ星「ル・カルマン」のシェフ。  
洗練されシンプルで、クラシックとモダンが融合した料理を提供している。

## 和牛のロースト 《西洋わさびとカルダモン》、 赤玉ねぎのスパイス、煮詰めたソース



赤玉ねぎを100度、40分真空状態で蒸し、ピューレを作る。  
スモークソルト、カルダモン、西洋わさびと和牛のフィレをさっと焼き、薄切りし、小さなクルトン、カルダモン、ワケギを添える。  
カリカリのクルトンと西洋わさびの香りは柔らかくろける和牛にととてもよく合う。  
エシャロット、赤ワイン、紫マスタードとフォンブラン（褐色の出汁）で作ったボルドーソースと一緒に提供する。



### Chef's Comments

日本産和牛に多くの特性を見出す。並外れた柔らかさ、非常に際立った香り、繊細な繊維質...。同時に、通常煮込み料理に使う肩肉などの部位をシンプルにオープンで焼き、アルザス地方の伝統的な食材、西洋ワサビやカルダモンと合わせた。



**Stephan Schneider** (ステファン・シュナイダー)

Auberge St-Walfrid

ロレーヌ地方の1つ星「オーベルニュ・サン・ワルフリッド」のシェフ。  
家族の伝統と本物を守りながら、常に新しい食材を的確に取り入れている。

## 黒トリュフと和牛のタルタルのパンペルデュ



玉ねぎを弱火で炒める。

食パンは切って細かく刻んだトリュフと一緒にマリネする。

63度に温めたオーブンで卵を25分間蒸す。

和牛を包丁で細かくひき、卵黄、黒トリュフのおろし、黒トリュフオイルを混ぜる。

鍋にバターをひき、トーストに玉ねぎのコンフィを伸ばしてフレンチトーストを焼く。仕上げに和牛のタルタル、すりおろした黒トリュフの上のにのせる。



### Chef's Comments

トリュフの乗せられたフレンチトーストと合わせることで、とろける日本産和牛の価値を表現した。日本の備長炭で表面を焼くことにより、肉のすべての旨みを引き出した。



### Ryuji Teshima (手島 竜司)

Pages

1つ星レストラン「パージュ」のオーナーシェフ手島竜司は、常によりピュアな料理で、より豊かな経験をお客様へ提供したいと考えている。

## 燻製和牛、高地で放牧された牛のポーフォールチーズの エマルジョン、野生のキャラウェイの種



鍋でエシャロットとジャガイモの薄切りを蒸し焼きし、生クリームと牛乳を加える。  
じゃがいもに火が通ったら、ポーフォールチーズと混ぜて厚みを出す。

砂糖とバターを加えた玉ねぎに色が付くまで火を通し、水で伸ばしてから煮詰めて玉  
ねぎのコンポートができるまで続ける。

冷えたおがくずの中で20分間和牛を燻製させ、両面をさっと焼く。



### Chef's Comments

日本産和牛の調理は至福の喜びであり、シェフは美しくキャラメリゼするためにドライな調理を勧  
める。フランスの干し草と針葉樹を軽く燃やし、強い花の香りのあるポーフォールチーズと一緒  
に提供した。



**Davy Tissot (ダヴィ・ティソ)**

*Saisons*

2004年にフランス国家最高職人MOFを授与されたダヴィ・ティソは、星付  
レストランで働いたのち、リヨン近郊エキュリーにあるポール・ボキューズ学  
院内の「セゾン」で若い世代に料理の技術や精神について指導している。