THE WAGYU

Japanese Beef

Recipe Inspiration Book

日本語版

Japan Livestock Products Export Promotion Council

あなたのスマホで日本産和牛肉の情報をゲット

日本産和牛肉の品質情報をお届けできる
QRコードがご利用可能です。

日本独自のトレーサビリティ制度で保証された
和牛1頭毎の個体情報がその場で確認できます。

サンプルコード

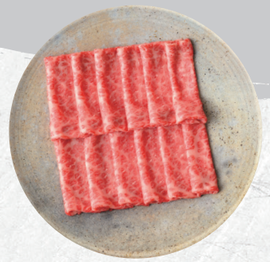
個体識別番号

日本のトレーサビリティで
守られる日本産和牛の安全

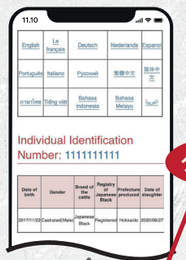
農家 A
出生

農家 B
育成 / 肥育

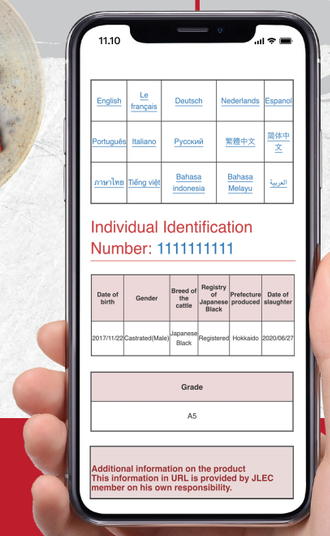
食肉加工
と蓄



レストラン・小売店



クリック!



日本産和牛に関する様々なコンテンツを
15ヶ国の言語で紹介しています。

コンテンツ例

- 和牛に関する情報が詰まった映像や冊子など
- 和牛レシピや新しいメニューのアイデア
- 和牛が見つかる小売店やレストランの情報

目次 TABLE OF CONTENTS

4 特集: Andrew Zimmern
"In the presence of something holy"

6 Inspiring WAGYU by 20 chefs
20人のシェフによる素晴らしい和牛

8 Menus and Recipes
メニュー・レシピ

8 Andrew Pastore [Meat on Ocean]
和牛タルタルと炙りタタキの2種盛り
タルタルは柚子アボカドムースを添えて、タタキはバターナッツスカッシュとガーリックチップスを添えて

10 Danielle Duran-Zecca [Amiga Amore]
和牛ヒレ肉のタタキ
ソルトブロックにカラブリア産チリオイルとジャルディネラを添えて

12 Dean Yasharian [Perle Restaurant]
和牛サーロインキャップのロースト
赤キャベツ、セロリの根、コンフィのエシャロットを添えて

14 Dominique Crisp [Saso]
和牛串の炭火焼き・カレー風味
デンバーステーキ、ざぶとん、イチボのヒレまたはストリップを使って

16 Michael Cimarusti [Providence]
和牛のグリル
サツマイモ、千鳥ケールに和牛ビネグレットソースをかけて

18 Steve Brown [Cosecha/Swagyu Chop Shop]
和牛ブラウニー
チョコレートムースケーキ

20 David Barzelay [Lazy Bear]
和牛とブラシカのフォンデュ

22 Dustin Falcon [Niku Steakhouse]
和牛パストラミ

24 Marc Zimmerman [G O Z U]
炭火で炙った和牛
葛団子のスーゴ、アンズタケ、ポテトムース、クリスピーマスタードを添えて

26 Melissa Perfit [Sister]
酔いどれ和牛の炙り

28 Corey Chow [Per Se]
和牛のタルタル

30 JJ Johnson [FIELDTRIP]
和牛スーヤ風ケバブ

32 Lucas Billheimer [Bowery Meat Co.]
和牛リブロースのチーズステーキサンド チェダーフォンデュ、トースト ガーリックホージー、スパイス ステーキポテトを添えて

34 Mary Attea [The Musket Room]
炙り和牛ざぶとん
キュウリの和え物、唐辛子とシソのピクルスを添えて

36 Matt Abdoo [Pig Beach BBQ]
和牛フィレミニョンのBBQグリル
チミチュリソース

38 Michael Jenkins [Butter Midtown]
和牛のボロネーゼ

40 Michael Lomonaco [Porterhouse Bar and Grill]
トスカーナ風日本産和牛

42 Paul Denamiel [Le Rivage]
和牛ステーキ・オ・ポアブル

44 PJ Calapa [Scampi]
和牛タタキとマテ貝の
ビネグレット

46 Stephen Yen [TAO Downtown]
日本産和牛の鉄板焼レア仕立て
キュウリのチミチュリ
ソースを添えて

特集

Andrew Zimmern

“In the presence of something holy”

アンドリュー・ジマーン氏は、エミー賞とジェームズ・ビアード賞を4回受賞したタレント、シェフ、作家、教師であり、社会正義の提唱者です。アンドリュー氏は、食を通じて文化の受容、寛容さ、理解を探求し、促進することに人生を捧げてきました。彼は、料理の分野で実績のある思想的リーダーであり、非営利団体の理事を務めているのと同様に、厨房での仕事にも情熱を注いでいます。

食とは人生を変えるものです。日本の和牛は私が知り得る中で最も魅力的な食べ物の一つです。

日本産和牛の様々な牛肉のカットを探っていくうちに、牛肉を食べることのあらゆる面での理解が深まっていくでしょう。私は和牛の濃厚な味わいが大好きです。その香りや味は唯一無二の存在であり、何よりその食感が最高です。

私はよく人にこんな冗談を言います。「すべての食肉が目指しているのは和牛のような旨味と食感の表現なんだ」と。そんな日本産和牛を調理することができるのは、本当に光栄なことです。

およそ30年前に、初めて日本に行った時に和牛を食べる機会がありました。その時、私はとても強い衝撃を受けたのを覚えています。

その時の体験は何か神聖なものを目の前に、(“In the presence of something holy”)しているような気持ちにさせてくれました。口当たりの良さ、優雅さ、霜降りの美しさはもちろんのこと、本当に良い日本の和牛が持っている深く素朴なミネラル感をこれまで味わったことはありませんでした。本当にどこにも負けない美味しさは衝撃的で、自分をさらなる高みに上げてくれるような気がしました。

この30年の間に、アメリカ国内でも日本の和牛がレストランのメニューに登場するようになり、お肉を愛する人々にとってたまらない機会となっています。和牛は、様々なレストラン業態において、それぞれに適した色々な調理方法で楽しむことができる、本当に世界最高の牛肉です。

今回のレシピ本では、2種類のカットの和牛を使った2種類の違うメニューを、一つのフライパンで作れる方法を提案しました。シンプルに、あまり難しくなく、エレガントで、和牛という食材を尊重しつつ、日本の和牛料理を、アメリカ人シェフの目線を通して仕上げていきたいと思います。

和牛のリバースシアー マスタード味噌ソース

トリミングされた和牛..... 1ポンド
テンダーロインまたはサーロイン

マスタード味噌ソース

卵黄 3個
味噌 1カップ
砂糖 ..... ½ カップ
米酢 ..... ⅓カップ
(お好みで多めに)
だしの素 ..... 小さじ½
(インスタントだし粉)
S&Bマスタードパウダー..... 大さじ4
醤油 大さじ1
日本酒..... ¼カップ

和牛のリバースシアー

牛肉を海塩で味付けします。スキレットを火をつけずにコンロの上に置きます。弱火に設定して適度に裏返しながら、8〜10分ほど和牛全体にゆっくりと火を入れます。その後、強火にして、牛肉の片面それぞれを30秒ほど、焼き色をつけて表面を固めます。

マスタード味噌ソース

ボウルにすべての材料を混ぜ合わせる。ボウルはお湯の上に置き、側面から材料をこそぎながらゆっくりと、卵が固まってソースが固まるまで混ぜます。
料理に使い、余ったソースは、再加熱したり、冷やして使用することができます。様々な料理に合わせることが可能です。

付け合せの野菜

野菜を洗い、しっかりと拭いておきます。フライパンを強火で熱しておきます。数種類の野菜をまとめて炒めます。からし菜、クレソン、シソの葉、カブの葉、ビートの葉、ベビーケールなど、すべてを組み合わせ、ピーナッツオイル、海塩、チリフレークを数つまみ加えてます。あまり火が入りすぎないように、さっと炒めます。

盛り付け

和牛を焼きあげたら、盛り付けの前に10分ほど休ませましょう。野菜を皿に盛り付け、ソースの上にスライスした和牛を乗せる。

和牛タタキ

ポン酢ソース

天然醸造熟成醤油..... 大さじ6
米酢..... 大さじ2
レモン汁 大さじ1
昆布..... 1インチ角2枚
生姜..... 小口切り数枚
鰹節 大さじ1
(削り節、燻製、カツオ節)

和牛タタキ

和牛サーロイン 1ポンド
またはテンダーロイン
(角切り)
塩・胡椒・胡麻 - 適量
ピーナッツオイル 小さじ1
ごま油 小さじ1
唐辛子ごま油.....小さじ1
(お好みで)
葱.....2本
薄くスライスしたチャイブ(飾り用)

ポン酢ソース

ポン酢の材料をボウルに入れて混ぜ合わせる。24時間冷蔵庫に入れます。食べる前に濾す。

和牛タタキ

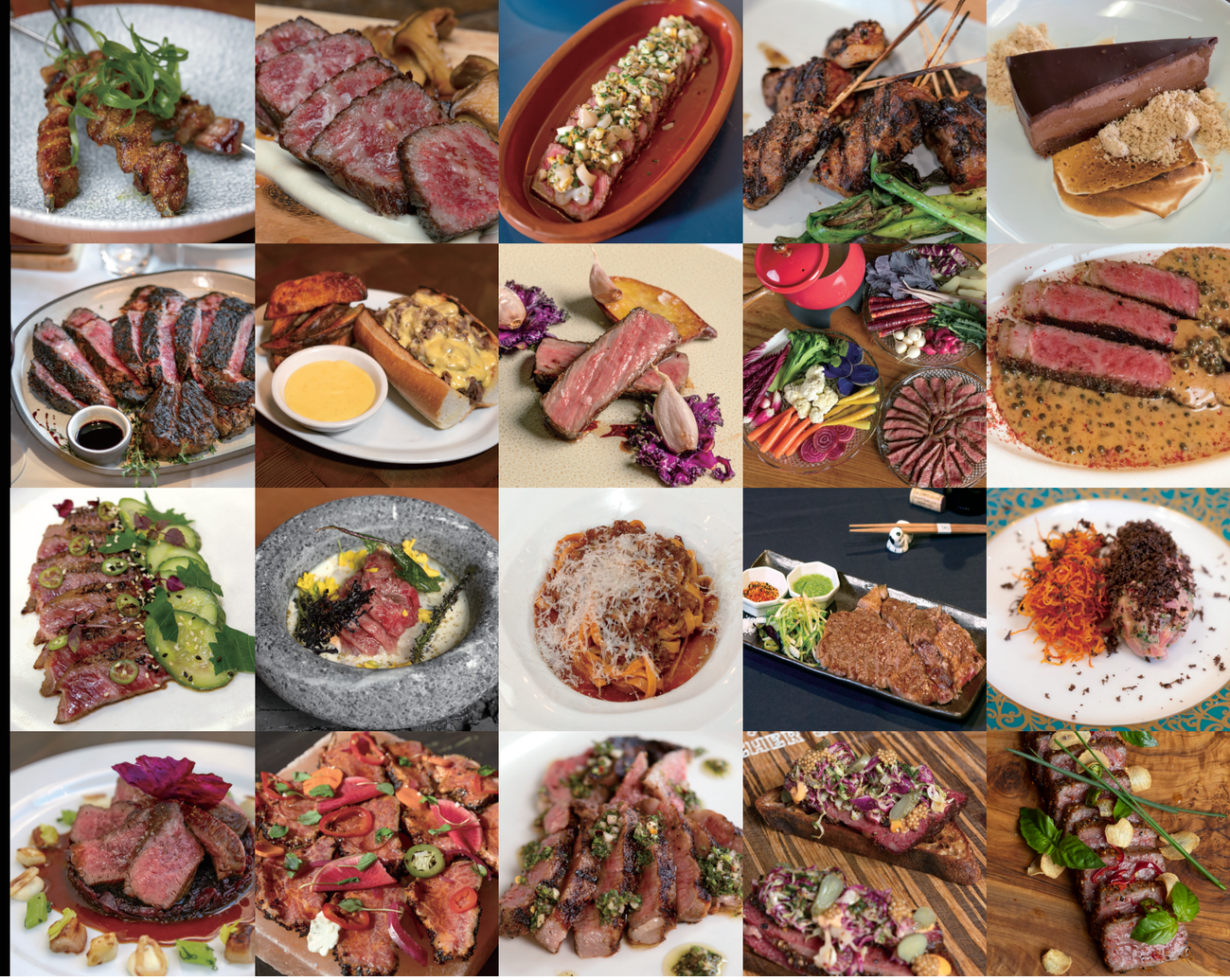
和牛は30分ほど室温に戻します。和牛に塩、胡椒、胡麻をまぶして両面に下味をつけます。鋳鉄製または厚手のフライパンを中火にかけ、5分ほど温める。ピーナッツオイルを加えます。牛肉をフライパンに入れ、すぐに強火にします。濃い茶色の焼き目を作るために、片側1分以内の短時間、硬く炙り、中心部がレアになるように注意します。肉は数分休ませます。薄くスライスして大皿に盛り付け、ポン酢をかけます。薄くスライスしたネギを牛肉の上にのせ、ごま油と唐辛子のごま油をかけます。塩で味を調え、さらにごまとチャイブを添える。テーブルでポン酢を多めにかけて盛り付ける。また、一人一皿に盛り付けて、ポン酢をかけてもいいですね。

THE WAGYU
Recipe Inspiration Book

by 20 chefs

Featuring 10 Chefs in
New York City and
10 Chefs in California

Presented by:
Japan Livestock Products
Export Promotion Council



日本の和牛が国際市場に登場した当初、和牛は特定の産地やブランドが知られていましたが、現在は、より多くの産地が認知されてきています。和牛を知る上でご理解いただきたいことは、消費者や料理人は「和牛とは、日本全国で丹精込めて育てられた独自の血統を持つ牛肉のことである」ということです。

和牛の特徴は、その鮮やかな脂肪の霜降りと認識されていますが、それぞれの地域では独自の探求により、風味特性が異なるということなどを知ることで、さらに和牛を楽しむことが出来ます。

和牛は、揚げ、焼き、煮込みといった調理方法から、真空低温調理やリバースシアーリング*などの最新調理法、それに日本独自のしゃぶしゃぶやすき焼きなどに代表される鍋料理用に薄切りにしてもいい。想像力次第で可能性は無限に広がります。

この和牛レシピ本では、和牛へのアプローチの仕方が異なる様々な有名シェフが登場しています。このレシピによってさらなる和牛の発展に寄与するインスピレーションを皆様にお届けできれば幸いです。

(* オーブンや真空低温調理器などで肉の深部温度を先に上げた後に表面への強火調理を施す最新の調理法)

料理の創造性のために

和牛は、使用するカットや部位によって用途が異なります。多くの消費者や料理人は最高級の部位をさしあたり好むかもしれませんが、その他の和牛の部位にも独自の個性や可能性があります。

本書では、ザブトンと呼ばれる肩ロース下部の希少部分を使った料理の紹介や、あえて牛脂を溶かして活用する和牛ならではのオプションをいくつか紹介しています。

鉄板焼などに代表されるように、レアに焼き上げた状態でシンプルにわさびと海塩で和牛本来の味を引き出し、和牛を主役にした料理をお楽しみいただけます。和牛のタタキやタルタルステーキなどの料理も同様のアプローチで、和牛を引き立たせることができます。

串に刺して香ばしいスパイスと組み合わせたり、ライ麦パンに盛り付けたり、チーズをかけたサンドイッチにしたり、イタリアンやフレンチの定番料理に取り入れたり、フォンデュにしたり、和牛脂を使ってチョコレートケーキにしたりと、アイデアと工夫次第で様々なレシピに取り入れることができるのです。

味の最前線から

他国産の牛肉は一般的に濃厚な味付けと相性が良いとされていますが、和牛は素材が持つ本来の深い味わいと脂肪のなめらかな食感があります。そのため、和牛の濃厚さと対照的に、酸味や苦味、香りなどの要素が、さらに和牛の美味しさを引き立たせてくれます。

和牛は、濃厚で重いソースや添え物との相性はあまり良くありません。最初のうちは、よりシンプルな味付けの方が和牛本来の味をより効果的に引き出すことができます。

また、和牛の脂の融点はとても低く、常温でも溶けやすいということも知っておきましょう。調理の約15～30分前までは冷やしておき、手で触る場合は手袋をして涼しい場所に置いておきましょう。

和牛を調理する際、約80℃以上に加熱することで和牛香という和牛独自の香ばしい香りが出てきます。この独特の香りは、ココナッツや桃を連想させると言われています。

血統が証明する最高品質

和牛の贅沢な口当たり豊かな旨味は、牧場での飼育・肥育の段階で独特の風味を引き出されます。和牛肉そのものから溶け出る脂で調理の際に余計な油などが必要がなくなります。

それを可能にしているのが、オレイン酸やオメガ脂肪酸を多く含む脂肪交雑を促進する、非常に手厚い飼料給与であり、和牛のトレードマークである霜降りや世界でも稀な風味の要因の一部となっているのです。

日本畜産物輸出促進協議会は和牛の公的団体と協力して、本物の純血種の和牛を意味する「和牛統一マーク」を作成しました。世界にはWagyuと称するものが流通していますが、日本の和牛は、何世代にもわたって100年以上も血統を辿ることができます。本物の和牛であることを知ることは、この食の世界において非常に重要なことです。

ぜひ、日本の和牛の良さを世界に発信してください。

chef **Andrew Pastore**

シェフのアンドリュー・パストーレ氏は、30年のキャリアの中で、ニューヨークやロサンゼルスの一流レストランを含め、様々な経験を積んできました。ニューヨークのブルックリン生まれのアンドリュー氏は、14歳の若さで料理の世界に飛び込み、長年の経験を有名レストランのコンセプト作りや、メニューの開発において力を発揮してきた実力者です。

Meat on Ocean

1501 Ocean Ave.
Santa Monica, California 90401

@meatonocean

和牛タルタルと炙りタタキの2種盛り

タルタルは柚子アボカドムースを添えて、
タタキはバターナッツスカッシュとガーリックチップスを添えて

by Andrew Pastore

闇と光や、暑い寒いなど、料理人は季節の変化を察知し、それに応じて味を調整します。
和牛は、すでに備わるその美味しさがあり、そのものをシンプルなものとしてレシピに反映しました。

材料 (4人分)

部位: **Ribeye**

和牛タルタル柚子アボカド添え

- 和牛のタルタル..... 4オンス
- ゆずアボカドムース..... 3オンス
- うずらの卵黄
- ごまチップス
- カイワレ大根

和牛の炙りタタキ

- 和牛リブロース 6オンス
- バターナッツスカッシュのピューレ
- ガーリックチップス
- ピーマンのピクルス
- タイバジル

調理手順

- **和牛タルタル柚子アボカド添え**
  1. ボードの左側に3オンスの柚子アボカドムースを広げます。
  2. とがらしのムースを散らします。
  3. ムースの上に金属のリングを置き、和牛のタルタルを詰めます。
  4. タルタルにうずらの黄身とカイワレ大根を飾ります。
  5. タルタルの横にゴマチップスを並べます。
  6. 素早く提供します。

- **和牛炙りタタキ**
  1. バターナッツスカッシュのピューレを用意して、加熱しておきます。
  2. 和牛を塩、とがらしで下味をつけて炙ります。
  3. 盛り付け用のボードの上にピューレを薄く敷き詰めます。
  4. ピューレの上にスライスした和牛をのせます。
  5. ガーリックチップ、ピーマン、タイバジルを散りばめます。

シェフからのコメント・想い

和牛は脂が溶けやすいので、下ごしらえの際には冷やしておきましょう。霜降りとは、口の中でとろける脂肪交雑のこと。和牛を主役にしたいのであれば、過剰な調理はせず、最小限の調理を心がけましょう。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube

chef **DanielleDuran-Zecca**

シェフのダニエル・デュラン・ゼッカ氏は、カリフォルニア生まれの料理の達人で、カリフォルニアのル・コルドン・ブルー料理学校を優等で卒業し、クラシックなフランス料理を得意としています。ニューヨークでシェフをしていた時期に、米国フードネットワークの料理番組“キッチンカジノ“で優勝しました。彼女の料理スタイルは「ニューエイジ・イタリアン」と呼ばれ、伝統的なメキシコ料理の影響と、カリフォルニアならではの料理へのアプローチを、絶妙に融合させています。

@chefddz

Amiga Amore
5137 York Blvd
Los Angeles, CA 90042

@amigaamorela

和牛ヒレ肉のタタキ

ソルトブロックにカラブリア産チリオイルとジャルディネラを添えて

by DanielleDuran-Zecca

食への愛を真摯に…。これ以上の愛はありません! 炙って食べるにも、ほぼ生で食べるにも最適な、和牛ヒレ肉を使用し、ユニークで楽しいメキシコ風イタリアンの調理法で仕上げています。

材料 (4人分)

部位: **Tenderloin**

自家製タジン・スパイス
- グアヒージョ・ペッパー(乾燥) 4個
- カリフォルニアペッパー(乾燥) .. 4個
- アンチョーペッパー(乾燥) 2個
- 塩 大さじ1
- 砂糖 小さじ1
- トゥルーライムパウダー..... 大さじ1

カラブリアン・チリオイル
- グレープシードオイル 1カップ
- カラブリア産唐辛子 .....大さじ1 (挽いたもの)

ジャルディニエーラ
- 人参 1カップ
- カリフラワー 1カップ
- スイカダイコン 1カップ
- フレズノ唐辛子 1カップ
- 米酢 1クォート
- 砂糖 4オンス
- 塩 1オンス
- チリフレーク 1つまみ

調理手順

1. 唐辛子のヘタを取り、フードプロセッサーで挽きます。粉末になったらボウルに移し、他の材料と混ぜ合わせてシートトレーに乗せます。
2. 大きめの容器に材料の野菜を薄切りにして入れます。鍋に酢、砂糖、塩、唐辛子粉末を入れて沸騰させます。削った野菜に熱湯をかけ、室温で約1時間置きます。
3. ブレンダーに油とカラブリア産の唐辛子を入れ、高速で2分ほど混ぜて濾しておきます。
4. シートトレイに自家製タジンパウダーミックスを敷き、和牛ヒレ肉を丁寧に転がしてコーティングします。フライパンに油を熱してから、肉の両面に焼き目がついたことを確認します。
5. 焼き目をつけた和牛肉は切る前に休ませます。
6. 和牛を薄くスライスし、岩塩プレートにピクルスとともに盛り付けます。唐辛子油を温め、和牛にかけます。
7. お召し上がりください。

シェフからのコメント・想い

初めて和牛を食べた時、口の中でとろけるような食感に圧倒されました。日本の農家の方の愛情を知り、和牛の命への感謝の気持ちにさらに感動しました。それ以来、私は和牛の虜になりました。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef Dean Yasharian

シェフのディーン・ヤシャリアン氏は、ニューヨーク州北部の農場で育ったことがきっかけで、20年間の料理人としてのキャリアの中で、仕事に対する倫理観と食への情熱を育んできました。アメリカとヨーロッパで、世界的に有名なシェフのもとで修行を積み、ミシュランの星付きレストランで腕を磨いてきました。ヤシャリアン氏は、フードネットワークの料理コンテスト「チョップド」の元優勝者でもあります。

Perle Restaurant

43 E Union St.
Pasadena, California 91103

@perle_restaurant

和牛サーロインキャップのロースト

赤キャベツ、セロリの根、コンフィのエシャロットを添えて

by Dean Yasharian

何があっても実現させたいと、このレシピでは、アメリカンビーフの同じカットよりも霜降りが多いトップサーロインキャップ和牛を使用しました。添え物と合わせて魅力的な一皿を作り上げます。

材料 (4人分)

部位: **Sirloin Cap**

和牛

和牛キュロット(サーロインキャップ) 6-8オンス

ピエール・ポワブル ペッパーコーンスパイスブレンドまたはクラックドペッパー 小さじ1

塩.....適量

ブレンドオリーブオイル(または高熱油).....大さじ2

塩バター 大さじ2

フレッシュタイム.....5-6本

ニンニク(粉砕) 2クローブ

牛肉のデミグラッセ 大さじ2

エシャロットと赤キャベツの煮込み

赤キャベツ(細切り)・エシャロット(スライス)・ベイクリーフ・セージ・ジュニパーベリー・グリーンペッパーコーン(缶詰)・赤ワインビネガー・ザクロの糖蜜・黒糖・赤ワイン

セロリの根のピュレ

セロリの根・生クリーム・ブラウンバター・水または鶏がらスープ・バター・調味料・ニンニク・ブレンドオリーブオイル(または加熱用油)

焼きエシャロット

エシャロット、タイム、ニンニク、エクストラバージンオリーブオイル、バルサミコ酢、塩とコショウ(適量)

クリスピーエシャロット

エシャロット(薄切り)・牛乳・小麦粉・塩コショウ(適量)

*さらに詳細な手順は動画をご覧ください。

調理手順

- **赤キャベツの煮込み:** 大きめの鍋に砂糖、赤ワインビネガー、ザクロ糖蜜を入れて、薄いシロップ状になるまで煮詰めます(減らしすぎないように)。エシャロットと赤キャベツを加え、15〜20分ほど蒸らします。次に、赤ワイン、ジュニパーベリー、セージ、グリーンペッパーコーンを加え、キャベツが柔らかくなり、赤ワインがシロップ状になるまで弱火で煮込みます。塩と胡椒で味を調えます。

- **セロリの根の小片とピュレ:** 鍋に水を半量入れ、セロリの白い部分、バター、タイム、つぶしたニンニク、塩、こしょうで味を調えます。柔らかくなったら水気を切って保存しておきます。ピューレは、ソース鍋にセロリの根元を入れ、生クリーム、塩、胡椒を加えて、柔らかくなり、水分が半分になるまで煮ます。焦げ目をつけたバターと一緒にミキサーに入れ、なめらかになるまで混ぜます。

- **焼きエシャロット:** エシャロット、オリーブオイル、バルサミコ酢、ニンニク、タイム、塩、コショウを混ぜ合わせ、アルミホイルを敷いたトレーに乗せます。空気が漏れないようにホイルを折り、香りが浸透するように小さな天板を作ります。325°Fのオーブンで30分、またはエシャロットが柔らかくなるまで焼きます。ホイルからエシャロットを取り出し、皮を剥き、塩コショウで味付けし、カラメル色になるまでソテーします。

- **クリスピー エシャロット オニオンリング:** エシャロットは輪切りにし、牛乳に2時間以上浸します。牛乳から取り出し、よく乾かします。小麦粉をまぶし、カリッとしたきつね色になるまで炒め、塩、コショウで味を調えます。

- **和牛のキュロット:** 和牛に塩コショウで味付けをします。フライパンに油を中火で熱し、カラメル色になるまで両面をよく焼きます。火を弱め、バター、タイム、ニンニクを加えて弱火でソテーします。フライパンから取り出し、5〜10分ほど休ませ、皿に盛る準備ができたらスライスします。

シェフからのコメント・想い

アンガス牛を育てる牧場で育った私にとって、初めて和牛を食べた経験は人生を変えるものでした。こんなに霜降りのある牛肉は見たことがありませんでした。霜降りのとろけるような食感が、最高に柔らかくジューシーで、他の牛肉では味わえない美味しさです。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef **Dominique Crisp**

シェフのドミニク・クリスプ氏は、ロサンゼルスにおける新進気鋭の料理人の1人です。彼のキッチンでの才能は15歳の時から花開きます。フランスとオレゴンで料理の腕を磨き、LAに移住した彼は、地元の食材を使った大胆なアプローチで料理を提供しています。クリスプ氏は、おもてなしの心を大切にしており、ダイニングルームではお客様との関係を大切にしています。

@domcrisp

Saso

37 South El Molino Ave.
Pasadena, California 91101

@sasobistro

和牛串の炭火焼き・カレー風味

デンバーステーキ、ざぶとん、イチボのヒレまたはストリップを使って

by Dominique Crisp

このレシピは、和牛を串に刺しただけではなく、創造力を刺激し、この素晴らしい食材を使った料理にさらなる創造性を与えてくれます。常に動き続け、物事を現実にしていきましょう。

材料 (4人分)

部位: **Denver steak, Zabuton, Ichibo fillet or strip**

- 和牛 4オンス
- 溶かした和牛脂 2カップ
- 日本のカレー粉 小さじ1
- コーシャーソルト 小さじ1/2
- 黒コショウ 小さじ1/2

調理手順

1. しっかりとグリルを熱します。鋳鉄製の容器に和牛の脂を入れて強火にかけます。
2. 和牛を1/2インチ程度の大きさに切り、串に刺します。串に刺すときは、1本あたり1オンス程度の量を目安にしてください。
3. 和牛に塩を振り、グリルします。これは色をつけるためのもので、完全に焼いているわけではありません。
4. 色がついたら、熱した和牛の脂の中で、1分ほど揚げ焼きします。
5. バットに取り上げて余分な油を落とし、黒コショウ、塩、カレー粉をまぶします。
6. 熱々のうちにお楽しみください。

シェフからのコメント・想い

和牛には上質な脂が多く、地球上に2つとない食材です。この脂をキャラメライズしながら焼き上げ、ジューシーで味わい深く仕上げるのが、和牛の調理法として魅力的です。和牛には、それぞれの農場で飼育されている和牛の銘柄があり、それぞれに特徴があります。このような地域性の違いも、和牛を使った料理をする上で楽しみなことです。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube

chef **Michael Cimarusti**

2019年ジェームズ・ビアード「ベスト・シェフ：ウエスト」賞を受賞したエグゼクティブ・シェフ兼レストラン経営者のマイケル・チマルスティ氏は、海の幸に対する彼の知識と感謝の気持ち、持続可能な水産業への擁護の姿勢を、どの料理にも反映させています。シーフードレストランでありながら、日本産和牛もメニューに取り入れています。アメリカ料理学校を優等で卒業し、数々の賞を受賞した有名シェフたちと共に仕事をした後、ミシュランの2つ星をはじめとする多くの賞を受賞するなど、高い評価を得てきました。

@cimarustila

Providence

5955 Melrose Ave.
Los Angeles, California 90038

@providencela

和牛のグリル

サツマイモ、千鳥ケールに和牛ビネグレットソースをかけて

by Michael Cimarusti

一頭一頭まで、しっかりとトレーサビリティーを確保した日本の和牛を使用しています。
日本産和牛の旨みと調和した、温かみのある味わいのレシピをお届けします。

材料 (4人分)

部位: **Striploin**

- 和牛サーロイン .....20オンス（トリミング済、1インチ厚）
- サツマイモ（小）..約4個（各2オンス）
- 千鳥ケール .....4オンス（茎を取り除いて洗ったもの）
- ニンニク.....数片
- タイム 2本
- ベイリーフ 1枚
- 熟成バルサミコ酢 約1オンス
- 和牛の脂.....約3オンス
- 海塩・削りたての黒コショウ

調理手順

1. まずは、和牛の脂を取り外します。牛脂は弱火で焼き色がつき始め、最終的にはカリカリになるまで脂を出し切ります。最後の盛り付けに使います。

2. オーブンを350° Fに熱し、炭火にかけます。サツマイモに細かい穴を開け、溶かした和牛の脂で揉み込み、海塩で味付けします。アルミパウチにタイム、ローリエ、ニンニクを入れ、40分ほどオーブンで焼きます。サツマイモを冷ましたら、半分に切り、塩で味付けします。ニンニクは盛り付け用に取っておきます。ケールは水洗いし、硬い茎を取り除き、水気を拭き取り、ボウルに入れます。

3. 和牛は焼く1時間前に冷蔵庫から取り出します。和牛の両面に海塩と挽きたての黒コショウで下味をつけます。焼くときは焦げすぎないように、必要に応じて裏返しながら焼きます。しっかりと火が通ったら取り出し、最低でも5分は和牛を休ませます。

4. スキレットで焼いたサツマイモの両面がキャラメライズしたら、和牛脂を軽くまぶしてしっとりとさせます。ケールの葉を海塩と挽きたての胡椒で下味をつけ、和牛の脂とニンニクでソテーします。サツマイモに焼き色がついたら、グリルから取り出し、和牛の脂をあらためて塗り、海塩で味を調えます。

5. 盛り付ける前に、和牛をグリルに戻して再加熱してからスライスします。皿には、和牛とローストしたサツマイモ、ニンニク、ケールを盛り付けます。小さなボウルに残りの和牛の脂を入れ、熟成酢を加えて泡立て、ビネグレットを作ります。ビネグレットのソースで皿を飾り、和牛の上からも適度にソースをかけます。

シェフからのコメント・想い

イタリア人の家庭で育った私にとって、初めて食べた和牛は本当に魔法のようでした。和牛は今でも私の喜びであり、世界で最も上質な牛肉です。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef **Steve Brown**

シェフのスティーブ・ブラウン氏は、南カリフォルニアにおける料理界の有名人です。過去6年間の間に、和牛専門の少人数制レストランや、ライブ調理のイベント、食肉専門店のオープンなどを通して、和牛料理の芸術性を高めてきました。10代の頃から食の世界に入り、数々の素晴らしいレストランや、料理学校の厨房などで経験を積んできた、ブラウン氏の情熱と知識は、飲食業界や美食家たちからもその実力が認められています。

@chefstevebrown

Swagyu Chop Shop by Cosecha

1002 Palm Ave.
Imperial Beach, California 91932

@swagyuchopshop

和牛ブラウニー
チョコレートムースケーキ

by Steve Brown

他にはない最高のものを提供したいです。和牛の美味しさは、どんな食卓をも新たな境地に引き上げてくれます。和牛肉と同じように和牛の脂も他にはない貴重な価値があることを伝え「和牛に捨てる所なし」という言葉を体現したいです。

材料 (4人分)

部位: **Ribeye**

和牛ブラウニー

和牛の脂 1カップ
白砂糖 2カップ
卵.....4個
バニラエキス.....小さじ2
無糖ココアパウダー.....2/3カップ
万能小麦粉 1カップ
塩 - 小さじ1/2
ベーキングパウダー - 小さじ1/2
粉ゼラチン - 小さじ1(3枚)

チョコレートムース

ゼラチンシート.....4.25
水溶きゼラチン
ダークチョコレート 11オンス
グラニュー糖 大さじ3.5
生クリーム 3カップ

ガナッシュ

甘さ控えめなチョコレート・クリーム

マシュマロ

砂糖・卵白 ・クリームタータ

ピーナッツバターパウダー

ピーナッツバター・甘味料

*さらに詳細は動画をご覧ください。

調理手順

- **和牛ブラウニー:** ボウルに卵と砂糖をよく混ぜ、溶かした和牛の脂とバニラを加えます。材料をすべてふるいにかけたら、材料を混ぜ合わせます。油を塗ったスプリングフォームパンで350° Fで焼きます。
- **チョコレートムース:** 鍋に1カップのクリームと水溶きゼラチンを混ぜ合わせます。チョコレートと砂糖を混ぜ合わせたものに熱いゼラチンクリームを注ぎます。2カップの生クリームを泡立て、チョコレートミックスに混ぜます。
- **ガナッシュ:** 小鍋に生クリームを入れてよく煮詰め、チョコチップを入れた後、なめらかになるまで混ぜます。
- **ケーキの成形:** 焼き上がったブラウニーの温度が下がったら、チョコレートムースをケーキパンの縁から1インチ下まで流し込み、冷凍庫で固めます。固まったら、チョコレートガナッシュを上からかけ、再び冷蔵庫に入れます(早く固めたい場合は冷凍庫に入れてください)。固まったらケーキナイフでカットします。
- **マシュマロ:** ソース鍋に水を半量入れて沸騰させます。ボウルに砂糖と卵白を加え、泡立て器でよく混ぜます。沸騰したお湯を弱火にします。ボウルをお湯の上に置き、卵白のシロップが110° Fになるまで泡立てます。泡立て器のアタッチメントをつけたミキサーに流し込みさらにホイップします。少し角が立ち始めたら小さじ1/4 のクリームタータを追加し、さらに角を立つようになるまでホイップを続け、蓋付きの冷やした容器に移します。
- **ピーナッツバターパウダー:** ピーナッツバターとマルトデキストリンをフードプロセッサーに入れ、強火にしてピーナッツバターパウダーを作ります。

シェフからのコメント・想い

和牛には素晴らしい脂があり、調理する際に油を使う必要がありません。そのままフライパンで焼くこともできます。私のお店では、和牛の脂を溶かしたキャンドルを作り、和牛テイスティングの6番目のメニューとして提供しています。底に入れた麹酢と溶け合い、パンにつけてお楽しみいただけます。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef David Barzelay

デビッド・バーゼレイ氏は、シェフになる以前、法律を学んでいた異色の経歴を持っていますが、サンフランシスコで最も人気のポップアップ・ダイニングの1つを作りました。レストランとして定着してからは、ミシュランの2つ星を獲得し、自身もフード＆ワイン誌のベスト・ニュー・シェフなどに選出されています。

@davidbarzelay

Lazy Bear

3416 19th Street
San Francisco, California 94110

@lazybearsf

和牛とブラシカのフォンデュ

by David Barzelay

「大自然の中に感じるノスタルジー」。レストランLazy Bearが提供するのは高級感あふれるディナーパーティーです。和牛がどんな温度でも美味しく食べられることをアピールするため、和牛フォンデュのレシピを作りました。

材料 (4人分)

部位: Ribeye

熟成チェダーと和牛のフォンデュ

- 和牛の脂身……⅓カップ
- ニンニク、スライス……2片
- 赤ワイン……½カップ
- 液体塩麹または白醤油……⅓カップ
- シェリービネガー……大さじ2.5
- 塩……小さじ1
- ユーコンゴールドポテト（スライス）……1.5ポンド
- 生クリーム……2.5カップ
- 熟成チェダー（細切り）……⅔ポンド

調理手順

1. 和牛の余分な脂肪、特に表面の余分な脂肪を取り除きます。脂は粗くサイコロ状にカットし、フォンデュ用に準備をします。

2. 調理直前に和牛の両面に塩とコショウで味付けをします。厚さ1インチのリブロースの場合は、強火で片面ずつ約1.5分焼き、弱火（250°F）のオーブンに移して2〜3分加熱します（このレシピの場合は、和牛の内部温度が120°F以下になるようにします）。オーブンから取り出し、室温の皿に移します。ステーキは10分ほど休ませ、スライスして塩をふります。

3. 和牛の牛脂を6〜8分ほど火にかけて溶かします。ニンニクを入れ焦げない程度の温度まで脂を冷まします。ニンニクを入れたら色がつかない程度に弱火にかけます。次に、チェダーチーズ以外の材料をすべて加えます。蓋をし、弱火でジャガイモがとても柔らかくなるまでしっかりと火を入れます（約20〜30分）。

4. ミキサーに移し、なめらかになるまでピュレ状にします。ポテトクリームを鍋に加えますが、この時点でミキサーは洗わないでください。鍋を焦げ付かせないように底からよくかき混ぜながら、ポテトクリームによく火を入れます。

5. その間、細切りにしたチーズをミキサーに加えます。チェダーチーズは、しっかり熟成されたものを使用してください。

6. ポテトクリームにしっかり火が入ったら、チーズを入れたミキサーに戻してよくブレンドします。味見をしながら塩を調整します。味が濃すぎる場合は、少量の水で薄めます。召し上がるまで温めておくか、冷ましてから電子レンジや鍋で温め直します。

シェフからのコメント・想い

和牛を調理する際に気をつけるべきは、なるべくストレスをかけないようにすることです。和牛はとても美味しい商品です。その創造性を掻き立てるという意味で、限界は無限大です。是非、みなさんも楽しんでください。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef **Dustin Falcon**

シェフのダスティン・ファルコン氏は、伝統的なイタリアンとフレンチにルーツを持ちます。モダンでシンプルなアプローチによって、北カリフォルニアの恵みを最高の料理に仕上げています。同店には、和牛精肉店が隣接しており、伝説の肉屋として知られるガイ・クリムス氏から非常に人気の高い肉を手に入れています。ガイ氏は日本の産地に実際に出向いて、厳選した和牛を当地の和牛ファンに届けています。

@chefdustinfalcon

Niku Steakhouse

57 Division Street
San Francisco, California 94013

@nikusteakhouse @guythebutcher

和牛パストラミ

by Dustin Falcon

和牛という素材にこだわり、私達は技に磨きをかけています。和牛の品質そのものに敬意を持ち、
ムダの無いカッティングで食材の利用にこだわったのが、この和牛パストラミです。

材料 (4人分)

部位: **Whole Wagyu Brisket**

自家製パストラミ調味液

- 水……1ガロン
- コーシャーソルト……1 ½カップ
- 砂糖……1カップ
- TCM……1 ½ オンス
- パストラミのピクルススパイス……大さじ3
- 黒糖……½カップ
- はちみつ……¼カップ
- ニンニク、みじん切り……5片

ピクルスのスパイス

- 黒コショウの実……大さじ2
- マスタードシード……大さじ2
- コリアンダーの種……大さじ2
- 赤唐辛子の粉末……大さじ2
- オールスパイスベリー……大さじ2
- メースの粉末……大さじ1
- シナモンスティック（砕いたもの）……2本
- ベイリーフ……各24枚
- クローブホール……大さじ2
- すりおろし生姜……大さじ1

調理手順

1. 調味液は、鍋にすべての材料を入れ、よく混ぜながら煮詰めていきます。室温まで冷ましたら調味液に和牛のブリスケットを入れます。
2. パストラミのスパイスは、すべての材料を合わせてよく混ぜておきます。
3. 7日間調味液に漬け込んだ和牛ブリスケットを、毎日反転させ、しっかりと調味液に浸されていることを確認します。
4. 7日後、和牛ブリスケットを調味液から取り出し、流水でよくすすぎます。黒コショウとコリアンダーを全体にふりかけます。その後165° Fで4時間かけて燻製にします。
5. ロースティングラックの上にフライパンを置き、その中にブリスケットを入れ、1インチの水とミックススパイスを入れて火にかけます。
6. しっかりとラップをかけて300° Fのオーブンで4〜5時間、和牛の内部温度が195° Fになるまで火を入れます。
7. パストラミを冷蔵庫に入れる前には、必ず鍋の中を室温まで冷まします。
8. 和牛パストラミを薄くスライスし、キャベツのマリネ、トーストしたライ麦パンと一緒にお召し上がりください。

シェフからのコメント・想い

和牛を初めて一口食べた時、その美味しさがいかに特別なものであるかが分かりました。私達のレストランでは、一頭一頭大切に育てられてきた和牛に敬意を表して、無駄なく大切に調理に活かしながらお客様に忘れられない素晴らしい経験を提供しています。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef **Marc Zimmerman**

シェフのマーク・ジマーマン氏は、西海岸の有名レストランを数多くオープンさせてきたエグゼクティブシェフです。ジマーマン氏は、日本に対する豊富な知識と情熱を持ち、日本との関係が深いことから、和牛の多様な部位の活用と提案ができます。米国においても数少ない和牛のフルコースの開発者です。

@chef_zimmerman

GOZU

201 Spear Street
San Francisco, California 94105

@gozu.sf

炭火で炙った和牛

葛団子のスーゴ、アンズタケ、ポテトムース、クリスピーマスタードを添えて

by Marc Zimmerman

関わる人すべて、そして食材、すべての動物に対する敬意を大切にしています。
この料理自体も、使用されている食材に敬意を払うことで、
最大の風味とうま味のインパクトを与える最大の努力をします。

材料 (4人分)

部位: **Shoulder or chuck roll**

和牛肩ロース……2切れ(合計18g)

冬のスーゴ

コーシャーソルト……適量
ブラックペッパー……適量
トマトペースト……5 g
バター……20 g
牛肉のだし……30g
マッシュルームのたまり……適量
葛団子……40g
クリスピーマスタード……5枚
からしの花……20個
生アンズタケの千切り……60g
溶かした和牛の脂(塗り用)
干したカエデの葉……1握り
スプルースパウダー
ローストポテトのムース……1パイント

牛肉のだし

牛肉のだし・だし昆布・おろし鰹節

クリスピーマスタードの葉

洗ったからしの葉・グレープシードオイル

ローストポテトのムース

フィンガーリングポテト・シュトラウス
バター・ポテトの煮汁・牛乳・塩

*さらに詳細は動画をご覧ください。

調理手順

- **冬のスーゴ:** トマトペーストとバターを小鍋に入れたら、手作りの和牛だしを加え沸騰させます。バターをよく混ぜて乳化させてとろみを付け、塩コショウで味を調えます。葛団子をソースに入れ、半透明になるまで弱火で煮込んでおきます。網に和牛脂を軽く塗り、備長炭でアンズタケを焼きます。もみじの葉を少し加えて燻して香りをつけます。塩、コショウで味を調えます。
- **和牛:** 薄く切った和牛を小さめのトレイに置き、脂を塗り、塩コショウで味を調えます。熱した備長炭を使い、和牛の両面を軽く炙ります。
- **牛肉のだし:** 昆布は冷水で洗っておきます。だし汁を中火で沸騰させたら弱火にして1時間ほど煮出します。火からおろし、鰹節を加え15分ほど煮出しクロスで濾し、よく冷やします。だしは2日間保存可能です。
- **クリスピー マスタードの葉:** 乾燥用のラックを用意します。からしの葉に手袋をした手で葉 1枚1枚にグレープシードオイルをコーティングしていきます。葉と葉の間に隙間を空けて乾燥ラックの上に置きます。145° Fで一晩乾燥させ、ペーパータオルにシリカ等の乾燥剤を入れて、薬味用に鍋を用意しその中で保存します。
- **ローストポテトのムース:** ポテトが隠れる程度の水を入れた鍋で茹で、柔らかくなったら鍋から取り出し、煮汁は残しておきます。茹でたポテトはトレイに並べて、375° Fの温度で乾いて皮に焦げ目がつくまで10分間程度オーブンに入れます。ポテトをオーブンから鍋に戻し、オーガニック無塩バター、煮汁、牛乳を加え、ほぐれやすくなるまでゆっくりと加熱します。サーモミックス調理器を使い、なめらかになるまで材料を混ぜ合わせ、裏ごしします。塩で味付けします。裏ごしした後に冷めた場合は、iSiキャニスターへ入れる前に鍋で再加熱します。iSiキャニスターに材料を入れ、窒素を2カートリッジ充填します。充填したら毎回ボトルを勢いよく振ります。盛り付けまでiSiキャニスターはしっかりと保温します。
- **盛り付け:** 温めたボウルにマッシュルームを並べます。マッシュルームの上に葛団子のソースをかけます。牛肉のスライスを敷き詰めます。ポテトのムースを牛肉とマッシュルームにかけます。からしの花とクリスピーマスタードの葉を飾ります。

シェフからのコメント・想い

少量の和牛をより多くの人に届けたい。私達のレストランでは和牛を中心に、日本産の食材のみを使用して、和牛のニュアンスと多才さを表現しています。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube

chef **Melissa Perfit**

シェフのメリッサ・ペルフィット氏は、サンフランシスコで最も有名な料理人の下で修業を積み、料理の腕を磨き上げてきました。現在は、サンフランシスコの人気キッチンのエグゼクティブシェフを務めています。トップシェフ シーズン15にも出場したペルフィット氏は、カリフォルニア料理とシーフードの専門知識でも高く評価されています。

@jefaperfit

Sister

3308 Grand Ave.
Oakland, California 94612

@sisterrestaurant

酔いどれ和牛の炙り

by Melissa Perfit

「謙虚に、そして一生懸命に」和牛の本来持つ輝きや魅力を余計な飾り付けをせず、
その繊細さとニュアンスを尊敬の念を持って伝えていきたいです。

材料 (4人分)

部位: **Chuck roll, Wagyu Tallow**

黄玉ねぎのスービーズソース
- 黄玉ねぎ……2個
- バター……1/4カップ
- 生クリーム……大さじ1
- 塩……小さじ1

日本酒マリネ調味料
- 生姜……50 g
- 日本酒……1L

チリオイル
- キャノーラ油……1パイント
- 乾燥唐辛子 アルボル……4個

調理手順

- **酔いどれ和牛の炙り**
  1. 和牛の両面にしっかりと下味をつけておきます。
  2. 浅鍋に和牛の脂を大さじ1杯程度を溶かし、スライスして味付けしたエリンギを加えます。中火で焼き色がつき、和牛の脂を吸収されるまで加熱します。エリンギを鍋から取り出し、脂をキッチンペーパーに流し取ります。残った脂は鍋に残しておきます。
  3. 和牛を中火から強火で、肉に焼き色がつき、脂がカラメル状になるまで両面を焼きます。各面1分以内でOKです。肉をフライパンから取り出し、日本酒と生姜のマリネ調味液に浸します。
  4. お皿に大さじ1杯程度のスービーズソースを敷き、その上にエリンギを盛り付け海塩で味を整えます。
  5. ソテーパンを強火に戻します。和牛をマリネ液から取り出し、再び手早く両面を焼きます。火を止め、30秒ほど休ませてからスライスします。5〜6等分に切り、お皿に盛り付け、スービーズとエリンギの横に盛り付けて海塩を振ります。
  6. 仕上げにチリオイルを皿の周りと料理の上に垂らしかけます 。

- **スービーズ**
  1. 小鍋にバターを溶かし、色がつく前に火を止めておきます。
  2. 玉ねぎを半月切りにし、バターを入れて弱火にかけ、時々かき混ぜながら、半透明になるまで炒めます。
  3. 玉ねぎとバターをスティックまたはスタンドブレンダーで滑らかになるまで混ぜます。目の細かい網目のこし器に通し、生クリームと塩で味を調えます。

- **日本酒マリネ調味**
  1. 生姜を潰し、酒と一緒に鍋に加えます。
  2. 半分まで煮詰め、生姜をこし冷まします。

- **チリオイル**
  1. ストーブの上でゆっくりと油を熱し、アルボルチリと種を割って油に入れ、弱火で30分ほど煮ます。
  2. 火を止めて、さらに30分ほど置きます。チリスを濾し、油を冷まします。

シェフからのコメント・想い

和牛の解体やカットなどを学ぶことにより、和牛という食材への理解が高まりました。和牛は、品種や料理に使用する部位によって、そのニュアンスが異なる本当に特別な牛肉だと思います。素材の味を壊すことなく、引き立てることが肝心です。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube

chef **Corey Chow**

コーリー・チャウ氏は、2017年夏に「Per Se」の料理長に着任しました。以来、すべてのメニューの開発を担い、顧客からのミシュラン3つ星という期待を背負いながら、さらにそれ以上の品質とサービスを、キッチンにいるすべての料理人と協力し提供しつづけています。コーリー氏は若い頃から、時代を経て家族に受け継がれる、自身のルーツである中国料理からの影響を、彼の料理への情熱として持ち続けています。

@coreydchow

Per Se

4th Floor Time Warner Center 10 Columbus Cir
New York, New York 10019

@perseny

和牛のタルタル

by Corey Chow

和牛は、素材そのものが語る。オーブンでグリルすることも、フライパンでソテーをすることも、炭火で炙ることもできます。しかしこのレシピは、おそらく最も純粋で、最も贅沢なものです。

材料 (4人分)

部位: **Striploin**

サンチョーク(菊芋)マヨネーズ

- 卵……1個
- 卵黄……2個
- 水……45 g
- ディジョンマスタード……20 g
- レモン汁……20 g
- キャラメリゼしたサンチョーク……100g (生で400g)
- 中性油……200g
- コーシャーソルト……お好みで

クリスピーサルシフィ(西洋ごぼう)

- 皮をむいた西洋ごぼうの根……1個
- 1%の塩水
- コーシャーソルト……お好みで
- 冬の黒トリュフ……適量

- 和牛サーロイン(小さい賽の目状)……200g

調理手順

- **サンチョーク(菊芋)マヨネーズ**

1. フードプロセッサーで400グラムのサンチョークをみじん切りにします。
2. フライパンに加えて、混ぜながらきつね色になるまでキャラメリゼします。きつね色になったら、粗熱を取ります。
3. 油以外の材料を滑らかになるまでミキサーにかけます。
4. キャノーラ油をゆっくりと乳化させ、コーシャーソルトを振ります。

- **クリスピーサルシフィ(西洋ごぼう)**

1. サルシフィは皮をむき、4インチに切り分けます。スライサーで、サルシフィを細切りにします。
2. 鍋に水を2リットルとコーシャーソルト60グラムを入れて混ぜ、沸騰させずにゆっくりと強火にかけます。泡が出てきたら火を止め、耐熱容器に入れたサルシフィの上に流し込み、30分ほど置きます。
3. フライヤーを350° Fに準備します。30分後、水を切り、サルシフィを乾燥させます。フライヤーに入れて、非常によくかき混ぜます。金色になったら、ペーパータオルに取り出して水気を切ります。
4. 塩で味を調えます。

- **盛り付け**

1. 小さく賽の目状にカットした和牛を、少し脂が自然に溶ける程度にテンパリングします。冷たすぎる状態では美味しさが引き立ちません。
2. アイオリソースと混ぜ、塩、赤ワインビネガー、チャイブで味を調えます。
3. 同じ大きさのスプーン2本でクネル型を作ります。クネル型にしたら上に黒トリュフをのせます。
4. タルタルの横にクリスピーサルシフィを盛り付けます。混ぜてお召し上がりください。

シェフからのコメント・想い

私が人生で初めて和牛を一口食べたとき、すぐに他に2つとない、贅沢で特別なものだと気づきました。和牛を真に理解するにあたり、その育て方や起源が最も重要です。その1頭に至るまでの経緯に、果てしない知識や経験があることを感じざるを得ません。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef **JJ Johnson**

JJジョンソン氏は、西アフリカ、アジア、アメリカ大陸の食文化を繋ぐ、垣根を越えた料理で知られ、ジェームズ・ビアード賞を受賞しているシェフです。文化的に関連性のある食材を、グローバルな視点で捉え、それらを卓越した調理技術によって組み合わせます。JJ氏の特徴的なスタイルは、彼が育ったカリブ海的な味わいと、旅先で得たインスピレーションの影響が強く反映されています。

@chefjj

FIELDTRIP

109 Malcolm X Blvd.
New York, New York 10026

@fieldtripusa

和牛スーヤ風ケバブ

by JJ Johnson

この料理は、ナイジェリアのストリートミート「スーヤ」にインスパイアされています。
軽く炙った香ばしい和牛の串を、アフリカンスパイスが引き立てます。

材料 (4〜6人分)

部位: **Boneless Ribeye or Top Sirloin Rounds**

- バーズアイ唐辛子（種を取ってみじん切り）……2個
- オニオンパウダー……大さじ1
- スモークパプリカ……小さじ1
- ライム果汁と皮……4個分
- 植物油……1カップ
- 和牛リブロース……1ポンド（¼インチの厚さにスライスしたもの）
- コーシャーソルト……小さじ1

調理手順

1. 唐辛子、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、パプリカ、ライムジュースと皮、植物油を中型のボウルに入れてよく混ぜ合わせます。
2. 和牛リブロースをマリネ液に浸し、手で表面に塗ります。ガラスやステンレスなどの安定した素材の容器に入れ、蓋をして冷蔵庫で3時間ほど漬け込みます。
3. 竹串を水に浸し、1時間ほど漬け込みます。
4. マリネ液から肉を取り出し、それぞれの串に和牛が束になっていないことを確認しながら、アコーディオン状に刺していきます。
5. 炭火、または予熱したキャストアイロンのグリルパンを強火にします。
6. 和牛に塩を振り、熱したグリルに載せて3分ほど焼きます。
両面に焼き色がついたらトングで返し、表面に焼き色をつけます。

シェフからのコメント・想い

和牛という食材に強烈な衝撃を受けました。和牛とは、日本の牛肉の集大成というべき良質の肉質を持ち、様々な料理に合わせることができます。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef **Lucas Billheimer**

「Bowery Meat Company」のエグゼクティブシェフ、ルーカス・ビルハイマー氏は自身のことを「食べることのプロ」と称します。夫であり、父親であり、ウイスキー愛好家でもあることで、多くの発見をしてきました。そのことが、ニューヨークで最も有名なレストランのゲストに対して、素晴らしい料理を提供し続けるためには必要なことと言います。長年の経験が、彼の厨房における専門的な知識を形作り、彼の経歴書には賞賛と実績が満載です。

@cheflucasb

Bowery Meat Company

9 E 1st St.
New York, New York 10003

@bowerymeatcompany

和牛リブロースのチーズステーキサンド

チェダーフォンデュ、トーストガーリックホージー、
スパイスステーキポテトを添えて

by Lucas Billheimer

最高の商品を、最高の環境で、最高の人と食べていただくために…。このレシピでは、
日本産和牛をあえて家庭的なスタイルに落とし込み、それでいて上品な味付けに仕上げました。

材料 (4人分)

部位: **Ribeye**

和牛リブロース
和牛リブロース(トリミング)

タマネギとニンニク
ヴィダリアタマネギ(薄切り)……1個
ニンニク……3オンス
(薄くスライスしたもの)

チェダーチーズフォンデュ
生クリーム……2カップ
チェダーチーズ……2カップ
(すりおろしたもの)

ホーギーロールパン

ガーリックバター
ニンニク……3オンス
(みじん切り)
キャノーラオイル……1オンス
塩バター……½カップ
(角切りにして柔らかくしたもの)

ステーキポテト
ラセットポテト 90個入り(小)……5個
キャノーラオイル……2オンス
コーシャーソルト……大さじ1

スパイスソルト
コーシャーソルト……½カップ
スペイン産スモークパプリカ……大さじ2
ハンガリー産スイートパプリカ……大さじ1

調理手順

1. オーブンを350° Fに予熱し、ブロイラー部分を中火になるように準備します。

2. パンを縦に切れ目を入れます。観音開きにしたパンの内側両面にガーリックバターを薄く塗ります。オーブンのブロイラー部分にバター面を上にして、きつね色に変わるまでトーストします。

3. オーブンで焼いたステーキポテトを温め、スパイスソルトで味を調えます。

4. 大きな鉄製のスキレットに2オンスのキャノーラオイルを熱します。調理したタマネギとニンニクを加え、加熱します。40オンスの和牛リブロースを加え、スキレット全体に広げて均等に火を入れていきます。塩とコショウで味を調えて、肉に火が通るまで適度に混ぜます。それぞれパンには10オンスの肉を入れます。パンを開いたまま、2オンスのチェダーフォンデュソースをかけてサンドイッチを完成させます。

5. サンドイッチとステーキポテトを皿に盛り付けます。チェダーフォンデュソースとケチャップを添えてお召し上がりください。

シェフからのコメント・想い

私が初めて目にした和牛は、30オンスのニューヨークストリップ(サーロイン)で、霜降りが光輝いていました。私にとって和牛は、本当に素晴らしい、感動的な料理を作るための、信じられないような食材です。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube

chef **Mary Attea**

メアリー・アティア氏はニューヨークを拠点に活躍するシェフです。バッファロー出身のアティア氏は、大学院への進学でニューヨークに移り住みましたが、ニューヨークのレストランでテーブルを待つ間に、レストラン業界への情熱が溢れ、現在はレストラン「The Musket Room」で、シェフとして活躍されています。アティア氏が率いるチームは、それぞれの伝統、世界を旅してきた経験、そして個々の特性を活かし、国境を越え、どんなジャンルにもとらわれない、鮮烈な味わいと独創的な料理を生み出しています。

@maryfrancesattea

The Musket Room

265 Elizabeth Street
New York, New York 10012

@musketroom

炙り和牛ざぶとん

キュウリの和え物、唐辛子とシソのピクルスを添えて

by Mary Attea

厨房、従業員、素材、料理など、すべての物をリスペクトし挑みます。このレシピで使われている和牛の部位「ざぶとん」は肩ロースの下部にあり直訳すると「クッション」という意味になる変わった名前ですが、素晴らしい味わいを持っています。

材料 (4人分)

部位: **Zabuton (Chuckroll)**

和牛ざぶとん 8オンス

キュウリの和え物

ベルシャキュウリ 2本
米酢 ..... ¼カップ
水 ..... ¼カップ
砂糖 大さじ2
塩 大さじ1
和からし粉 小さじ1
(なければ代用可)
白ゴマのトースト 大さじ1

タレ

醤油 ..... ½カップ
みりん ..... ½カップ
日本酒 ..... ¼カップ
水 ..... ¼カップ
ブラウンシュガー 小さじ2
ネギ(スライス) 1本
生姜(スライス) ..... 1個(小)
ハラペーニョまたはセラーノペッパー ... 1個
米酢 大さじ2
塩 ..... ひとつまみ
大葉(ミントでも代用可) 2-3g

調理手順

1. 和牛を冷蔵庫から取り出し、室温で1時間ほど放置します。その間に残りの材料を準備します。

2. 日本風「タレ」を作ります。鍋に材料を入れて微沸騰させます。10〜15分ほどで味にまとまりが出てきたら、冷まします。

3. キュウリの和え物を作ります。酢、水、砂糖、塩、和からし粉を混ぜ合わせます。キュウリは輪切りにします。先に作った調味液とよく混ぜ合わせ、1時間以上漬け込みます。フライパンでゴマを弱火から中火にかけ、香りが出て軽く焦げ目がつくまで煎ります。盛り付けまで取っておきます。

4. セラーノペッパーをスライスし、酢と塩をまぶします。予め1日〜2日前に準備し、冷蔵庫で保存しておくことも可能です。

5. 和牛肉に塩・コショウで下味をつけます。ガスバーナーを使って、お肉の両面を少し黒くなる程度に炙ります。バーナーがない場合は、ソテーパンで強火で炙ります。肉に火が入り過ぎないように、両面を1分程度ずつ素早く焦げ目をつけます。数分間休ませます。

6. **盛り付け:** 和牛は繊維に対して垂直に薄くスライスします。お皿にキュウリの和え物と共に盛り付けします。煎った胡麻を添えます。和牛の上にタレを垂らします。タレの上に唐辛子と大葉をのせます。

シェフからのコメント・想い

和牛は本当に口の中でとろけます。特に和牛の料理に慣れていない方は、強すぎる味付けや焼きすぎには注意してください。シンプルに、和牛本来の味わいを大切にしてください。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef Matt Abdoo

マット・アブドゥー氏は、ニューヨークのブルックリンで絶大の人気を誇るBBQスタイルのレストラン「Pig Beach」のシェフ兼共同経営者です。彼は、シェフとしての腕を磨きながら、有名BBQチームの中でBBQの腕を磨き、世界的なBBQ大会において初出場ながら名誉ある賞を受賞しました。アブドゥー氏は、多くの著名なシェフと一緒に仕事をしてきたキャリアがありますが、幼少期にミートボールや自家製パスタを祖母と一緒に作った時から料理の修行は始まりました。現在は、数多くのアメリカのテレビ番組やイベント等に頻繁にゲストシェフとして出演しています。

@mattabdoo

Pig Beach BBQ

480 Union Street
Brooklyn, New York 11231

@pigbeachnyc

和牛フィレミニョンのBBQグリル

チミチュリソース

by Matt Abdoo

大切に育成された最高の食材を最大限に引き出すためベストを尽くします。
和牛の料理としては一風変わったアプローチではありますが、南米スタイルのチミチュリソースが
和牛のグリルによく合い肉の旨みをしっかりと引き出してくれます。

材料 (2〜4人分) 下ごしらえ時間:10分　調理時間:12〜15分

部位: Fillet

チミチュリソース

- パセリ(みじん切り) ……¼カップ
- ミント(みじん切り)……大さじ2
- 赤ワインビネガー……大さじ2
- ニンニクの房(みじん切り) ……3個
- エシャロット(褐色) ……大さじ2
- ドライオレガノ ……小さじ1
- チリフレーク ……小さじ1.5
- レモン汁 …… レモン½個
- レモンの皮……各1個
- オリーブオイル ……¼カップ
- コーシャーソルト……小さじ1.5
- 黒コショウ(粉) ……小さじ1.5

ステーキ調味料

- コーシャーソルト……大さじ1
- 粗びき黒コショウ ……大さじ2
- 顆粒ニンニク……小さじ1
- 顆粒玉ねぎ…….小さじ1
- ライトブラウンシュガー……小さじ1
- ハッチチリのパウダー ……小さじ½
- 乾燥タイム(挽いたもの) ……小さじ½
- 乾燥ローズマリー(挽いたもの) ……小さじ½
- 粗挽きコリアンダー ……小さじ¼
- チリフレーク……小さじ¼
- スイートパプリカ ……小さじ¼
- アクセント……⅛ 小さじ

調理手順

- **チミチュリソース**
  すべての材料を混ぜ合わせ、一晩寝かせて味を調えます。
- **ステーキ用の調味料**
  すべての材料を小さなボウルに入れて混ぜ合わせ、使用するまで密閉容器に入れて保存します。
- **和牛フィレミニョン**

1. しっかりと汚れを取った清潔なグリルを強火でできるだけ熱く予熱します。グリルが熱くなったら火が上がらないよう、先にバーナーをオフにしてから張り付きを防止するためノンスティックグリルスプレーを薄くスプレーし、グリルに火を入れ直し、再び熱を加えます。
2. 和牛フィレミニョンにステーキ用の調味料をステーキ全体に均一に塗ります。
3. グリルの一番熱いスポットに、和牛フィレミニョンを置き、3分ほど焼きます。最も熱いスポットで焼き続けるために、グリル上の違うスポットに裏返します。さらに3分ほど焼いてから、弱火にします。ステーキの内部温度が115°Fになるまで、2分ごとに裏返します。
4. グリルからステーキを取り出し、5分間休ませます。ミディアムレアのステーキであれば、内部温度は120〜125°Fまで上げます。
5. スライスして、チミチュリソースをかけてお召し上がりください。

シェフからのコメント・想い

肉汁が溢れ、しっとりとした、クリーミーでまるでバターのような、とてもジューシーな和牛…。これまでの和牛の改良の経緯や生産者などのストーリー性が、すべての料理人にインスピレーションを与えてくれます。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef Michael Jenkins

シェフのマイケル・ジェンキンス氏は、TV番組アイアンシェフで有名なニューヨークのレストランに入るに至るまで、底辺から上り詰めた叩き上げです。若い頃からアスリートだったジェンキンス氏は、競争心があり、そのこだわりと勤勉さでフードネットワークの「チョップド」に何度も出演し、勝利を収めてきました。

@chef_michael_jenkins

Butter Midtown

70 W 45th Street
New York, New York 10036

@butternyc

和牛のボロネーゼ

by Michael Jenkins

洗練された味わいの中の素朴さを表現しています。
和牛によって極みまで高められたボロネーゼです。

材料 (4人分)

部位: **Chuck roll**

- 牛肉の骨髄 (分割したもの) 8ポンド
- パルマ産生ハム (小口切り) 1.5ポンド
- ニンジン (小さくさいの目に切ったもの) 1ポンド
- セロリ (小口切り) 1ポンド
- フェンネルの球根 (小口切り) 1ポンド
- 黄タマネギ (小口切り) 2ポンド
- 和牛肩ロース (さいの目切り) 5ポンド
- 和牛スカートステーキ (さいの目切り) ...1.5ポンド
- トマトペースト 大さじ3
- フェンネルシード.....大さじ2
- 黒コショウ 大さじ2
- 赤唐辛子フレーク (砕いたもの) 大さじ1
- タイム (みじん切り) 大さじ3
- フレッシュローズマリー (みじん切り) .. 大さじ1
- 辛口赤ワイン 2カップ
- ビーフストック 4カップ
- パルメザンチーズの皮 2オンス
- 全乳 .....¼カップ
- 熟成バルサミコ 大さじ3
- 生または乾燥したタリアテッレ.....2ポンド
- パルメザンチーズ (すりおろし用) ..... ½ポンド

調理手順

1. オーブンを375°Fに予熱します。
2. フェンネルシードと黒コショウをすり鉢で粗く挽きます。
3. シートトレイの上に骨髄を置き、オーブンで15〜18分、または骨髄が半透明で柔らかくなるまで炙ります。
4. 骨から骨髄をすくい取り、脇に置いておきます。
5. 挽き肉用のアタッチメントを付けたミキサーを使って、プロシュートを挽き、脇に置いておきます。ニンジン、セロリ、フェンネル、玉ねぎを挽き、脇に置いておきます。最後に和牛肩ロースとスカートステーキを挽きます。2種類の和牛ひき肉を混ぜてもいいですね。
6. 大きめのロンドゥかステンレスの鍋を強火にかけます。レンダリングされた骨の骨髄を追加し、挽いたプロシュートを追加します。絶えずかき混ぜながら、脂肪が落ちてプロシュートがカリッとするまで調理します(3〜4分)。
7. 鍋からプロシュートを取り出し、挽いた野菜を追加します。4〜5分、または野菜が少し柔らかく半透明になるまでかき混ぜます。フェンネルシード、ブラックペッパー、チリフレーク、ハーブを加えます。1〜2分かき混ぜ、トマトペーストを加えます。さらに1〜2分ほどかき混ぜてペーストをカラメル化させます。
8. 牛ひき肉とカリカリに焼いたプロシュートを加えます。牛肉に焼き色がつくまで煮込みます(さらに4〜5分)。
9. 肉の上に赤ワインを注ぎます。ワインがほぼ完全に蒸発するまで煮込み、かき混ぜます。
10. ビーフストックとパルメザンの皮を入れてかき混ぜます。火を弱め、ラグーを2時間以上煮込みます。
11. 牛乳、バルサミコを加え、3〜4分煮込みます。
12. お好みのアルデンテになるまでパスタを茹でます。濾してオリーブオイルをかけます。お皿に、パスタ、ボロネーゼ、たっぷりのチーズの順に盛り付けます。

シェフからのコメント・想い

これまで、牛肉がバターのようなとろける味わいになるとは知りませんでした。和牛を使い始める料理人は、まずその脂肪分の多さを考慮に入れ、これを上手に生かすカットを使うというアプローチが必要です。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube

chef **Michael Lomonaco**

ニューヨーク出身のシェフ、マイケル・ロモナコ氏は、ニューヨークを代表するレストランで修行を積み、2006年に街のアイコンと称されるレストラン「Porterhouse」をオープンするまでになりました。現在、ロモナコ氏のレストランは、ニューヨークのベストステーキハウスに選出されています。TV局フードネットワークやトラベルチャンネルの、元祖シェフパーソナリティの1人でもあり、テレビやイベントにも定期的に出演しています。

@cheflomonaco

Porterhouse Bar and Grill

10 Columbus Circle, 4th Floor
New York, New York 10019

@porterhouse_ny

トスカーナ風日本産和牛

by Michael Lomonaco

まずは顧客目線で「どのように食べたいのか?」を最重要視します。この料理は、本当に贅沢で「特別な食材」を楽しんでいる、という感覚をお客様にもたらすでしょう。

材料 (4人分)

部位: Ribeye

チミチュリソース

- エクストラバージンオリーブオイル……½カップ
- ニンニク……2片（皮をむいて粗く刻む）
- イタリアンパセリの葉……½カップ（粗みじん切り）
- タイムとローズマリー……10〜12本
- 砕いたチリフレーク……大さじ1
- 熟成和牛リブステーキ……36オンス（厚さ2インチカット）
- フレッシュレモン……½
- 舞茸……1ポンド
- 熟成醤油……大さじ2
- 熟成バルサミコ酢またはコンディメント……大さじ2
- 粗いコーシャーソルト
- 挽きたての黒コショウ

調理手順

1. リブロースにオイル、ニンニク、パセリ、タイム、ローズマリー、チリフレークを合わせたものを塗り、大皿に2時間から一晩、冷蔵でマリネします。
2. グリルまたは12インチの鋳鉄製のフライパンを、強火で2分間加熱します。ステーキをマリネ液から取り出し、余分なものをふき取り、粗塩と黒コショウで味を調えます。ステーキを鋳鉄製のフライパンに入れます。火傷を防ぎ、焦げ付きを抑えるために中火にします。片面を焦がしてから裏返して反対面を焼きます。
3. フライパンを熱したオーブンに移し、レアまたは好みの焼き加減になるまで焼きます。ミディアムレアの場合は、合計で約11〜14分の調理時間が必要です。フライパンから取り出し、10分ほど休ませます。
4. 舞茸にオリーブオイルを垂らし、醤油で味を調え、グリルまたはオーブンで2〜3分焼きます。
5. リブロースは、筋繊維に対して垂直に端から端まで切り込みを入れ、1/2インチの厚さに切ります。
6. ステーキの上にレモンを少し絞り、バルサミコ酢を垂らします。
7. 焼いた舞茸、醤油、スモークしたコーシャーソルトを添えます。

シェフからのコメント・想い

和牛は生涯の憧れです。濃厚なコク、洗練された複雑な風味、霜降りにあいまった味わいは、私の感覚と味覚の記憶から決して離れることはありません。本当に喜ばしく特別な体験です。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef **Paul Denamiel**

ポール・デナミエル氏は、生まれながらの料理人です。幼少期から、家族が経営するレストランの厨房で過ごしていました。彼のフランス料理への真の愛は、若い頃フランスで過ごした夏、祖父母から教わった伝統的なフランス料理の秘密から始まりました。デナミエル氏は、その後、アメリカの有名料理学校に通い、フランス料理の巨匠の下で修行をした後、ニューヨークの老舗フランス料理店「Le Rivage」のオーナー兼総料理長として腕を奮っています。

@lechefpaul

Le Rivage

340 West 46th Street
New York, New York 10036

@lerivagenyc

和牛ステーキ・オ・ポアブル

by Paul Denamiel

規律を守り、伝統を重んじる。このクラシックなフレンチのレシピを用いて、
最高の逸品である和牛をアメリカ流の切り口で表現しています。

材料 (4人分)

部位: **Ribeye**

ソース・オ・ポワブル

無塩バター……30g
小麦粉……20 g
水……40 cl
ビーフブイヨン……1個
ワインビネガーソルト……大さじ1
フリーズドライ生コショウ
(生コショウでも代用可)……小さじ1
黒コショウ……小さじ1

*このレシピは、ご家庭での調理用に変換しています。

調理手順

- **和牛ステーキ・オ・ポワブル**

1. ステーキを水分を拭き取り、両面をコーシャーソルト、マルドンソルト、またはフルール・ド・セルで味付けします。
2. 調理用パウチに入れた黒コショウの実をミートパウンダー(肉叩き)やスキレットの底で粗く砕き、ステーキの両面にコショウをまんべんなく押し込みます。
3. 12インチの重いスキレット(できれば鋳鉄製のもの)を、ほどよい火加減で約3分、熱くなるまで加熱し、油(プロのヒント:和牛の脂肪の一部を使用してください)を追加します。スキレットをひっくり返しながら、ステーキをミディアムレアで6分ほどソテーします。
4. フライパンから取り出し休ませます。この間にソースの下ごしらえをします。ソースが完成したら、ステーキを1/2インチのスライスに切ります。
5. ステーキが主役なので、先にソースをお皿にのせて、その上にスライスしたステーキを盛り付けます。

- **ソース・オ・ポワブル**

1. お湯を沸かし、ビーフブイヨンを入れます。
2. 生コショウを軽くつぶして、脇に置いておきます。
3. 鍋にバターを入れて弱火で溶かし、溶けたら小麦粉を一気に投入します。色がつかないように2〜3分ほど混ぜます。
4. かき混ぜながらゆっくりとビーフスープを注ぎ、ビネガーも同じようにして、砕いた生コショウを小さじ1杯加えます。
5. 好みの粘り気が出るまで弱火で煮ます(濃すぎないように)。
6. 最後に砕いた黒コショウと塩を小さじ1杯加え、よく混ぜ合わせたら出来上がりです。

シェフからのコメント・想い

最初に和牛を紹介された時、まるでフォアグラのような扱いだった事を記憶しています。濃厚な味わいは、少量ずつ味わうことを想定しています。下ごしらえは最小限にすること、そして濃厚な脂肪分には酸味との絶妙なコントラストが大切です。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube

和牛タタキとマテ貝のビネグレット

by PJ Calapa

和牛はどんな食材よりもそのクオリティが高いです。この料理は、
サーフ&ターフのイタリアンスカンピ風で、鮮やかな魚介類のヴィネグレットとのコントラストで、
濃厚な和牛の味をお楽しみいただけます。

材料 (4人分)

部位: NY Strip Loin

- マニラアサリ(みじん切り) .....250 g
- 煮詰めたクラムジュース ....100 g
- エシャロット(小さなさいの目) ...45 g
- レモンの皮 .....4 g
- エクストラバージンオリーブオイル..... 200 g
- タイム 1束
- ニンニク..... 10片
- 白ワイン.....225 g
- マテ貝(薄切りにしたもの) .....50 g
- フェンネル(小さなさいの目).... 100 g
- 和牛ロース.....8オンス
- 砕いたコリアンダー .....25 g
- 砕いたマスタードシード.....25 g
- 塩.....100 g
- ニンニク.....25 g
- ローズマリー .....25 g
- レモンの皮.....5 g
- 黒コショウ.....5 g

調理手順

1. 蓋をしたロンドゥにEVOO(エクストラバージンオリーブオイル)、ニンニク、タイムを加えて味を整えます。
2. マニラアサリを加えます。
3. 白ワインを加えて蓋をします。
4. アサリの殻が開いたら取り出し、冷蔵庫で冷やします。
5. アサリの煮汁を濾し、35%減らして冷やします。
6. スライスしたマテ貝、エシャロット、レモンの皮、EVOO、チャイブ、アサリ、フェンネルを混ぜ合わせます。
7. コリアンダーとマスタードシードをすり鉢やスパイスグラインダーで潰しますが、食感を残します。
8. ニンニク、ローズマリー、塩半量を挽きます。
9. 残りの塩、スパイス、レモンの皮、砕いた黒コショウを混ぜます。
10. スパイスミックスを牛肉にたっぷりと塗り、両面をレアになるまで炙り、休ませます。
11. 牛肉をスライスし、マテ貝のビネグレットで和えます。

シェフからのコメント・想い

私自身、いわゆる「精力旺盛なステーキ喰いのテキサス人」として、和牛の食感や風味、そして霜降りには畏敬の念を抱いています。和牛はどんな料理にもまさる、まさにスターであり丁寧に扱いたい。しかし、焼きすぎに注意してください。和牛のタタキ、それが私の大好物です。

Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube

chef PJ Calapa

ミシュランの星を獲得した「Ai Fiori」の元シェフであり「The Spaniard」の共同経営者でもあるPJカラパ氏は、マンハッタンのフラットアイアン地区で、南イタリアの大胆な味をレストラン「Scampi」でお届けしてます。テキサス州ブラウンズビルのメキシコ国境の町で育ったカラパ氏は、幼い頃から様々な味やスタイルに触れてきました。子供の頃から、祖母のキッチンで手伝いながら、後に祖父の魚介卸業を手伝うようになりました。彼は、その成功したキャリアと実績を通じて、料理の想像力は幼少期の食の記憶と融合させています。現在、カラパ氏は、飲食業、そして接客業の真のリーダーとして業界内でその地位を確立しています。

@chefpjcalapa

Scampi

30 West 18th Street
New York, New York 10011

@scampinyc

chef **Stephen Yen**

TAOグループの総料理長であるスティーブン・イェン氏は、ニューヨークのフランス料理専門学校を卒業した生粋のニューヨーカーです。卒業後は様々なシェフの下で修行し、有名レストランを数多くオープンさせました。ニューヨークにある数多くのレストランでメニューを考案し、数々のプロジェクトでコンサルティングをしてきました。世界中の料理に造詣が深く、料理のスタイルは、伝統的なフレンチからモダンなアメリカ料理、アジア料理までのぼります。

@tastygoodness

TAO Downtown

92 9th Ave.
New York, New York 10011

@TaoDowntown

日本産和牛の鉄板焼レア仕立て

キュウリのチミチュリソースを添えて

by Stephen Yen

唯一変わらないことは、変わり続けるということ。和牛の醍醐味である脂の旨みを存分に味わうための和牛リブロースのグリル料理をレアで味わっていただく一品です。

材料 (4人分)

部位: **Ribeye**

和牛鉄板焼き
- 和牛リブロース 6オンス
- 海塩

キュウリのチミチュリ
- ベルシャキュウリ(種抜き) 50g
- ゆず果汁 10g
- ナンプラー.....10g
- 生姜.....10g

調理手順

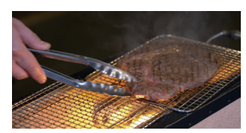
1. ステーキは1時間ほど室温に戻し、焼く直前に塩で味付けをします。ご家庭で調理される場合は、鋳鉄製のフライパンか、厚めのステンレス製のフライパンをお使いください。

2. 中火にかけ、両面を30秒ほど炙り、2分ほど休ませてからスライスします。

3. ステーキを薄くスライスし、キュウリのチミチュリを添えてお召し上がりください。

シェフからのコメント・想い

和牛という食材に敬意を持ち取り扱うこと、それは名誉なことであり、商品に対する深く理解をしなければなりません。丹精込めて作られた和牛は、脂肪が早く溶けすぎないような適切な温度管理がなされた環境で取り扱わなければなりません。



Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube

日本畜産物輸出促進協議会

THE 和牛 WAGYU

Japanese Beef

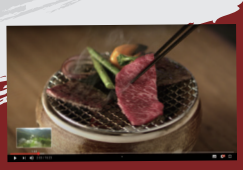
Recipe Inspiration Movie

Featuring

Andrew Zimmern

Lucas Billheimer
JJ Johnson
Mary Attea
Corey Chow
Paul Denamiel
Michael Jenkins
Michael Lomonaco
Matt Abdoo
PJ Calapa
Stephen Yen
Dominique Crisp
Michael Cimarusti
Andrew Pastore
Steve Brown
Danielle Duran-Zecca
Dean Yasharian
Melissa Perfit
Dustin Falcon & Guy Crims
Marc Zimmerman
David Barzelay

日本産和牛に関する様々なコンテンツを
15ヶ国の言語で紹介しています。



- 和牛に関する情報が詰まった映像や冊子など
- 和牛レシピや新しいメニューのアイデア
- 和牛が見つかる小売店やレストランの情報

ホームページもご覧ください

http://jlec-pr.jp/en/

あなたのスマホで
日本産和牛肉の情報をゲット

JAPAN LIVESTOCK PRODUCTS EXPORT PROMOTION COUNCIL

Japan Livestock Products Export Promotion Council
(a part of the Japan Livestock Industry Association)
No.2 DIC Bldg. 9F
2-16-2 Soto-Kanda, Chiyoda-ku, Tokyo 101-0021

http://jlec-pr.jp/beef