

*Inspirational Recipes*  
for Round Cuts

Japanese **WAGYU** Beef



日本語版

Japan Livestock Products Export Promotion Council

# A STORY BEHIND THE JAPANESE WAGYU

和牛は一頭一頭の情報がトレーサビリティシステムに登録されており、どこからでも和牛の個体識別番号で検索する事が可能です。



日本産和牛に関する様々な情報を  
15カ国語で発信しています。



## 和牛を知る

- 日本産和牛の特徴と情報
- 和牛のレシピとメニューの提案
- 日本産和牛を扱う飲食店や小売店

## 信頼できる和牛のQRコードシステム

「大切なお客様に出す食材の品質を保証することは、シェフの重要な責任の一つです。私はメニューに「Veritable(本物の)日本産の和牛」と明記し、提供する肉の原産地が確かに日本であることを強調しています。和牛のQRコードシステムを使えば、和牛の特徴、日本の品質管理について事前に知ることができますし、調理する和牛のトレーサビリティに関する正確な情報を一瞬にして得ることができるのです。」

### Romuald Fassenet / Château du Mont Joly

仏MOF(国家最優秀職人章)であり、サンパンのChâteau du Mont Jolyの星付きシェフでもあるロミュアルド・ファスネ氏。ポキユーズ・ドールでチームを指導し、常に完璧を追求し続けています。



JAPAN LIVESTOCK PRODUCTS  
EXPORT PROMOTION COUNCIL

<http://jlec-pr.jp/>

# TABLE OF CONTENTS

- 4 日本産和牛のモモ肉
- 6 モモ肉のメニューへの活用方法
- 8 DAVID SCHLOSSER  
Shibumi  
和牛コーンドビーフ
- 10 DEAN YASHARIAN  
Perle  
和牛カルパッチョ・ドゥ・ブーフ・ロワイヤル
- 12 DOMINIQUE CRISP  
Saso  
日本産和牛シタマのグリル
- 14 JONATHAN GRANADA  
Otium  
和牛トモサンカクのソテー
- 16 JOSIAH CITRIN  
Citrin  
和牛ウチモモのしゃぶしゃぶ
- 18 JUSTIN COGLEY  
Aubergine  
和牛ウチモモの3度焼き
- 20 MARC ZIMMERMAN  
GOZU  
麴漬け和牛のレア炙り焼き定食
- 22 MELISSA PERFIT  
Sister  
和牛ウチモモのカルパッチョ
- 24 MICHAEL CIMARUSTI  
Providence  
和牛とタヒチカボチャ、ローストエシャロット添え
- 26 OMRI AFLALO  
Tribune  
和牛モモ肉のコーンドビーフ
- 28 PAUL CHUNG  
Angler SF  
熟成和牛の軍艦寿司
- 30 TAKAYUKI ABE  
Wadatsumi Beverly Hills  
和牛カツレツ
- 32 ALFRED PORTALE  
Portale Restaurant  
和牛のポルリート・ミスト
- 34 CESAR DE LEON TORRES  
The Ritz-Carlton, Sarasota  
和牛"フリオ"
- 36 HAROLD MOORE  
Charlie Palmer Steak  
和牛のタルタル
- 38 MARY ATTEA  
The Musket Room  
和牛しゃぶしゃぶ  
はくれないカブと和からし添え
- 40 MICHAEL JENKINS  
Butter Midtown  
和牛の唐揚げ風
- 42 PJ CALAPA  
Scampi  
スパイシーファッロ和牛
- 44 SHAUN HERGATT  
Vestry  
和牛シタマと味噌マスタードソース
- 46 THOMAS CHEN  
Tuome  
和牛のタルタル

# 日本産和牛のモモ肉

日本産和牛は、日本ではレシピにより様々なカットや部位が使い分けられています。海外の多くの消費者や料理人はロイン系の部位をさしあたっては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、日本産和牛のモモ肉をピックアップしてその魅力を紹介していきます。

一般的に赤身といえばモモ肉を指しますが、日本産和牛はモモ肉と一言で言っても様々な部位に分かれており、部位によって霜降りの度合いや味わいも多様です。日本では小割で商品化された和牛肉を何処でも手に入れることができますが、現状、米国内では小割での調達難しいかもしれません。ただ、部位の特徴を理解して、自身で分割して使用すれば、アイデアと工夫次第で、1つのカットから様々な肉質の部位をレシピに生かすことができるのです。

## ソトモモ

ソトモモは、モモの中でも運動をよくする部位で、赤身が多い部位です。肉質は全体的にきめが粗く、硬いのが特徴です。

正肉の部位別重量構成比:7.4%

小割部位:ナカニク・シキンボ・ハバキ・センボンズジ

## ナカニクの部位特徴

ソトモモのナカニクという部位は、非常にきれいなサシが入っています。特にナカニクは、非常にしっかりした肉質で、味が濃いのが特徴です。



## ウチモモ

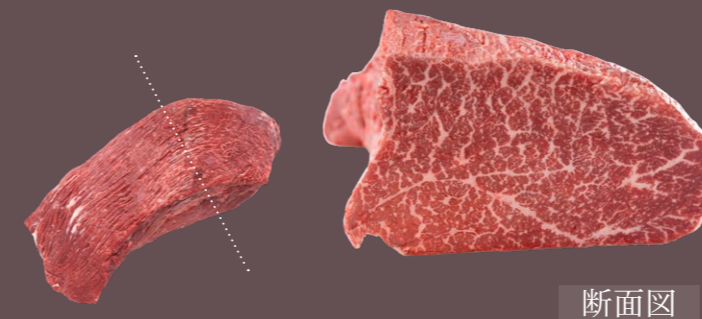
ウチモモは、全体的に塊が大きく赤身の多い部位で、表面は脂肪が付いていますが、内側にはほとんど脂肪がありません。

正肉の部位別重量構成比:6.5%

小割部位:オオモモ・コモモ・ウチモモカブリ

## オオモモの部位特徴

オオモモは比較的サシがいちばん入りやすい小割部位で、非常にさっぱりとした風味が特徴です。口溶けもよく、何にでも使えるオールマイティな部位になります。



## シントマ

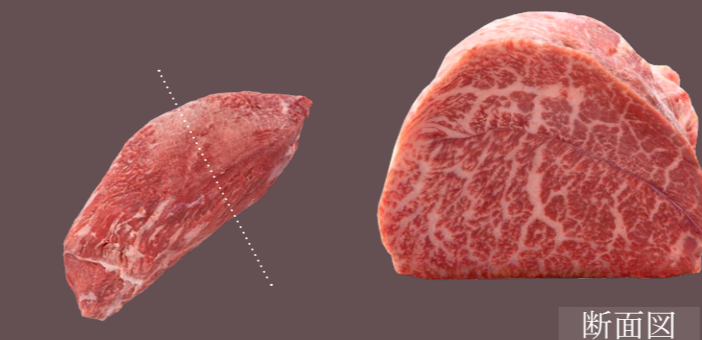
シントマは、肉塊が球状をしていて、全体的に赤身が多い部位です。

正肉の部位別重量構成比:6.2%

小割部位:トモサンカク・マルカワ・シンシン・カメノコ

## シンシンの部位特徴

シンシンは非常に良くサシが入っていて、真ん中に中筋が入っています。この中筋はそこまで口に残るものではないので、そのまま食べてもらっても構いません。



# モモ肉のメニューへの活用方法

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大に広がります。



レシピ動画は  
こちらから！

## ナカニクのカルパッチョ

ソトモモのナカニクに塩コショウで軽く下味を付ける。  
表面をフライパンで焼き付ける。  
表面をしっかりと香ばしく焼いたらすぐに冷却する。  
ブロックごとスライサーを使って薄くスライスする。  
和牛のスライスを盛り付ける。  
塩、こしょうを振りかけ、ヴィネグレットソース、サラダ、マッシュルームを盛り付け、アマランサスの新芽を添える。  
すだちのジュレをのせて完成。



和牛自体から脂が出るので、油は少量で。



## オオモモと季節野菜の和出汁鮎かけ

オオモモをスライサーで薄めにカットする。  
オオモモを出汁の中にくぐらせて火を入れる。  
表面の色がうっすらと変わったら引き上げる。  
出汁で味を煮含めたカブなど季節の野菜を盛り付ける。  
和牛のスライスを盛り付ける。  
彩りで茹でた枝豆を添える。  
葛粉でとろみを付けた鮎をかける。  
あしらひとして芽ネギと花、本わさびを添えて完成。



出汁の温度は62~3℃に設定。



## シンシンのカツレツ

シンシンに塩コショウで下味を付ける。  
薄力粉を全面に付け、余分な粉をしっかりと落とす。  
バター液(小麦粉と卵、牛乳を混ぜたもの)をたっぷり付けて、全体に生パン粉を付ける。  
パン粉付けした肉を油で揚げる。  
和牛のカツレツをカットして盛り付ける。  
付け合せの野菜を添えて完成。



揚げ油の温度は170℃で、黄金色に揚げる。



Inspirational Recipes  
for Round Cuts  
Japanese **WAGYU** Beef

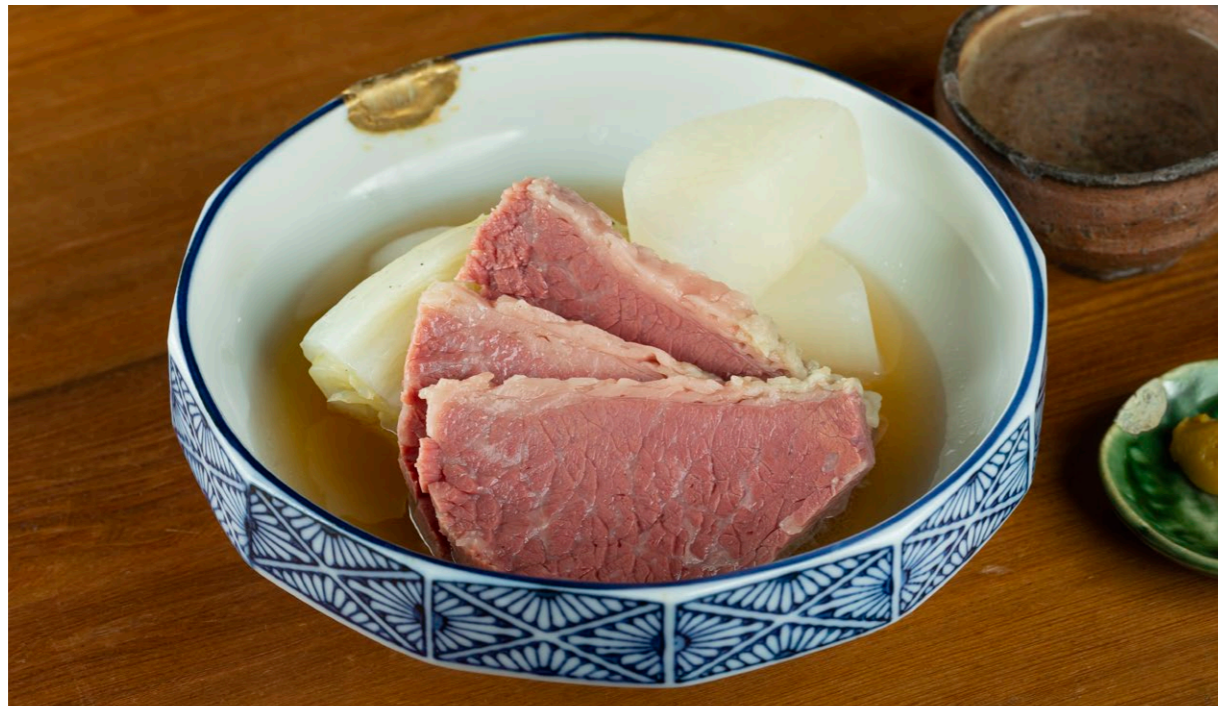
Feature 20 Amazing Chefs

Featuring 20 chefs in the Los Angeles,  
San Francisco and New York City areas



This Wagyu recipe inspiration book features different chefs with profoundly different approaches to Japanese Wagyu round cuts. We hope it gives you fresh ideas that could start the next Wagyu sensation!

Presented By  
Japan Livestock Products  
Export Promotion Council



## 和牛コーンドビーフ

コーンド（塩漬け）和牛の白菜と大根の煮込み、からし味噌を添えて

### 材料

和牛ソトモモ	1000 g	粉からし	適量
大根(切り落とし)	800g	西京味噌	100 g
白菜	800g		

### 調理手順

1. 和牛は大きな脂肪の塊を切り落とす。10%の塩水で塩漬けにする。0.3%のピンクソルトを加える。冷蔵庫に入れ8日間熟成させる。
2. 8日後、牛肉を真水に入れ3時間煮込む。
3. 大根は皮をむき、3cm厚のいちよう切りにする。水で1時間茹でる。
4. 次に、コーンドビーフの煮汁に大根を丁寧に入れ、20分ほど煮る。
5. 白菜は大きめに切って、水で1分ほど茹でる。  
次に、コーンドビーフ液の中に注意深く入れ、10分間じっくりと煮る。
6. スライスしたコーンドビーフを浅い器に入れる。大根と白菜を入れる。  
煮汁をほんの少し加える。からし味噌を添えて出来上がり。  
(このディップは、粉末からしに西京白味噌を混ぜたもの。)



### 和牛の部位: ソトモモ

#### 和牛への思い

和牛は、日本が生んだ最高の食材のひとつとして紹介されて然るべきです。Shibumiでは、食材の質の高さを活かすため、日本の伝統的な技術にも注目しています。私たちのレストランのモットーは、日本が輸入や貿易を禁止していた、江戸時代の料理を理解することに重点を置いています。こうした食材探求によって、純粋種の和牛の可能性を最大限に引き出すことができます。

#### 和牛の部位特性

和牛といえば、ヒレ、サーロイン、リブロースがよく市場に出っていますが、Shibumiでは過去にそれ以外の部位を使って煮込み料理のバリエーションを研究しています。今回のモモ肉という部位は、塩漬けにするコーンドビーフによく合いました。私たちが得意とする伝統的な和食割烹スタイルではありませんが、塩だけで熟成させるというシンプルな手法が正解でした。旬の大根が鮮やかなアクセントとなり、塩漬けされた和牛の存在感が際立ちました。

## DAVID SCHLOSSER

@chefdavidschlosser

シェフのデイビッド・シュローサー氏は、過去25年間、世界中のトップレストランを渡り歩きました。ニューヨークのレストランMasaの高山雅氏シェフ、ピバリーヒルズのレストランUrasawaのシェフ、ヒロユキ・ウラサワ氏という二人の著名な日本人シェフのもとで修行を積みました。その後、嵐山吉兆の特岡シェフ、菊乃井の村田シェフというミシュラン3つ星のトップシェフに師事しました。江戸時代の日本に深い敬意を払った日本料理店Shibumiのオープン後、ミシュランの星を獲得できたのは、日本料理の修行と経験に裏付けされているからです。

Shibumi

815 S Hill St  
Los Angeles, CA 90014

@shibumidtl





## 和牛カルパッチョ・ドウ・ブーフ・ロワイヤル

和牛ソトモモの薄切り、黒トリュフ、カレーガキヤビア、ワイルドマッシュルームの天ぷら、トリュフドレッシング、ハーブサラダ、ボルドレーズヴィネグレット

### 材料

#### カルパッチョ

和牛ソトモモ/  
ミックス粒胡椒/塩

#### ワイルドマッシュルームの天ぷら

ワイルドマッシュルーム/  
天ぷら粉/炭酸水

#### ハーブサラダ

ブロードフリゼ/パセリの葉/  
チャイブ/クレソン/ディル/マチェ

#### トリュフドレッシング

クレームフレーシュ/トリュフオイル/  
塩・胡椒

#### ボルドレーズヴィネグレット

牛肉デミグラッセ/ディジョン/  
赤ワインビネガー/植物油/  
エシャロット(みじん切り)

#### 付け合わせ

生黒トリュフ/カレーガキヤビア/  
ポタンマッシュルーム(生)

### 調理手順

**和牛ソトモモのカルパッチョ:**和牛から不要な筋や膜を丁寧に取り除く。肉は筋目に垂直に切りわけ。肉に胡椒と塩でしっかりと下味をつける。中火にしたソテーパンで、レアになるよう肉にじっくり火を入れる。火入れが強すぎて和牛の中まで火が入りすぎないように注意する。焼きあがったら、ラップでしっかりと巻き、丸太のような形にして冷凍庫に入れる。適度な硬さになったら、ミートスライサーで薄くスライスし、付け合わせと共に盛り付ける。

**トリュフドレッシング:**クレームフレーシュとトリュフオイルを混ぜ合わせる。塩・胡椒で好みの味に調える。そのまま置か、スクイズボトルに入れる。

**ワイルドマッシュルームの天ぷら:**天ぷら粉をボウルに入れ、炭酸水を加えて泡立て器で混ぜ合わせる。天ぷら粉の衣の粘度はパンケーキのバター液程度の硬さで、マッシュルームを軽く包める程度にする。鍋またはフライヤーに油を入れ、350°F(約180°C)に加熱する。マッシュルームに天ぷらの衣をそっとつけ、余分な衣を振り落とし、熱い油の中に入れる。軽く黄金色になり、サクサクになるまで揚げる。油から取り出し、水気を拭き取り、塩・胡椒をして、カルパッチョの皿の上や周りに盛り付ける。

**ボルドレーズビネグレット:**牛肉のデミグラッセ、ディジョン、赤ワインビネガーをボウルに入れ、ビネグレットを作る。混ぜながら、植物油を少しずつ入れて完全に混ぜる。みじん切りのエシャロットを加え、塩・胡椒で味を調える。スクイズボトルに入れて保存する。

**盛り付け:**和牛カルパッチョをスライサーで薄くスライスし、皿に盛り付ける。塩・胡椒で軽く味付けをする。黒トリュフはスライサーかナイフで薄く削り、カルパッチョの上のせる。カルパッチョの周りにカレーガキヤビアを少量ずつのせる。ポタンマッシュルームを薄く削り、上のせる。トリュフドレッシングを数滴かける。ハーブサラダを丁寧に盛り付ける。ワイルドマッシュルームの天ぷらは、油が切れたら味付けをし、上に乗せる。最後に、ボルドレーズビネグレットをカルパッチョの外側にかける。



### 和牛の部位: ソトモモ

#### 和牛への思い

私は料理人として、また消費者として、日本の和牛を特殊な食材の中で常に最も高く評価してきました。Wagyuは日本以外でも飼育されていますが、日本の和牛生産に関わる品質と工程は、最高の霜降りや風味を生み出しています。その品質は他の追随を許しません。私はいつも日本産和牛を扱うことに感動し、幸せを感じます。和牛を扱う度に、そして和牛を味わう度に、わくわくさせられます。和牛の魅力の世界に伝える機会を与えていただき、光栄に思います。

#### 和牛の部位特性

日本産和牛のソトモモは、カルパッチョに最適であることが証明されました。ソトモモは、風味、食感、柔らかさが抜群です。さらに柔らかさを出すためには、余分な筋や薄皮を取り除き、繊維に垂直に切ることが大切です。今回使用した部位はまた使ってみたいと思います。この部位は私にとっては非常に使いやすく、カルパッチョなどの料理には最適で、期待を裏切らない料理に仕上げることができます。



## 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、ダニエル・ブルルー氏、ゴードン・ラムゼイ氏、ダニエル・クリフォード氏など、世界的に有名なシェフのもとで修業を積み、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

43 E Union St  
Pasadena, CA 91103

@perle\_restaurant



## 日本産和牛シンタマのグリル

和牛の炭火焼、ペリゴール産黒トリュフバター、サンチョーク、ナスタチウムの花びら添え

### 材料

和牛シンタマ..... 6 オンス	牛乳..... 1/4 カップ	挽きたて黒胡椒..... 小さじ 1
サンチョーク..... 4 オンス (皮むき角切り: 3 オンス/マンドリン細切り: 1 オンス)	ニンニク(皮をむいてみじん切り)..... 小さじ 1	ベイリーフ..... 1 枚
生クリーム..... 1/4 カップ	コーシャーソルト..... 小さじ 2	ヨーロッパ式有塩バター..... 1 オンス
	海塩..... 5 g	ペリゴール産黒トリュフ..... 8 g
		ナスタチウム..... (飾り)

### 調理手順

1. 小鍋に皮をむいて角切りにしたサンチョーク 3 オンスと、牛乳、生クリーム、ベイリーフ、ニンニクを入れ、サンチョークが柔らかくなりフォークで刺せるようになるまで煮る。ブレンダーに入れ、ゆっくりと煮汁を加え、ピロード状になるまで攪拌する。コーシャーソルト小さじ 1 杯を混ぜる。こし器に通してなめらかにし、保温しておく。
2. 細かく切ったサンチョーク(1 オンス)を植物油で黄金色になるまで揚げ、油から取り出し、シートトレイにペーパータオルを敷いて余分な油を染み込ませる。チップスにピネガーパウダーと塩で味付けをして置いておく。
3. フードプロセッサにヨーロッパ式有塩バターとペリゴール産トリュフ(4 g)を入れ、滑らかになるまで混ぜて置いておく。
4. 和牛のシンタマに塩・胡椒をし、炭火で好みの硬さに焼き上げ、適温まで休ませる。
5. お皿の中央にピューレを配置し、その上にスライスしたステーキを盛り付ける。トリュフバターを溶かしてかけ、サンチョークのチップスと削ったトリュフで飾る。仕上げにナスタチウムの花びらをちらす。



### 和牛の部位: シンタマ

#### 和牛への思い

常に和牛の様々な部位を効果的に活用することに取り組んでいます。食材の調達と物流は私にとって重要な課題であり、海産物を得意とするシェフとしては、和牛の新しい道を探ることはとても刺激的です。日本の和牛に向き合うことは、私にとって大切な学びです。その結果、私のチームやお客様にも、和牛という素材をあますことなく使った料理や、持続可能な生産のあり方について教えることができるようになりました。日本産和牛の情報の透明性や血統は最高の価値であり、私はシェフとしてその提供の一助になりたいです。

#### 和牛の部位特性

今回の部位は、私が食べたいもの、お客様に提供したいものという点で、あらゆる基準をクリアしています。霜降りがしっかりと入っているけれど多すぎず、和牛肉の本来の美味しさが際立っていて、私はとても気に入っています。セカンダリーカットを使って特別な料理を作ることは、Sasoでは既に検討をかさねていたのでも、とても自然に受け入れることができました。また、歩留まりも良いので价格的にも魅力的です。この部位を使って調理できたことで、私自身とチーム、そしてお客様の和牛に対する理解が深まりました。

## DOMINIQUE CRISP

@domcrisp

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歳の時から開花します。フランスとオレゴンで料理の腕を磨き、ロサンゼルスに移住した彼は、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。

Saso

37 South El Molino Ave  
Pasadena, CA 91101

@sasobistro





## 和牛トモサンカクのソテー

和牛トモサンカクのブルモンテ、ワインで煮込んだブルゴーニュ産エスカルゴ、ラディッキオのバルサミコ蜂蜜漬、骨髓のヴィネグレット、クリスピーシャロットとタラゴンを添えて

### 材料

和牛のソテー	タラゴンのみじん切り..... 10 g	赤ワイン..... 200 g
和牛トモサンカク(シンタマ)..... 80 g	赤ワインビネガー..... 5 g	塩・胡椒..... 適量
骨髓のヴィネグレット、ブルゴーニュ産エスカルゴ添え	セルグリ(海塩)..... 5 g	ラディッキオ
仔牛のグラッセ..... 250 g	ブルゴーニュ産エスカルゴの蒸煮..... 10-12	ラディッキオ..... 1 個 (芯を除いて花びらに切り分ける)
骨髓の角切り..... 50 g	ブルゴーニュ産エスカルゴの蒸煮	バルサミコ酢..... 1/4 カップ
レモン(さいの目切り)..... 10 g	ブルゴーニュ産エスカルゴ..... 10-12	ハチミツ..... 1/8 カップ
レッドオニオン(ブリュワーズ)..... 10 g	無塩バター..... 50 g	塩..... 小さじ1

### 調理手順

#### 骨髓のヴィネグレット、ブルゴーニュ産エスカルゴ添え:

仔牛のグラッセを加熱する。すべての材料を混ぜ合わせる。塩・胡椒で味を調える。

#### ブルゴーニュ産エスカルゴの蒸煮:

バターを溶かす。エスカルゴをバターで蒸し焼きにする。ワインを加え、つやが出るまで煮詰め、冷ましておく。

#### ラディッキオ:

全ての材料を合わせて圧力調理する。盛り付けの際にオリーブオイルで味を調える。



### 和牛の部位: シンタマ

#### 和牛への思い

日本の和牛の育て方から始まり、日本の農家の方々の献身的な努力、一頭一頭に対する敬意など、私は日本産和牛全般に対してポジティブなことしか思いつきません。今回、私たちは日本のシェフが和牛のセカンダリーカットでも美味しく食べる方法を探すように、このレストランOtiumでもアメリカ流に普段はあまり使うことのできない部位、トモサンカクを最大限に生かした料理を作りたいと思いました。そして、その質の高さを活かした料理を作ることができました。

#### 和牛の部位特性

今回使用した部位、シンタマにはトモサンカクが含まれていました。他にはない、このトモサンカクという部位には感激しました。それで、アジアンフュージョンではなく、アメリカのパーベキューやステーキハウスのようなイメージで、この部位を紹介したいと思いました。骨髓とエスカルゴのソースを、トモサンカクの切り落としで作ったボルドレーズソースに入れ、フレッシュなタラゴンとクリスピーなエシャロットでポップに仕上げたのです。この部位のポテンシャルを最大限に引き出すことができました。



## JONATHAN GRANADA

@jgranada39

シェフのジョナサン・グラナダ氏は、BouchonとThe French Laundryで料理のキャリアをスタートさせました。その後、ロサンゼルスに移ってOtiumのオープニングに携わり、現在は料理のオペレーションディレクターとして活躍しています。彼は2018年に料理雑誌FSRで「Rising Stars」を含む数々の表彰と料理賞を受賞し、2017年にはTV番組で「Cochon 555 King of Pork at Grand Cochon」の勝者に選ばれています。

#### 📍 Otium

222 South Hope St  
Los Angeles, CA 90012

@otiumla





## 和牛ウチモモのしゃぶしゃぶ

和牛のしゃぶしゃぶにコナ産アワビ、ブナシメジカリフラワー香り高いスープを添えて

### 材料

和牛ウチモモ  
(しゃぶしゃぶ用薄切り肉)

#### アワビ

グレープシードオイル/  
甘玉ネギ(中、さいの目切り)/  
ニンジン(中、さいの目切り)/  
セロリ(中、さいの目切り)/  
長ネギ(中、白い部分のみ、さいの目切り)/

ニンニク(皮をむかない)/  
生姜(皮をむいてスライス)/  
レモングラス(みじん切り)/  
無塩の鶏ガラスープ/  
たまり醤油/  
日本酒/  
みりん/  
乾燥昆布/コナ産アワビ

#### 野菜

ミニカリフラワー/  
ブナシメジ

#### 仕上げ

ブラックファストラディッシュ(小)/  
チャイブ(みじん切り)/  
エクストラバージンオリーブオイル

### 調理手順

**和牛:**スライサーで2mm程度に薄くスライスし、冷蔵庫で保存しておく。

**アワビ:**3~4リットルの鍋にグレープシードオイルを入れる。玉ネギ、ニンジン、セロリ、ネギ、ニンニクを加え、中火にかける。野菜をかき混ぜながら5分ほど炒める。生姜、レモングラス、鶏ガラスープ、醤油、酒、みりん、昆布、アワビを加える。強火にし、煮汁を煮詰める。沸騰したら弱火にして、アワビに55分ほど火を通す。アワビを煮汁から取り出し、室温で保存する。煮汁を目の細かい濾し器に通して、野菜類を取り出す。濾したスープを鍋に戻し、1/4まで煮詰める(好みによって調整)。

**野菜:**カリフラワーは花蕾を切り落とす。大きいものは飾り用に削ぎ切りにしておく。小さい花蕾は小指の爪くらいの大きさに切る。ブナシメジの軸を切り落とし、傘だけにする。カリフラワーの花蕾とブナシメジの傘を熱いスープに加え、1分ほど煮込む。火を弱め、煮立たせる。

**仕上げ:**アワビは殻から身を離し、肝と口を切り落としてきれいにする。アワビを薄切り(3mm程度の厚さ)にし、沸騰していない温湯程度のお湯に加える。アワビ、ブナシメジ、カリフラワーの花蕾を6つ並べた器に盛り付ける。鍋のお湯は弱火にしておく。スライスした和牛をしゃぶしゃぶの要領で、好みの加減になるまで火を通す。さっと火が入った和牛をアワビや野菜の上に盛り付ける。スープにチャイブを加えて器に注ぐ。エクストラバージンオリーブオイルを少々かける。カリフラワーとブラックファストラディッシュを薄くスライスする。カリフラワーとラディッシュをオリーブオイルで和え、それぞれの器に盛り付ける。



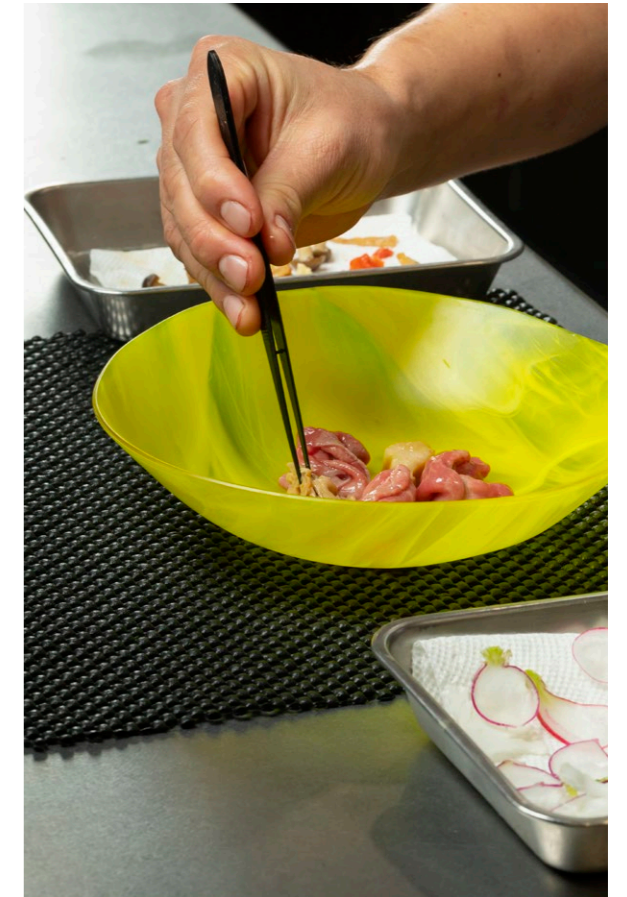
### 和牛の部位: ウチモモ

#### 和牛への思い

和牛の人気は衰えず、私たちも取り扱いが増えている中、常に新しい手法で和牛と向き合っています。私たちは長年和牛を扱っており、現在はA5等級のサーロインとリブロースをよく扱っています。ウルフギャング・バック氏のもとで働いていた時、初めて和牛の肩肉を食べて衝撃を受けましたが、当時はまだ入手がほとんど不可能な時代だったのです。将来は、和牛の生産農家を訪れ、和牛の伝統と持続可能でエシカルな飼育方法などを理解したいと思っています。

#### 和牛の部位特性

今回の和牛のウチモモは、アワビや出汁との相性が良く、薄切りのしゃぶしゃぶのような調理法によって、和牛の旨味がしっかりと感じられる仕上がりになっています。アワビとの組み合わせは自然がもたらす幸せな偶然でした。柔らかくて脂のついた和牛と、食感と塩味のコントラストが絶妙でした。この料理では、牛肉らしい風味を生かすことも重要でした。肉に手を加えず、肉本来の特性を活かしたかったのです。



## JOSIAH CITRIN

@josiahcitrin

シェフのジョサイア・シトリン氏は、ロサンゼルの美食家のダイニングシーンで、25年以上の経験を持つ料理のエキスパートでありベテランです。ミシュランの2つ星シェフであり、サンタモニカの高い評価を得ているMelisse Restaurant、Charcoal Venice、ステイブルズ・センター内のDave's Doghouseのオーナー、そしてコリアタウンのホテルthe LINE LAとそのレストランOpenaireでフード&ビバレッジプログラムを統括しています。彼の料理哲学である"卓越した技術の追求"は、彼のすべてのコンセプトの基準となっています。

Citrin

1104 Wilshire Blvd  
Santa Monica, CA 90401

@citrinla





## 和牛ウチモモの3度焼き

酒とたまり醤油の和牛モモ肉グリル、ナスと黒トランペット茸のロースト添え

### 材料

#### 和牛ウチモモの3度焼き

和牛ウチモモ  
(1インチ厚のステーキにカット) /  
酒(料理酒) / 岩塩(粗塩) /  
たまり醤油

#### ナスのピューレ

ナス(皮・種なし) / クリーム /  
白麴液 / ブレンド用オイル /  
海塩

#### ナスのステーキ

ナス  
(長方形3×2インチ前後、厚さ1/2に切る) /  
油 / 香辛料(ニンニク、タイム) /  
バター / たまり醤油 / 水

#### 黒トランペット茸のフライパンロースト

黒トランペット茸  
(椎茸など、お好みのキノコで代用可) /  
油

#### ローストスモークビーフストック

牛骨 / 玉ねぎ(大きめのさいの目切り) /  
ニンジン(大きめのさいの目切り) /  
セロリの茎(大きめにカット) /  
ベイリーフ / 粒胡椒

### 調理手順

**和牛ウチモモの3度焼き:** 和牛を冷蔵庫から取り出し、30分ほど室温に置いておく。休ませている間にグリルを熱しておく。酒、塩、たまり醤油をそれぞれ別の浅い皿に入れる。ステーキに大きめの岩塩をしっかりとまぶし、熱したグリルの上に置き、焦げ目をつける(約30秒)。この際、熱で塩が弾けることがある。次に、日本酒で塩を洗い流し、グリルに戻して焼き目を少し濃くする。最後に、たまり醤油をつけて5分ほど焼く。この時点でステーキはレアに仕上がる。すぐに召し上がらない場合は、暖かい場所に置いておく。

**ナスのピューレ:** 鍋に生クリームとナスを入れ、火が通るまで軽く煮る(20分程度)。煮汁は濾して取っておく。ナスがまだ温かいうちに、大きじ1杯の生クリームと一緒にミキサーにかける。なめらかになるまで攪拌する。ミキサーにかけながら、ピューレにオイルを垂らし、さらになめらかにする。塩で味を調える。

**ナスのステーキ:** フライパンを中火で熱し、香味野菜と油を入れる。ナスの両面を黄金色になるまで焼く。たまり醤油と水で味を調える。次に、バターを加え、ナスの両面に火が通るようにして弱火で5分ほど焼く。

**黒トランペット茸のフライパンロースト:** フライパンを中火で熱する。油を入れ、乾燥した黒トランペット茸を加える。少しカリッとさせるまで手早く焼く。取り出して、塩で味付けする。

**ローストスモークビーフストック:** 牛骨を3~4時間、深い褐色になるまでスモークする。または、400°F(約200°C)のオーブンで45分、深いきつね色になるまでローストする。骨を取り出し、他の材料と一緒に鍋に入れておく。牛骨が隠れるくらいの浄水で満たし、中弱火で約6時間煮込む。沸騰して泡が立つとスープが濁ってしまうので注意する。目の細かいふるいにかけて濾したら一度冷ます。鍋に戻して中火で煮詰め、好みの濃さになるまで煮詰めたら、塩・胡椒で味を調える。

**盛り付け:** 最後に、黒胡椒、海苔と胡麻のふりかけで飾る。皿の盛り付け方は、写真を参考に。



### 和牛の部位: ウチモモ

#### 和牛への思い

和牛がアメリカで一般的になる前から、私は和牛を扱い始め、その情熱、生産、伝統、風味、さらには包装や箱詰め等の取り扱いの丁寧さに至るまでいつも感心させられています。私は、年に一度はチームを日本に連れて行き、この素晴らしい和牛について直接学ぶように心がけています。私たちは、高級レストランとして、本物の和牛をアメリカの消費者に紹介し、この伝統を共有する機会を喜びとしています。市場には、日本産和牛ではない偽物のWagyuが多く出回っていますが、私たちは日本産の本物の和牛を提供することを大切にしています。

#### 和牛の部位特性

過去10年間はリブローズを使用していたので、和牛のウチモモは初めてでした。この部位は確かに赤身でしたが、他の高級な部位に比べても格別な風味があり、とても美味しくいただきました。焼いた時の和牛の香りも力強く魅力的で、いろいろな調理法に対応できるポテンシャルの高いカットだと思います。和牛を日本酒とたまり醤油で洗いながら3度焼きすることで、素晴らしい風味が生まれ、日本に影響された私たち独自の手法で調理することにやりがいを感じました。

### JUSTIN COGLEY

@justincogley

シェフのジャスティン・コグリー氏は、2011年エグゼクティブシェフとしてAubergineに入社し、AubergineとL'Auberge Carmel'sのすべての料理プログラムを監督しています。複数のジューズ・ビアード財団賞、ワインスペクテイター誌の「ベスト・オブ・エクセレンス賞」、フォーブス・トラベルガイドの5つ星など、大きな賞賛を集めています。また、ルレ・エ・シャトーの「グランドシェフ」や、フード&ワイン誌の「ベストニューシェフ」という名誉ある称号も獲得しています。また、カリフォルニア州で初めて発行されたミシュランガイドでは、Aubergineが1つ星を獲得しています。

#### Aubergine

Monte Verde at Seventh  
Carmel-by-the-Sea, CA 93921

@auberginecarmel





## 麴漬け和牛のレア炙り焼き定食

麴漬け和牛のレア炙り焼き、ブロッコリーのグリル胡麻和え、和牛のだし汁、キュウリの酢のもの、赤大根の粕漬け、キムチ、柚子七味と和牛パウダーを添えて

### 材料

麴漬け和牛ウチモモ..... 50g	<b>麴漬け牛肉の調味料</b>	<b>牛肉のレア炙り焼き</b>
ブロッコリーのグリル胡麻和え..... 80g	自家製麴／餅粉	和牛ウチモモ
和牛のだし汁..... 5 オンス	<b>麴漬け牛肉</b>	(ミートスライサーでスライスしたもの)／
キュウリの酢のもの..... 15g	麴漬け和牛ウチモモ／	和牛脂／マルドンシーソルト／
赤大根の粕漬け..... 15g	和牛脂／海洋深層水塩／	黒トリュフ味噌ドレッシング／
白菜キムチ..... 15g	黒胡椒	山椒／シトラスレースマリーゴールドの葉／
マルドンソルト..... 小さじ1		シトラスマリーゴールドの花びら
柚子七味+和牛パウダー..... 小さじ1		

### 調理手順

**麴漬け和牛の揉み込み:** ミキサー(バイタミックス製)で乾燥米麴を細かくなるまで混ぜる。網に乗せた和牛にたっぷりたまぶし、蓋をして36時間以上冷やす。

**麴漬け和牛:** 炭火が熱くなっていること、和牛が室温に戻っていることを確認する。和牛に牛脂をたっぷり塗る。海洋深層水塩と黒胡椒で味付けをする。備長炭の上で、常に牛肉をひっくり返しながら均一に焼き上げる。メディアムレアになったら、グリルから取り出しスライスする。

**和牛のレア炙り焼き:** トレーに和牛の脂を塗り、スライスした和牛ウチモモを並べる。牛脂を塗り、備長炭で押し付けるように炙る。黒トリュフと味噌のドレッシングで和える。仕上げにマルドンシーソルト、山椒、シトラスマリーゴールドを添える。

和牛ウチモモのレア炙り焼きを皿に盛り、ブロッコリーのグリル、和牛のだし汁、キュウリの酢のもの、赤大根の粕漬け、白菜キムチを並べて和牛定食として提供する。



### 和牛の部位: ウチモモ

#### 和牛への思い

和牛一頭をまるごと、ロイン系以外の部位も活用するのが、GOZUの基本理念の一つです。良い意味で期待を裏切り、顧客に新しい体験を生み出す、それが私たちの哲学の核心です。日本料理の隠された暗号を解き明かし、アメリカのお客様に紹介できることが誇りです。私たちは、和牛を含む血統やこだわりを基に日本料理への理解を深め、アメリカ料理界における教育の一端を担い続けたいと考えています。

#### 和牛の部位特性

和牛は商品特性としての認識が、柔らかく脂身の多い贅沢な肉と単純に思われがちです。私たちは、より多くの人に和牛の様々な部位を理解してもらうために、多様な部位を用いて料理することに注力しています。例えば、ウチモモは一見柔らかさに欠けるも脂が多く扱いづらいと感じるかもしれませんが、しっかりと構想を練って趣向を変え、少しの麴を加えることでタンパク質を分解すると、ウチモモ肉も素晴らしい可能性を秘めていることがわかります。



### MARC ZIMMERMAN

@chef\_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。

### GOZU

201 Spear St  
San Francisco, CA 94105

@gozu.sf



## 和牛ウチモモのカルパッチョ

柔らかく薄くした和牛ウチモモ、そのまま頂く美味しさを表現

### 材料

和牛ウチモモ.....	4~6 オンス	タイバジル .....	2 束	白ゴマ.....	1/2 カップ
金柑.....	8 個	米ぬか油.....	2 クォート	ブリザーブドライム.....	2 個
生クリーム.....	2 クォート	タイ唐辛子、アルボル唐辛子(メキシコ)		フルール・ド・セル(海塩) .....	1/4 カップ
生の西洋わさび.....	1 パイント	.....	適量		

### 調理手順

1. ライム 2 個分の芯を取り、24時間かけて脱水する。粉末にし、フルール・ド・セルと混ぜ合わせる。
2. 生の西洋わさびをすりおろし、生クリームに加え、沸騰させる。生クリームを冷まし、わさびを濾す。わさびクリームを角が立つまで泡立て、絞り袋に入れる。
3. 金柑をスライスして種を取り、油と塩で和える。375°F(約190°C)のオーブンで10分間、キャラメル色になるまで焼き、冷ます。
4. タイバジルの葉を茎から取り、塩水にさらす。1クォートの米ぬかオイルを少しずつ加えながら、ミキサーで攪拌する。シノワ型のストレーナーで濾して、オイルを残し、バジルは捨てる。飾り用にバジルの若葉を少し残しておく。
5. 1クォートの米ぬか油と、乾燥させたタイ唐辛子とアルボル唐辛子(ヘタを取り除いたもの)を混ぜて、ひと煮立ちさせ、火を止める。3時間、弱火で温めておく。一晚冷ました後、唐辛子を濾す。
6. 白ごまは300°F(約150°C)のオーブンに入れ、弱火で30分、茶色く香ばしくなるまでトーストする。



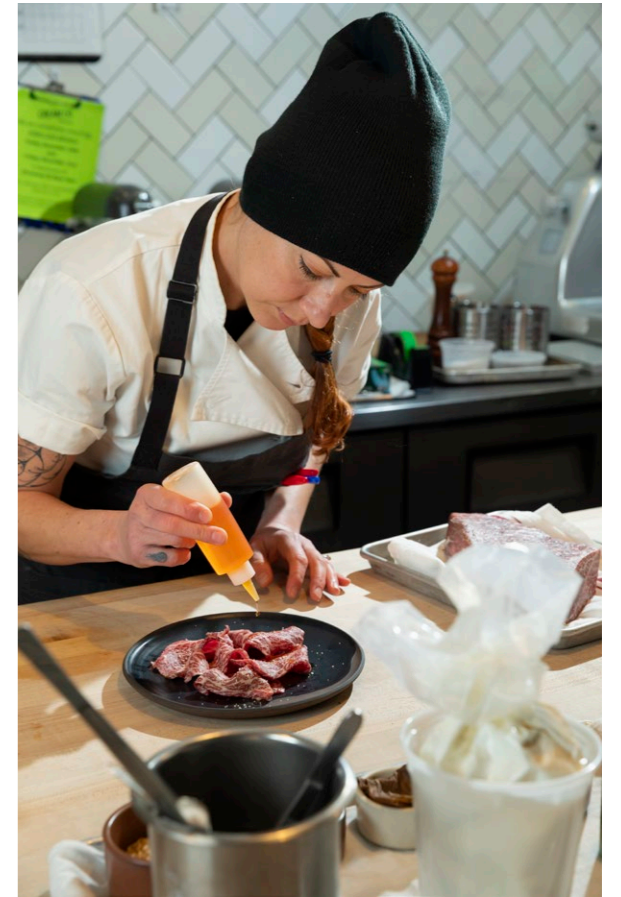
### 和牛の部位: ウチモモ

#### 和牛への思い

私はこれまでの経験で、長期に渡り精肉の取り扱いやカットなど、真剣に修練を重ねました。和牛に慣れ、和牛を様々な部位に分割し、それに適した処理を行う方法を学ぶ、とても貴重な価値ある経験でした。このプロジェクトを通して、和牛がサーロインなどのとても高価な部位ばかりではないことをお客様に理解していただくことができ、素晴らしい経験となりました。和牛についてさらに学び、レストランSisterで紹介できたことは光栄で、今後も和牛との強い関係を続けていきたいと思っています。

#### 和牛の部位特性

今回使用した和牛のウチモモは、素晴らしかったです。和牛なのに赤身が際立ち、極端に多いサシではない、それでも口の中で溶ける味わいは残っています。すぐに思い浮かんだ料理はカルパッチョでした。この料理は当店でも特に人気で、すぐ売り切れてしまいます。お皿に盛られたお肉は、見た目が美しく、肉の旨味も素晴らしいものでした。和牛は、私たちのチームにとってもお客様にとっても、エキサイティングなものです。また、個体識別情報検索システムは、それぞれの和牛が大切に育てられていることを示す素晴らしい方法だと思います。



## MELISSA PERFIT

@jefaperfit

シェフのメリッサ・ペルフィット氏は、大学院で料理の腕を磨きながら、サンフランシスコで最も有名なシェフの下で修行をしました。現在、サンフランシスコの人気レストランでエグゼクティブシェフを務め、「トップシェフ」シーズン15にも出場しています。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高い評価を得ています。

### Sister

3308 Grand Ave  
Oakland, CA 94610

@sisterrestaurant



## 和牛とタヒチカボチャ、ローストエシャロット添え

和牛の旨味とニュアンスが引き立つ和牛メダイオン

### 材料

和牛トモサンカク (シンタマ、メダイオン形に成形し縛ったもの) /	和牛脂のスモーク /	エシャロット(皮をむいて粗みじん切りにする) /
25年熟成バルサミコ酢 /	塩・黒胡椒	ニンニク / タイム / ベイリーフ /
タヒチカボチャ /	<b>和牛ブレイズソース</b>	赤ワイン / 溶かした和牛脂 /
タヒチカボチャのピューレ /	和牛の切り落とし(1インチ角に切る) /	ビーフまたはチキンブイヨンスープ /
エシャロット / 牛肉ブレイズ	玉ネギ / ニンジン / セロリの根 /	塩・胡椒

### 調理手順

**メダイオン**(フランス語でメダルの意味) **和牛**: 余分な脂をトリミングして、トモサンカクを切り出す。余分な脂はすべて取っておき、溶かす。トモサンカクを3〜4オンス程度にカットする。リネンのナブキンで切り出したステーキの形を丸形に整え、形を保つためにひもで縛り、アルダーの木を使ってスモークする(木はお好みで)。端材の肉はブレイズソース用に取っておく。他の調理をする間、ステーキは置いておく。

**和牛ブレイズソース**: 切り落としした和牛に塩と胡椒で下味をつける。牛脂を入れて脂を溶かしながら肉の全ての面に焼き色をつける。焼き色がついたら鍋から取り出し、ミルポワ(香味野菜のみじん切り)とハーブを加える。ミルポワが柔らかくなり、軽くキャラメリゼされるまで加熱する。赤ワインでデグラッセして凝縮した旨味をこそぎ取る。鍋に肉を戻し、ワインを1/3まで煮詰める。ブイヨンを加えて煮立たせたら、蓋をして肉が完全に柔らかくなるまでじっくりと煮込む。肉が柔らかくなったら、鍋から取り出す。煮汁を濾して、ニンジンと取っておく。濾した煮汁を再び火にかけ、とろみがつくまで煮詰めてソースを作る。適宜、小さめのお玉で余分な脂などをすくい取る。ソースが煮詰まったら、目の細かいふるいで数回濾し、皿に取っておく。

**料理の仕上げ**: 炭火をおこす。炭火が熱くなるまでの30分間は、和牛肉を室温までテンパリングする。海塩と挽きたての黒胡椒で、和牛に下味をつける。軽く焦げ目がつく程度で、ミディアムレアになるまで、よく裏返ししながら両面を焼く。グリルから取り出す直前に、熟成バルサミコ酢を両面に塗り、さらに少し焼いて酢をキャラメリゼにする。ステーキが焼きあがったら、グリルから取り出し、休ませるためのラックに乗せる。お皿を準備する間、5分以上暖かい場所でステーキを休ませる。皿に対して9時の位置にカボチャのピューレをクネル状に落とす。7時の位置にロール状に巻いた焼いたカボチャに乗せる。11時の位置にはローストしたエシャロットを置く。メダイオン型にした紐を和牛から外し、ステーキを切りつける。ステーキの切り口を上に向け、少しの海塩で軽く味付けをする。切り口にスモークした和牛の脂を少し塗り、和牛は皿の3時の位置に置く。ソースを少々肉の上にかけて、皿の中央にも垂らして、すぐに提供する。



### 和牛の部位: シンタマ

#### 和牛への思い

私は鹿児島に滞在し、いくつかの和牛農家を訪ね、牛の飼育を直接見たことがあります。この経験は現在に至るまで、私の和牛に対する考え方を決定づける非常に重要なものでした。最高の遺伝子を維持する方法や、動物愛護への配慮など、世界中の農場が肉牛を生産する上で手本とすべきモデルです。私たちの厨房で扱う和牛の頭一頭を通して、そのことをお客様に伝えています。今日まで和牛と密接に関わってこられたことを光栄に思っています。

#### 和牛の部位特性

シンタマは筋肉を多く使用している部位のため、相対的にはやや硬いと思われそうですが、その味は最高です。今回は、このシンタマのトモサンカクから芯の部分だけを切り出して、ヒレ肉のような丸いメダル状にカットしました。和牛は高級なサーロインなどの部位だけではなく、多様な部位が魅力的なので、お客様には、様々な食の経験と価格帯を提供することが可能になります。今回の機会をいただき、私たちにとっても和牛のレパートリーを増やすことができました。



## MICHAEL CIMARUSTI

@cimarustila

2019年にジェームズ・ビアード「Best Chef: West」賞を受賞したエグゼクティブシェフであり、レストランオーナーのマイケル・シマルスティ氏。天然素材の魚介類の性質に対する知識と評価を兼ね備え、持続可能社会の実践を提唱しています。和牛は彼のメニューの定番でもあります。シマルスティ氏は、料理大学「カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ」を優秀な成績で卒業し、数々の賞を受賞した有名シェフと共に働いた後、ミシュラン2つ星を含む業界の栄誉を手に入れました。

### Providence

5955 Melrose Ave  
Los Angeles, CA 90038

@providencela



## 和牛モモ肉のコーンドビーフ

A5和牛モモ肉に、フランス風パストラミスライス、ロシアンドレッシング、赤玉ネギのマーマレード、マスタードの葉を添えて

### 材料

#### 和牛モモ肉のコーンドビーフ

和牛シンタマ	3 ポンド
黒砂糖	1 %
コーシャーソルト	3 %
ピンクソルト	1 %
タイム	1/2 束
ローズマリー	1/2 束

マスタードシード	6 g
ジュニパー	6 g
ベイリーフ	3 枚

#### 赤玉ネギのマーマレード

赤玉ネギ(みじん切り)	赤ワインビネガー
赤ワイン	黒砂糖
	ベイリーフ
	塩
	バター

#### パストラミ調味料

コリアンダーシード/フェネルシード/  
クベバペッパー/アレックボ唐辛子/塩

#### ロシアンドレッシング

トマトウォーター/エシャロット/  
白ワインビネガー/ディジョンマスタード/  
塩/卵黄/キャノーラ油

#### 盛り付け

マスタードの葉

### 調理手順

**和牛シンタマ肉のコーンドビーフ:** 大きな鍋にすべての材料を入れ、火にかける。沸点まで温度を上げて香りを通し、塩と砂糖が溶けたら火を止め、室温まで冷ます。大きなプラスチックの容器にシンタマを入れ、液体で肉が隠れることを確認して冷蔵庫に入れる。7~10日間液体に浸しておく。その間、牛肉を頻りに回転させる。

**赤玉ネギのマーマレード:** 中鍋にバターを入れ、玉ネギを炒める。赤ワインを加え、半分まで煮詰める。赤ワインビネガー、砂糖、ベイリーフを加え、シロップ状になるまで煮詰め、玉ネギが柔らかくなったことを確認する。必要であればバターを少し多めに入れ、塩で味を整える。冷めてから皿に盛り付ける。

**パストラミ調味料:** すべてのスパイスを、香ばしく黄金色になるまでオープンで加熱する。完全に冷めたら、スパイスグラインダーで細くなるまで混ぜ合わせる。

**ロシアンドレッシング:** 少量のキャノーラ油でエシャロットが半透明になるまで炒める。ミキサーにエシャロット、酢、マスタード、卵黄、塩を入れ、攪拌する。低速にして、キャノーラ油をゆっくりと加えながら乳化する。すべての材料がなめらかになるまで混ぜ合わせる。サラダのドレッシングより少し濃い粘度にする。冷ましてから、スクイズボトルに入れて保存する。



### 和牛の部位: シンタマ

#### 和牛への思い

長年、和牛の様々な部位を扱ってきました。その中で、何度も日本の和牛生産地を訪問する機会がありました。より多くの多様な和牛部位、特にあまり流通していない部位を、米国で提供したいという思いを持っていました。今回のような機会をいただき、多くのシェフに和牛を紹介することができることを光栄に思います。和牛を使って即興ジャズのように調理をしてもいいでしょう、しかし最もシンプルな調理法でこそ最もその輝きを増すと思います。和牛の品質に裏付けられるものは根強く、だからこそ私もまた使用し続けたいと考えるのです。

#### 和牛の部位特性

和牛のシンタマは他の部位に比べ、比較的歯応えがあります。正しい調理で、ミディアムに焼くと良いでしょう。今回は、気軽に楽しんでいただけるビストロメニューのように、パストラミスライスに漬け込み、スライスしました。和牛の取り扱い方や手法には正しい方法があります。筋繊維を断つようにスライスしたシンタマは、ほぼ完璧な仕上がりで、脂のつき方、焼き方など、まさにA5和牛の味と食感が表現されました。

## OMRI AFLALO

@foodlife80

モロッコ系アメリカ人1世のオムリ・アフラル氏は、オーランドでモロッコ伝統料理を作る家族に囲まれて育ちました。フランスの文化や料理技術に深く傾倒し、料理に対する知識を深め、ワシントンDCのCitronelleや、ロサンゼルス市のCitrus (「ライジングスターシェフ」と3つ星を獲得) でシェフを務め、ジェームズ・ビアード賞を受賞したシェフの指導のもと、さらに腕を磨きました。Bourbon Steakは彼の指揮のもと、3つ星「ベストニューレストラン」を維持し「サンフランシスコのトップ100レストラン」にも選ばれています。その後、サンフランシスコのWayfare Tavernのチームに加わりました。タイラー・フロレンス氏と協力し、メニューの考案、キッチン設計、イベントスペースThe Sequoiaを開きました。

### Tribune

401 13th St  
Oakland, CA 94612

@tribuneoakland





## 熟成和牛の軍艦寿司

高級カムテ海苔の軍艦巻き、あんこうの肝ポツタルガ添え

### 材料

熟成和牛 和牛ウチモモまたはシンタマ / 粗塩	あんこうの肝ポツタルガ あんこうの肝 / 日本酒	卵黄ソース 卵黄 / 和牛ガラム /
熟成和牛ごはん コシヒカリ米 / 海藻酢 / あおさ	カムテ海苔の軍艦巻き 澄ましバター / 燻製コーヒー豆 / カムテ海苔 / 燻製わかめ塩	たまり醤油 仕上げ 柚子の皮 / 柚子の果汁

### 調理手順

**熟成和牛:** 和牛に粗塩を優しくすり込む。少し休ませてから、水洗いをし水分を拭き取る。和牛を相対湿度75%、41℃で2週間ドライエイジングする。和牛の表皮を毎日チェックし、乾燥しすぎていないか、適切なカビが育っているかを確認しながら2週間待つ。その後、外側の表皮や筋を取り除き、形をロイン肉のような形に整える。和牛を適度な大きさ(5×3cm程度)に柵取りしたら5mm程度の薄切りにする。片面だけに1mm程度の深さの隠し包丁を入れて、盛り付けまで置いておく。

**熟成和牛ごはん:** 水が透明になるまでコシヒカリを研ぐ。和牛からトリミングして取り除いた和牛の表皮とともに圧力鍋で炊飯する。炊き上がった海藻酢と、あおさを混ぜて保温しておく。

**あんこうの肝ポツタルガ:** あんこうの肝を下処理は、まず日本酒で洗う。肝が柔らかくなるまで低温で湯通しをする。その後、72時間かけて燻製乾燥させた後に冷凍し保存する。

**カムテ海苔の軍艦巻き:** 和牛の牛脂と発酵澄ましバターを溶かし、燻製したコーヒー豆を漬けておく。カムテ海苔を3×17cm程度の短冊状にカットする。和牛の脂を塗り、燻製わかめ塩で味付けをした後、燻しながら乾燥させる。

**黄身ソース:** 材料を混ぜ合わせる。

**盛り付け:** 米25gを取り、きっちりとした円筒形に成形する。カムテ海苔の端にご飯を乗せ、ご飯を包むように巻く。隠し包丁を入れた和牛の表面をアーモンドの木の炭で手早く炙る。和牛に黄身ソースを塗り、カムテ海苔巻きの上に乗せる。柚子果汁を2滴ほど加え、柚子の皮を削りかける。あんこうのポツタルガを削ってのせ、すぐに召し上がっていただく。



### 和牛の部位: ウチモモ

#### 和牛への思い

日本人の料理に対する情熱とこだわりは素晴らしいものがあり、それは和牛にも当てはまります。このような食の豊かさを生み出すために、和牛という伝統を発展させることができたのは、世界の他のどの文化にもありません。このようなものを作るには、ある種の強い思い入れと集中が必要なのです。「A5」と言われる和牛は素晴らしいですが、和牛の唯一の定義であると誤解される可能性があります。しかしセカンダリーカットの有効活用で、和牛の他にはない良さが伝えられると思います。

#### 和牛の部位特性

和牛のモモ肉を使うことは、私たちにとって大変興味深い挑戦でした。というのも、私たちは煮込み料理は作らず、直火で調理しているからです。シンタマの方は、ウチモモよりも霜降りが多く柔らかいことは知っていました。その点、ウチモモは赤身が多く他の部位と比べて硬めです。しかし、ウチモモを14日間ドライエイジングすることで、私たちの理念とスタイルに合う部位が見つかりました。



## PAUL CHUNG

@pbkitchen

シェフのポール・チャン氏は、サンフランシスコのMINAグループに参加するまで、ニューヨーク、シカゴ、フランス、韓国のミシュラン星付きレストランで働き、世界中を旅してきました。彼は、高級レストランからマーケット、DTC製品（一般消費者向け商品）に至るまで、様々なMINAグループの施設を立ち上げました。セゾン・ホスピタリティー・グループに入社した後は、ミシュランの3つ星レストランであるセゾンの厳しい基準を守りながら、Angler SFとAngler LAのオープンを指揮して、両店とも全米で高い評価を受け、ミシュランの星を獲得しました。

### Angler SF

132 The Embarcadero  
San Francisco, CA 94105

@anglersanfrancisco





## 和牛カツレツ

和牛カツレツの、キャビアとマスカルポーネ入りマッシュポテト添え

### 材料

和牛カツレツ	じゃがいも.....1 オンス	付け合わせ
和牛シンタマ..... 4 オンス	塩・胡椒..... 適量	キャビア..... 少々(和牛1切れずつ)
小麦粉/卵/パン粉/油	ソース	マイクログリーン.....1/4カップ
マスカルポーネ入りマッシュポテト	わさびマヨネーズ..... 少々	レモンのスライス.....1 枚
マスカルポーネチーズ..... 1 オンス	テリヤキソース..... 少々	笹の葉..... 1 枚

### 調理手順

1. 和牛シンタマ(4オンス)を皿に乗せ、両面に塩と黒コショウをしっかりつける。
2. 小麦粉(大さじ2)を両面に薄くまぶす。生卵にくぐらせる。
3. パン粉を入れたボウルに和牛を入れ、パン粉を肉の両面にしっかりと押し付ける。
4. フライパンで、パン粉をつけた和牛の外側が、黄金色にカリッとするとまで揚げる。
5. 皿に笹の葉を敷いておく。カツレツを食べやすいサイズに切り、盛り付ける。
6. カツレツにキャビアと金箔を添え、マスカルポーネ入りマッシュポテト、マイクログリーン、レモンのスライスを添えて出来上がり。最後に、皿の脇にわさびマヨソースと照り焼きソースを塗る。



### 和牛の部位: シンタマ

#### 和牛への思い

私は和牛に対して日本の料理人として誇りを持っています。長い歴史の中で畜産農家が培ってきた伝統と努力は、洗練された最高級の品質を実現しました。アメリカ人の中には和牛の概念を誤解している人がいて、いまだに和牛は一部の産地のものだと思っている人が多いようです。実際、和牛は日本全国に産地があり、それぞれの地域の伝統を大切に伝えています。アメリカで日本の和牛を普及させるプロジェクトに参加できることを光栄に思います。

#### 和牛の部位特性

和牛のモモ肉の扱いは、サーロインなどの部位とは全く異なります。単にステーキを焼くとは少し違う難しさがあります。私にとっての挑戦は、シンタマの歩留まりを考えトリミングを行うことでした。味わいという点でモモ肉は、牛肉らしいコクと皿の上での素晴らしい色合いを演出してくれる優れたものです。一方、コストパフォーマンスの面では、トリミングの量と歩留まりが気になる場所です。シェフにとってもお客様にとっても学びがある経験で、このプロジェクトに選んでいただき感謝しています。



## TAKAYUKI ABE

シェフの阿部・タカユキ氏は、和食料理の修行を積み、65年の経験を持つベテラン日本人シェフです。21歳の時、ロサンゼルスで伝説的なレストラン Tokyo Kaikan の料理チームに加わりました。Tokyo Kaikanを退社後、自身のコンセプトであるHiroseとInakaをオープン。2018年、Wadatsumiのチームにエグゼクティブシェフとして加わり、現在はビバリーヒルズ店の指揮を執っています。

### 📍 Wadatsumi Beverly Hills

410 N Canon Dr  
Beverly Hills, CA 90210

📷 @wadatsumi\_beverlyhills





## 和牛のポッリート・ミスト

和牛のポッリート・ミスト、西洋ネギ、エリンギ、ファッコ、丸ニンジン、サルサヴェルデ添え

### 材料

#### 和牛のポッリート・ミスト

和牛ソトモモ／オリーブオイル／  
玉ネギ（皮をむいてさいの目に切る）／  
ニンニク（つぶしたもの）／  
タイム 2〜3本／辛口白ワイン／  
ビーフストック／塩／  
挽きたての黒胡椒

#### 野菜の付け合せ

西洋ネギ（1cm程度の小口切り）／  
フィンガリングポテト（皮をむき、柔らかくな  
るまで茹でたもの）／ファッコ（パッケージの  
説明に従って調理する）／  
エリンギ（切り落として半分に切る）／  
丸ニンジン（半分に切る）／  
オリーブオイル／塩／挽きたての黒胡椒

#### サルサヴェルデ

イタリアンパセリ（大きい茎を取り除く）／  
バジル（大きい茎を取り除く）／  
ケッパー／アンチョビフィレ／ニンニク／  
レモンの皮のすりおろし／  
ディジョンマスタード／エクストラバージン  
オリーブオイル（適量）／粗塩／  
挽きたての黒胡椒

### 調理手順

**和牛ポッリート・ミスト:** キャセロールにオリーブオイルを入れ、中火で熱する。牛肉に塩・胡椒をし、キャセロールに入れる。両面を8分ほど焼く。和牛を別の皿に移し、野菜とタイムを加え、キャセロールに入れる。5〜6分、または野菜がキャラメル色になるまで炒める。ワインを加えて煮詰める。和牛を戻し、ビーフストックを加える。蓋をして、弱火で80℃程度の温度で煮詰める。肉全体が柔らかくなるまで約2時間〜2時間半煮込む。肉を取り出し、煮汁が半分になるまで煮詰める。煮汁を濾したら和牛を戻し、温めておく。味付けはお好みで。

**野菜の付け合せ:** 塩を加えた水を鍋に入れ、強火で西洋ネギを柔らかくなるまで茹でる。スプーンですくって取り出し、氷水につけると色が鮮やかになる。次にニンジンを加え、柔らかくなるまで茹で、水気を切る。フライパンでオリーブオイルを熱し、季節のキノコとして今回はエリンギを炒める。この際、切り口を下にして焼く。焼き色がついたら裏返し、6〜8分ほど焼く。

**サルサヴェルデ:** 小さな鍋に水を入れて沸騰させる。あらかじめ氷水を用意する。パセリとバジルを鍋に入れ、20秒程しんなりするまで茹でる。水気を切り、すぐに氷水につけると色が鮮やかになる。水気を切り、軽く絞る。オリーブオイル以外の材料をミキサーに入れ、高速でブレンドし、ゆっくりとオイルを加えながら滑らかに乳化したソースにし、塩と胡椒で味を調える。

**盛り付け:** 小さな鍋にファッコを入れ、スプーン2〜3杯の煮汁を加えて加熱する。その後、中火にかける。塩・胡椒で味を調え、キャセロールに野菜を加え、ゆっくりと煮立たせる。浅い器に牛肉、野菜、ファッコの順に並べ、煮汁を入れる。サイドにサルサヴェルデを添える。



### 和牛の部位: ソトモモ

#### 和牛への思い

これまで和牛は定番メニューとしては扱っていませんでしたが、今回の経験から和牛の料理レパートリーを増やし、独自のアレンジを加えることができたことを光栄に思います。多くのお客様が、和牛への理解をその品質と結びつけていることを実感しています。このプロジェクトを通して、100年以上続く和牛の血統と伝統について、私や私のチームの意識を大いに高めてくれました。品質や流通などに関しても様々な興味が湧き、より和牛について調べてみたくなる、とても良い経験でした。

#### 和牛の部位特性

ステーキなどで見る、人気のA5ランクのサーロインなどが、私の和牛に対する一般的なイメージでした。今回ソトモモを使うということで、当初は生でいただくクルードやカルパッチョを考えていましたが、最終的にはバラ肉の調理法に似た、煮込む方法にたどり着きました。イタリア料理のポッリート・ミストという、いろいろな肉の煮込み料理では、モモ肉を煮込むと非常に柔らかくなり、煮崩れしそうです。しかし、和牛の肉は全く違い、形が崩れず、牛肉の旨味が凝縮されていて、とても美味しく仕上がりました。私たちのチームは、上質な和牛の新しい魅力を体験することができました。

## ALFRED PORTALE

@chefalfredportale

シェフのアルフレッド・ポータル氏は、数々の賞を受賞したシェフであり、レストラン経営者、料理本の著者でもあります。フランスでは、ミッシェル・ゲラル、ピエール・トロワグロ、ジャック・マキシマンという偉大なシェフに師事し、フランス料理の伝統的な技術を習得しました。農家や専門店から上質な食材を調達することに力を注ぎ、ニュー・アメリカン料理の現代的なムーブメントの、リーダーの1人として数えられるようになりました。料理人としてのキャリアの中では、ニューヨーク・タイムズ紙の3つ星評価を5回、ジェームズ・ビアード賞を3回受賞し、長年にわたってミシュランの星を獲得しています。

### Portale Restaurant

126 West 18th St  
New York, NY 10011

@portalerestaurant





## 和牛 "フリオ"

和牛ウチモモの低温調理と、ポテトパヴェ、野菜の煮焼きとサツマイモのピューレ添え

### 材料

和牛ウチモモ／塩／黒胡椒／ 植物油／バター／スコッチウイスキー	<b>サツマイモのピューレ</b> サツマイモ／アガベ／バター／塩	<b>ブナシメジのバター炒め</b> 日本茶／干しブナシメジ／ バター／塩
<b>ポテトパヴェ</b> ユーコンゴールドポテト／バター／塩／ 黒胡椒／パルメザンチーズ／植物油	<b>野菜の煮焼き</b> カリフラワー／塩／植物油／ ミニキャロット／バター／タイム／ブラックペッパー	

### 調理手順

- 和牛:** 余分な脂や筋を取り除き、6 オンスに切り分け、コーシャーソルトを振り、ワイヤーラックに載せて冷蔵庫で24時間休ませる。ウイスキーを火にかけてアルコールを飛ばし煮詰める。ウイスキーをチーズクロスに浸し、和牛を包み3時間置く。チーズクロスを取り除き、真空パックに入れ、130℃で1.5時間低温調理で加熱する。袋から取り出し、水分を拭き取る。油を熱して和牛のすべての面を均等に焼き、休ませる。真空低温調理で出た肉汁を濾して、中火で沸騰させた後、弱火にする。チーズクロスで濾してとっておく。
- ポテトパヴェ (前日仕込み):** オープンを350°F (約180℃) に予熱する。皮をむいて薄くスライスしたジャガイモに、生クリームをよく混ぜ合わせる。セラミック製のキャセロール皿にたっぷりバターを塗る。スライスしたジャガイモを並べ、塩、胡椒、削りたてのパルメザンチーズで味付けをする。蓋をして、1時間半または柔らかくなるまでオープンで加熱する。その後、ポテトの上にトレイと重石を置き冷蔵庫で一晩プレスして固める。
- サツマイモのピューレ:** ホイルに包んだサツマイモを炭の上で、1時間ほど全面を返しながらかく。サツマイモを軽くマッシュしてから、アガベとバターと一緒に滑らかになるまでブレンダーにかけ、塩で味を調える。
- 野菜の煮焼き:** カリフラワーをカットし、ニンジンの皮をむく。真空調理の際にとっておいた和牛の肉汁に、タイム、塩 (好み)、バター (たっぷり1つまみ) を加え、柔らかくなるまで4、5分ほど煮る。ニンジンのスプーンで取り出し、味を調える。セルリアックは汁気を切り (ソース状になるまで煮詰め、保存する)、よく水気を切る。セルリアックを中火で黄金色になるまで炒め、バターを加え、味を調える。
- ポテトパヴェ:** ポテトパヴェは1.5センチ×2センチの大きさに切る。植物油をひいたフライパンで炒め、塩で味付けする。
- ブナシメジのバター炒め:** 日本茶と干しブナシメジをボウルに入れ、15分ほど柔らかくなるまで浸しておく。ブナシメジをそっとお茶から出す。コーヒーフィルターで茶葉を濾す。食べる前に、熱したフライパンにバターを入れ、ブナシメジを2、3分炒める。味を調え、温めておく。
- 盛り付け:** 皿にサツマイモのピューレを点状に置き、ポテトパヴェ、カリフラワー、ニンジン、ブナシメジの順で盛り付ける。最後に、皿の中央にソースを敷き和牛をスライスして盛り付ける。



### 和牛の部位: ウチモモ

#### 和牛への思い

以前、日本で和牛の生産地を訪れたことは、私にとって特別な経験でした。日本の文化を通して和牛の育て方を学ぶことができました。和牛という、非常に高い品質レベルの食材を扱うことができることを嬉しく思います。和牛を通して得た経験とその伝統を、私はお客様に提供しようと努めています。私の周りでも多くのシェフが和牛への関心を高めており、これからも和牛を広めていきたいと思っています。和牛は単に美しい肉というだけではなく、私にとっての和牛は、新しい体験を共有し創造するものなのです。

#### 和牛の部位特性

モモ肉と聞くと硬い部位であることを想像してしまいがちですが、和牛のモモ肉はとても柔らかく、味も素晴らしいです。鋳鉄製のフライパンで焼き目をつけると、和牛の良さが引き立ちます。私はウルグアイ出身なので、冬の季節料理である、ウイスキーを使った短時間の乾燥熟成の手法を用いました。これによって、和牛の外側はカリッと、内側はとてもジューシーに仕上がります。この料理は、ウルグアイで冬に体を温めるために食べる料理を思い出させるもので、この和牛料理に、自分の文化を融合させることができたのは嬉しい限りです。



## CESAR DE LEON TORRES

@bychef.cesar

ウルグアイ出身のシェフ、セザール・デ・レオン・トーレス氏は、料理人として20年以上の経験を積んでいます。南米で育ち、ラテンとヨーロッパの影響を受けた彼の料理は、最高級の食材を使った多様な味を生み出しています。その後、中東のリッツカールトンに移り、Cantina Kahloをオープンしました。このレストランは、フード&トラベル誌の「ベスト・インターナショナル・レストラン」と「シェフ・オブ・ザ・イヤー」を受賞しています。デ・レオン・トーレス氏は11年間にわたり、世界中のリッツ・カールトンホテルで料理の要職を務め、現在はリッツ・カールトン・サラソタに在籍しています。

The Ritz-Carlton, Sarasota

1111 Ritz Carlton Dr  
Sarasota, FL 34236

@ritzcarltonsarasota



## 和牛のタルタル

ガーリックチップス、洋ナシと牛肉のブリュノワーズ、米酢ドレッシング、サワードウチップス、ナスタチウムと黒トリュフ添え

### 材料

米酢ドレッシング (1パイント)	ガーリックチップス	牛肉のブリュノワーズ
液体塩麹 ..... 125 g	ニンニク(スライス) ..... 1 個	和牛ソトモモ(角切り) ..... 80 g
米酢 ..... 275 g	牛乳 ..... 1 クォート	サワードウチップス
ナンブラー ..... 20 g	洋ナシのブリュノワーズ	サワードウブレッド(スライス) ..... 20 枚
水 ..... 15 g	洋ナシ ..... 4 個	油/塩・コショウ
キサントラン ..... 1 g	水 ..... 1 パイント	付け合わせ
ナツメグ(削りたて) ..... 0.25 g	レモン汁 ..... 大さじ2	ナスタチウムの葉 ..... 4 枚
		黒トリュフ(スライス) ..... 4 枚

### 調理手順

**米酢ドレッシング:** すべての材料をハンドブレンダーで混ぜ合わせ、保存する。キサントランは精密に量る。

**ガーリックチップス:** ニンニクをスライスし牛乳で煮たら、濾してからトレーの上で乾燥させる。

375°F(約190°C)で軽く黄金色になるまで揚げる。

**洋ナシのブリュノワーズ:** 洋ナシの皮を剥いたら小角切りにしレモン汁を入れた水に入れてとっておく。

**牛肉のブリュノワーズ:** 熟成させた和牛ソトモモとフレッシュな和牛を小角切りにする。

肉は低温にてハーフパイントの容器で保存する。

**サワードウチップス:** 薄く切り出したサワードウブレッドの耳を落とし、パスタローラーで薄く伸ばす。

シートトレイに並べてオイルを塗り、塩コショウで味付けをする。375°F(約190°C)のオープンで10分ほど焼く。

**付け合わせ:** 1/2インチの小さな円形のホールパンチで丸くくり抜く。



### 和牛の部位: ソトモモ

#### 和牛への思い

アメリカでは和牛という、とてもリッチで脂の多い肉というイメージがあります。それは決してネガティブなことではなく、私たちはそのイメージをより良くしようと努めています。Charlie Palmerでは、和牛を扱っており、多くのメニューに取り入れています。希少で高価な部位だけでなく、様々な部位が和牛にはあります。私はこれまでのキャリアの中で和牛を使用してきましたが、エシカルな環境で飼育されている和牛や生産者には尊敬の念を抱いています。いつの日か日本を訪れ、直接見てみたいと思っています。

#### 和牛の部位特性

この和牛モモは霜降りが素晴らしく、それでいて脂肪はそれほど多くありません。味や風味も食感も非常に良く、柔らかくて食べやすく、調理もしやすかったです。色合いも格別でした。このプロジェクトでは、すぐにステーキタルタルを作ることに決め、和牛モモ肉のユニークさと豊かな風味を引き出すことができました。和牛を扱う者として責任のある、和牛モモ肉を使ったこのプロジェクトに参加できたことは光栄でした。



### HAROLD MOORE

@haroldmoore

20年以上のキャリアを持つシェフのハロルド・ムーア氏は、ニューヨークで最も有名なDaniel, Jean Georges, Marchなどの厨房で腕を磨いてきました。ムーア氏がその名を知られるようになったのは、有名な3つ星フレンチレストランのMontrachetでした。ジェームスピアード財団の「Rising Star Chef of the Year」賞にノミネートされ、ニューヨーク・タイムズ紙、フード&ワイン誌、USAトゥデイ紙で称賛されました。ニューヨークでレストランCommerceをオープンし、その後Harold's at the Arlo SohoとBistro Pierre Lapinをオープン。ニューヨーク・タイムズとミシュランガイドに掲載されました。現在、ムーア氏はCharlie Palmer Collectiveの総料理長として、自身のレストランを統括しています。

#### Charlie Palmer Steak

One Bryant Park  
135 West 42nd St  
New York, NY 10036

@charliepalmersteak





**和牛しゃぶしゃぶ、はくれないカブと和からし添え**  
薄切り和牛のしゃぶしゃぶで、柔らかいカブの素朴さと甘みが、濃厚な和牛の味を引き立てる

材料

和牛シンタマ ..... 200 g	かつお節 ..... 15 g	<b>カブのソテー</b>
<b>出汁</b>	<b>味付け出汁</b>	カブ/油/塩
水 ..... 2000 g	前述の出汁 ..... 1500 g	<b>カブの葉</b>
生椎茸の軸 (足りない場合は干し椎茸 の半分で代用可) ..... 100 g	たまり醤油 ..... 150 g	カブの葉/生姜
スライスした生姜 ..... 15 g	みりん ..... 75 g	<b>和からし</b>
昆布 ..... 20 g	<b>カブの浅漬け</b>	和からしの粉/水/ みりん
	カブ/塩・砂糖/水/米酢	

調理手順

- 出汁:** 水、椎茸、生姜、昆布を合わせておく。沸騰させないように温め、20〜25分ほど煮出す。火を止め、かつお節を加える。20分ほど蒸らす。
- 出汁の味付け:** 味見をして、必要なら調整する。
- カブの浅漬け:** カブをスライサーで薄くスライスする。水1/2カップ、米酢1/2カップ、塩・砂糖をひとつまみ加えて和える。
- カブのソテー:** カブをきれいに洗って4等分にする。フライパンに油をひいて、黄金色になるまで焼く。塩で味を調える。
- カブの葉:** カブの葉に、生姜のみじん切り、油、水少々を加えてフライパンで炒める。
- 和からし:** 粉からしを、水とみりん好みの濃さになるまで混ぜ合わせ、スクイズボトルに詰める。
- 盛り付け:** 和牛は薄くスライスし室温に戻す。和牛、カブの葉、カブを皿に盛る。スクイズボトルから和からしを具の周りに数点垂らす。温めておいた出汁を少し和牛の上に注ぐ。



和牛の部位: シンタマ

和牛への思い

昨年からの和牛のプロジェクトを通して、この経験は私を成長させ続けていると感じます。The Musket Roomでは、人々がわくわく、ドキドキするような素晴らしい高品質の料理を提供することを第一に考えています。日本料理や、私のバックグラウンドであるレバノン料理など、コンテンポラリーなアメリカ料理を通して、新たな影響を世の中に与えようとしています。食材への敬意をチームやお客様に伝えることは重要であり、その最たるものである和牛を通して、誠実さや無駄を省くという哲学を含め、チーム全体に教育が行き渡るようになりました。

和牛の部位特性

和牛シンタマの多様な可能性と柔らかさに驚きました。他のモモ肉よりも肉厚で肉々しくも、驚くほど柔らかい赤身でした。薄くスライスするのは当然ですが、しゃぶしゃぶのようにダシを効かせた最小限の調理法で、牛肉を主役にした料理にできました。和牛の品種や、飼育場所による品質等級、部位の違いなどを知ることができ、とても光栄でした。そして、ここニューヨークで和牛をさらに広められることを楽しみにしています。

MARY ATTEA

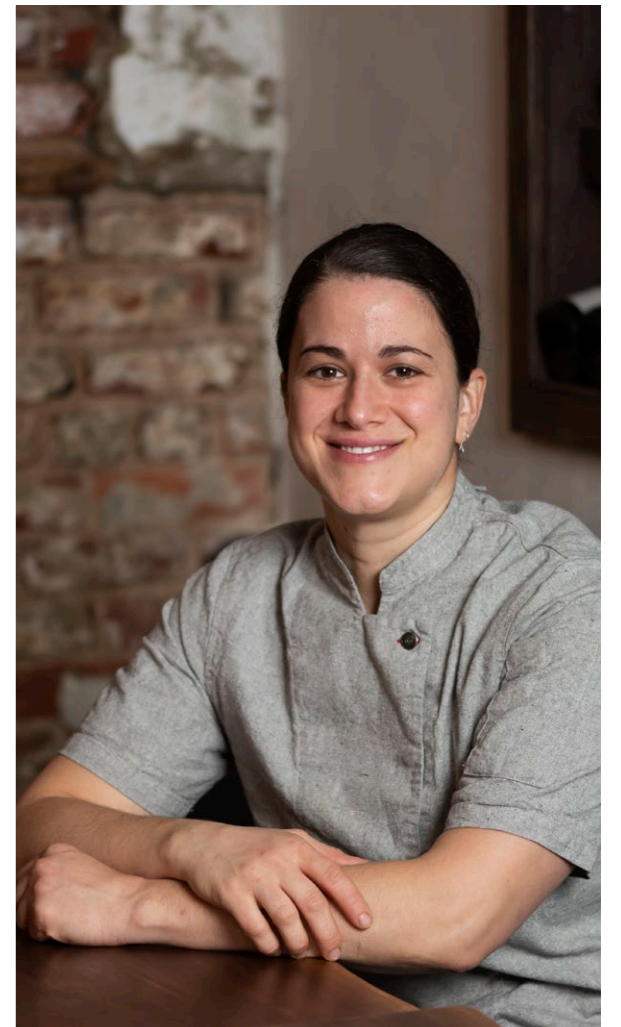
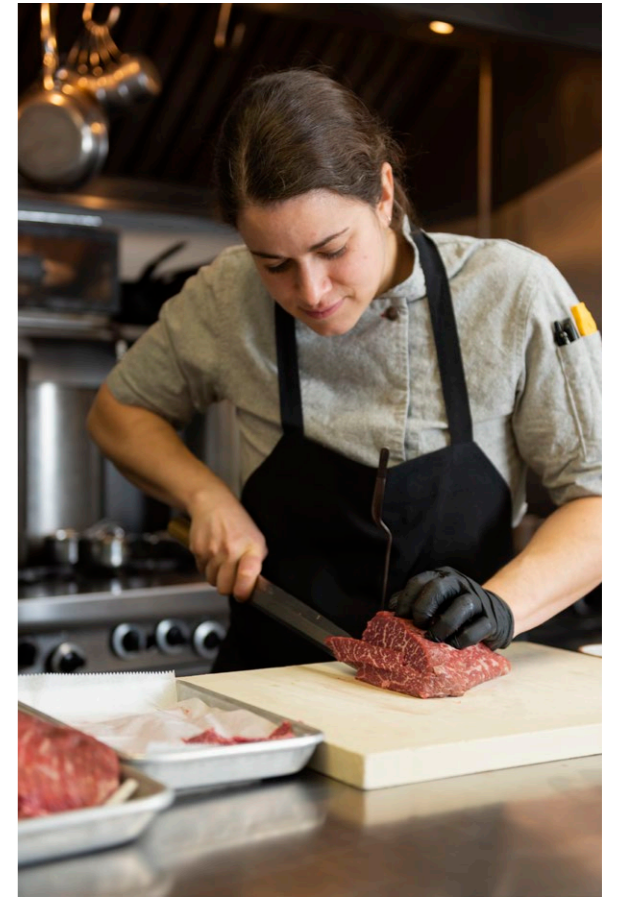
@maryfrancesattea

シェフのメアリー・アティア氏は、マンハッタンのミシュラン星付きレストラン、The Musket Roomのエグゼクティブシェフです。中東、地中海、アジア、そして新しいアメリカの影響を受けながら、その歴史にしっかりと根ざしたオリジナルな料理を作り出し、カテゴリー分けにとらわれないメニュー作りを行っています。アティア氏はニューヨーク・タイムズ紙で3つ星を獲得し、ミシュランの星も維持しています。また、Eater誌が選ぶ新進気鋭のシェフのリスト「Young Guns」の最終選考にも残っています。

The Musket Room

265 Elizabeth St  
New York, NY 10012

@musketroom





## 和牛の唐揚げ風

和牛カツレットの唐揚げ、白トリュフと黒胡椒のグレービーソース添え

### 材料

#### 和牛の唐揚げ

和牛ソトモモ ..... 4 枚(各約100 g)	重曹/ベーキングパウダー ..... 小さじ 1/2	牛乳 ..... 2 ½ カップ
万能小麦粉 ..... 1 ½ カップ	バターミルク ..... 1 ½ カップ	生クリーム ..... 1/2 カップ
カンボットペッパー ..... 小さじ 2	タバスコ ..... 小さじ 2	白トリュフバター ..... 大さじ 1
塩 ..... 小さじ 2	卵(大) ..... 2 個	マダガスカル産粒胡椒 ..... 小さじ 2
スイートパプリカ ..... 小さじ 1/2	ひまわり油 ..... 1 カップ	塩 ..... 適量
オニオンパウダー /	<b>グレービーソース</b>	<b>仕上げ</b>
ガーリックパウダー ..... 小さじ 1/2	バター/万能小麦粉 ..... 大さじ 4	生白トリュフ ..... 6 g

### 調理手順

**和牛の唐揚げ:** ボウルに小麦粉、胡椒半分、塩半分、パプリカ、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、重曹、ベーキングパウダーを入れて混ぜる。別のボウルにバターミルク、タバスコ、卵を入れ、泡立て器で混ぜる。和牛に塩・胡椒をし、パウダーミックス、バター液、パウダーミックス(2度目)の順に衣をつけたら10分以上置いておく。鋳鉄製のスキレットにひまわり油を入れ、330°F(約165°C)に熱する。両面を黄金色になるまで焼く。

**グレービーソース:** 小さい鍋にバターを入れて溶かす。2分間小麦粉と混ぜ合わせる、または小麦粉の粉っぽさがなくなるまで調理する。牛乳、生クリームの順にゆっくりと注ぎ、とろみがつくまで混ぜる。トリュフバターをのせ、仕上げに塩、胡椒で味を調える。

**盛り付け:** グレービーソースをかけ、テーブルサイドで新鮮なトリュフを削る。マッシュポテトとニンニク風味のインゲン豆を添えるとよい。



### 和牛の部位: ソトモモ

#### 和牛への思い

ディナーにおける牛肉、特に高いグレードの和牛は素晴らしい。和牛そのものに特別感を感じますが、確信をもって調理された時に和牛はさらなる輝きを放ちます。マンハッタンのミッドタウンにある私たちのレストランには、忘れられない体験を求める多くのお客様がいらっしゃいますが、アンガスビーフと和牛を木製のプレートに並べて提供すると、お客様の顔からはその興奮が伝わってきます。伝統と文化を大切に、日本の美しく高品質な和牛を提供できることは、本当に素晴らしく光栄なことです。

#### 和牛の部位特性

今回の和牛ソトモモに対しての個人的な感想は、ビールを飲むような気軽な感覚と、高級なシャンパンを味わうような味覚の両方を感じました。牛肉全般に関して、セカンダリーカットのような部位を使うのが好きで、面白みを感じています。そういう意味で、赤身でありながら柔らかく霜降りのソトモモは、唐揚げ風にしたカントリーフライステーキという「高級でも庶民的でもある料理」に合います。いい意味で、サシ目が粗くも、肉々しい風味がありました。和牛モモ肉は、期待していた全てを上回る、それ以上のものでした。

## MICHAEL JENKINS

@chef\_michael\_jenkins

シェフのマイケル・ジェンキンス氏は、Butter Restaurantで料理のキャリアをスタートさせ、総料理長になるまで昇進を重ねました。彼は、Street Eats、Crossing Borders、Savorの各書籍に寄稿しています。Chopped、Cutthroat Kitchen、Beat Bobby Flay、Iron Chef Americaなどのヒット番組にも出演しています。現在は、Lola TavernaとButter Restaurantのエグゼクティブシェフを務めています。

### Butter Midtown

70 W 45th St  
New York, NY 10036

@butternyc





## スパイシーファッコ和牛

和牛モモ肉のスライス、クリスピーでスパイシーに炒めたファッコにパンチェッタと小ネギを添えて

### 材料

和牛シタマ	4オンス	ファッコ(蒸したもの)	1カップ	バター	大さじ1
ローズマリー塩	大さじ1	ボンバ・スパイシーブレッド	大さじ3	レモン	1個
サルサヴェルデ	大さじ1	焼きネギ	1束		

### 調理手順

1. 和牛に下味をつけ、レアに焼く。
2. キャストアイロンの鍋にバターを入れ、ファッコを炒める。
3. ボンバ・スパイシーブレッドとネギを加える。
4. 和牛をスライスし、ファッコの上のせる。
5. 仕上げにサルサヴェルデをかける。
6. ファッコを皿に盛り、和牛をのせる。
7. レモンの皮を削り、皿全体にかける。



### 和牛の部位: シンタマ

#### 和牛への思い

日本人の品質へのこだわり、伝統と血統を守る姿勢は、私が料理人としての道を歩む上で、大きな影響を与えています。Scampiレストランは、私が南イタリアの料理、特にシチリアとカラブリアから受けた影響と日本料理のテクニックが融合する場所です。どちらの文化においても、胸が躍るような料理を提供するためには「Less is more (引き算の美学)」の精神が必要です。そして、何よりも品質を重視する姿勢をチーム全員に伝えています。和牛がもたらしてくれたことは、新しいアイデアを探求し私たちのメニューが多様化する機会をもたらしました。

#### 和牛の部位特性

和牛モモ肉のシンタマは、私たちの料理の高品質食材レポートに迎え入れられました。A5と表記すると、口の中でとろけるような和牛サーロインを期待されるお客様に誤解を与えるかもしれません。しかし、日本の生産者が丹精込めて育てた和牛であることを理解していただく機会にできると思いました。和牛のモモ肉は、その風味と霜降りは最高です。なので、お客様が、和牛が特定の血統の牛を指すことを理解すれば、違う部位も食べてみたいという気持ちになると思います。

### PJ CALAPA

@chefpjcalapa

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。現在は、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でお届けしています。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、幼い頃から様々な料理に親しんできました。彼は、そのキャリアと実績を通じて、料理の想像力と幼少期の食の記憶を融合させています。そして現在は、飲食業、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。

#### Scampi

30 West 18th St  
New York, NY 10011

@scampinyc





## 和牛シントマと味噌マスタードソース

和牛シントマと味噌マスタードソース、椎茸のピューレ、梨のマリネ添え

### 材料

和牛シントマ ..... 200g	<b>洋梨のマリネ液</b>	<b>椎茸ピューレ</b>
洋梨のマリネ ..... 100g	洋梨の缶詰 / 焙煎ごま油 / 薄口醤油	椎茸 / エシャロット / ニンニク / バター /
パールオニオンのコンフィ ..... 2個入り	<b>パールオニオンのコンフィオイル</b>	ブランデー / トリュフジュース /
パールオニオンのクリスマス ..... 3g	グレープシードオイル /	トリュフの缶詰 (Truffle peelings) /
椎茸ピューレ ..... 10g	フェンネルシード / 黒胡椒の実 /	ベイリーフ / ローズマリーの小枝 /
千切りネギ ..... 3g	タイム / スターアニス /	タイムの小枝 / チキンストック /
味噌マスタードドレッシング ..... 50g	エシャロット (半分に切る) /	クレームフレーシュ
	ニンニク (横半分に切る)	<b>味噌マスタード</b>
		味噌 / デュジョンマスタード / みりん /
		日本酒 / 出汁 / バター / 米酢

### 調理手順

**洋梨マリネ液:** すべての材料をミキサーに入れてなめらかになるまで混ぜる。

**パールオニオンのコンフィオイル:** 大きな鍋にすべての材料を入れ、沸騰したら弱火で5分ほど煮る。バンマリ鍋に移して一晩寝かせる。シノワ型のストレーナーで濾して、後で使うために取っておく。

**椎茸のピューレ:** バター100gと共に椎茸をキャラメル色になるまで炒める。エシャロット、ニンニク、トリュフの缶詰を加え、残りのバターを加える。エシャロットが柔らかくなり、色がなくなるまで調理する。ブランデーを加えてフランベする。トリュフジュースと香草を加える。半分に煮詰めたら、チキンストックを加える。椎茸がつつやになるまで煮詰める。クレームフレーシュを加えたら、火からおろす。香草を取り除く。ミキサーに移し、なめらかになるまでピューレ状にする。網目の細かいこし器に通しておく。

**味噌マスタード:** フライパンで味噌を2分ほど加熱したら、デュジョンマスタード、みりん、日本酒、出汁を加える。半分に煮詰めた後、ミキサーにかける。バターと米酢を加えて混ぜる。味を調べ、目の細かいシノワ型のストレーナーで濾す。



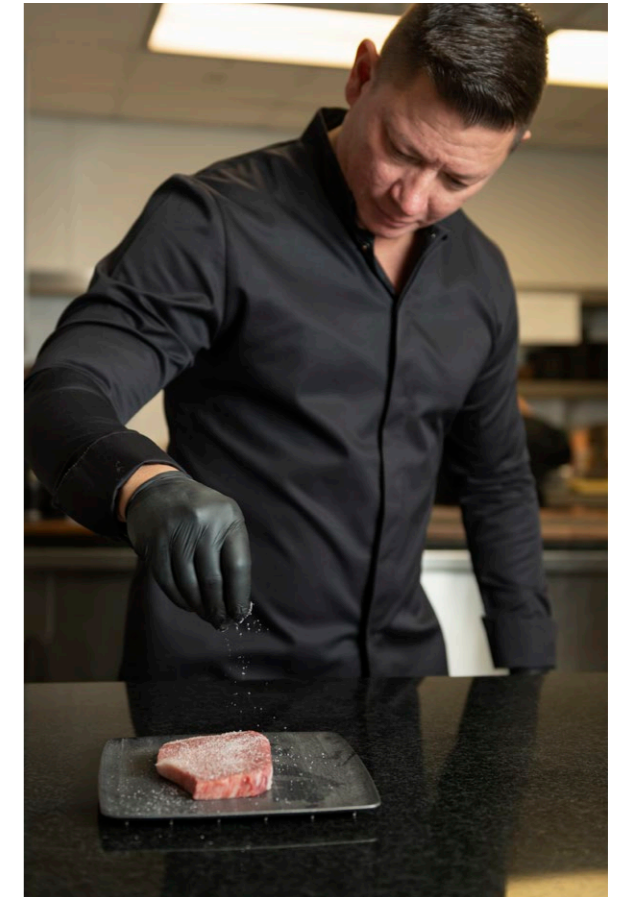
### 和牛の部位: シントマ

#### 和牛への思い

和牛は1頭1頭が大切に育てられ、肉牛生産の理想的な構造を象徴しています。何世代にもわたって磨き上げられたその血統は、世界の市場で最も美味しく人気のある牛肉を生み出しました。私は、和牛を扱うことに常に喜びを感じています。和牛は、筋肉内の脂肪が何層にも重なっているのが特徴で、まさに「自然な洗練さ」という言葉が見事にマッチしていると考えています。どのような調理法であっても、和牛は卓越した存在であり、調理して提供するのには名誉なことです。

#### 和牛の部位特性

多くの人が、和牛を想像するときに脂がのったリッチな牛肉を思い浮かべると思います。このプロジェクトを通じて、あまり知られていない和牛の一面を探ることができたことを嬉しく思います。シントマは、サーロインやリブローズよりはるかに赤身が多いですが、驚くほど牛肉の味が濃く、和牛なのでもちろん柔らかくて美味しいです。シンプルな調理法で、椎茸や味噌などの和の食材が和牛を引き立て、和牛の別世界をお客様に紹介できました。



## SHAUN HERGATT

@shergatt

シェフのショーン・ヘルガット氏は、料理人として伝統的な技術を身に着けたシェフで、その正確な技術と絵画的な料理の表現が有名です。クイーンズランド州で育った幼少期の思い出に、現在のニューヨークでの生活からインスピレーションを得ています。自身のレストランをオープンして以来、ミシュランの2つ星を獲得し、エスクエア誌とニューヨーク・マガジン誌から「ベスト・ニュー・レストラン」を受賞しています。また、ニューヨーク・マガジン誌の「ベスト・ニュー・シェフ」にも選ばれています。この他、現在は、ザドミニクホテルで、クラシックなアメリカの味と日本料理の影響を融合させた、ミシュラン1つ星のレストランVestryを監修しています。

Vestry

246 Spring St  
New York, NY 10013

@vestrynyc





## 和牛のタルタル

和牛のタルタルと、2時間低温調理の卵と黒米パフ添え

### 材料

<b>和牛</b>	<b>2時間低温調理の卵</b>	<b>パールオニオンのピクルス</b>
和牛シンタマ	卵黄／食塩	パールオニオン(皮むき)／ピクルス液
<b>アイオリソース</b>	<b>ピクルス液</b>	<b>黒米パフ</b>
ローストガーリック／豆腐／	水／ホワイトビネガー／白砂糖	黒米／キャノーラ油
マイユ オールドスタイルマスタード／	<b>マスタードシードのピクルス</b>	<b>盛り付け</b>
マヨネーズ／キャノーラ油／	ホワイトマスタードシード／	水菜
赤ワインビネガー／メープルシロップ	水／ピクルス液	

### 調理手順

**和牛:** 筋を取り除き、小さなサイコロ状に切って冷蔵庫で冷やしておく。

**アイオリソース:** 豆腐、ガーリック、マヨネーズ、赤ワインビネガー、メープルシロップを、ミキサーを強レベルで1分ほど攪拌したら、キャノーラ油をゆっくりと垂らし乳化させる。ミキシングボウルに横に置いておき、ヘラでマスタードを混ぜ合わせる。

**2時間低温調理の卵:** 卵をメッシュの濾し器に通して卵黄を取り出す。塩で味付けし、低温調理バッグに入れる。63℃の設定で2時間加熱する。袋を氷水で冷やしたら絞り袋に移します。

**ピクルス液:** すべての材料を鍋に入れ、沸騰させる。砂糖が溶けたら火からおろす。

**マスタードシードのピクルス:** マスタードシードを鍋に入れ、被るくらいの水を入れる。沸騰したら濾し、水洗いし、苦味がなくなるまで10回ほど繰り返す。茹でたマスタードシードを鍋に入れ、ピクルス液を入れ、蓋をする。沸騰したら冷まし、そのまま保存する。

**パールオニオンのピクルス:** ソース鍋にパールオニオンと被るくらいのピクルス液を入れる。沸騰したら、少し柔らかくなるまで3分ほど煮る。冷蔵庫で24時間以上保存する。パールオニオンを半分になり、キャノーラ油をひいたフライパンで強火で焼く。オニオンを1枚ずつはがし、横に置いておく。

**黒米パフ:** 中型の鍋に油を入れ、460°F(約240℃)まで加熱する。ざるに少量の米を入れる。約2〜3秒揚げて膨らませる。油を切り、ペーパータオルの上に置く。米が膨らむまでこの手順を繰り返す。

**盛り付け:** 和牛80g、アイオリソース30g、細かく切ったエシャロット5g、細かく切ったチャイブ0.5g、マルドンソルト0.5gを混ぜる。リング型にタルタルを平らに並べ、その上に1層の黒米パフを並べます。中央に黄身をのせる。パールオニオンのピクルスを5枚、マスタードシードと水菜を添える。



### 和牛の部位: シンタマ

#### 和牛への思い

私たちのレストランTuomeでは、常に進化を求めています。季節ごとにメニューを変え、お肉でも野菜でも、良いものを見つけたら使ってみます。なぜなら、さらに上を目指すチャンスが必ずあるからです。和牛はその機会を与えてくれる食材でした。和牛を生で食べることは、和牛の良さが際立ちますので、とても良い方法だと思います。今回の和牛モモ肉のプロジェクトがきっかけとなり、これまでよりもお客様が購入しやすい価格帯の和牛として、提供できる機会を増えることを願っています。

#### 和牛の部位特性

和牛モモ肉のシンタマはとても柔らかく、驚くほど絶品なタルタルに仕上がりました。トリミング箇所も少なく、霜降りもきれいでした。牛肉を生で食べる場合、肉色が最も重要ですが、このモモ肉は素晴らしい鮮やかな色をしていました。サシの脂肪部分に関しても美味しい食感を与えることができました。これまで、サーロインなど一般的な部位を扱ってきましたが、この和牛モモ肉はとても美味しかったです。様々な部位で、美味しく調理をすることで最高の一皿ができることを知ることができました。



## THOMAS CHEN

@tuomechen

シェフのトーマス・チェン氏は、高級レストランとして知られるイレブン・マディソン・パークでキャリアを積み、その後イーストビレッジにTuomeをオープンしました。Tuomeでは、食材にこだわった現代的なアメリカンメニューを提供し、伝統的な料理の背景とアジアの手法を融合させています。同店は、ニューヨークタイムズ紙で2つ星、イーター誌で4つ星の評価を受け、過去3年間はミシュランの星を獲得しています。

Tuome

536 East 5th St  
New York, NY 10009

@tuomenyc



*Inspirational Recipes*  
for Round Cuts  
Japanese **WAGYU** Beef

Featuring

DAVID SCHLOSSER	DEAN YASHARIAN
DOMINIQUE CRISP	JONATHAN GRANADA
JOSIAH CITRIN	JUSTIN COGLEY
MARC ZIMMERMAN	MELISSA PERFIT
MICHAEL CIMARUSTI	OMRI AFLALO
PAUL CHUNG	TAKAYUKI ABE
ALFRED PORTALE	CESAR DE LEON TORRES
HAROLD MOORE	MARY ATTEA
MICHAEL JENKINS	PJ CALAPA
SHAUN HERCATT	THOMAS CHEN

Easily review a variety of Japanese Wagyu topics, in 15 languages



- Wagyu facts and special features
- Wagyu recipes and at-home menu suggestions
- Restaurants and retail for Japanese Wagyu

Visit our website for more information:

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

Discover Detailed Japanese Wagyu Beef Information on Your Smartphone

