



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

