



## 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。



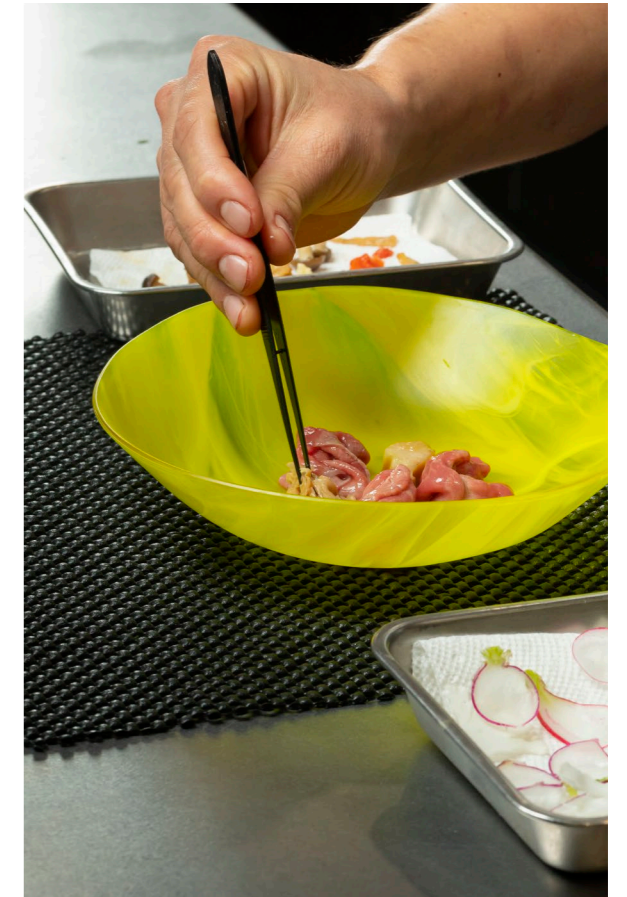
### 和牛の部位: ウチモモ

#### 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。柔らかくて脂がのった和牛と、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

