



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	麴漬け牛肉の調味料	牛肉のレア炙り焼き
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	麴漬け牛肉	(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