



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	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

