



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	カブのソテー
出汁	味付け出汁	カブ/油/塩
水2000 g	前述の出汁1500 g	カブの葉
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	和からし
昆布20 g	カブの浅漬け	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

