

Inspirational Recipes
for Chuck Roll & Shoulder Clod

Japanese **WAGYU** Beef



日本語版

Japan Livestock Products Export Promotion Council

THE STORY BEHIND JAPANESE WAGYU

和牛は一頭一頭の情報がトレーサビリティシステムに登録されており、どこからでも和牛の個体識別番号で検索する事が可能です。



JAPAN LIVESTOCK PRODUCTS EXPORT PROMOTION COUNCIL



日本産和牛の品質保証情報は、お手持ちのスマートフォンにより QR コードから確認できます。

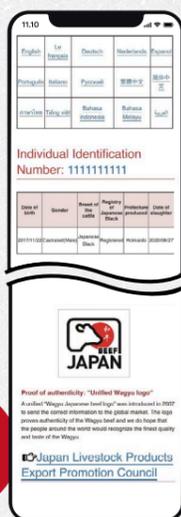


日本産和牛に関する様々な情報を 15ヶ国語で発信しています。

和牛を知る

- 日本産和牛の特徴と情報
- 和牛のレシピとメニューの提案
- 日本産和牛を扱う飲食店や小売店

Click!



“ 大切なお客様に出す食材の品質を保証することは、シェフの重要な責任の一つです。私はメニューに「Veritable (本物の) 日本産の和牛」と明記し、提供する肉の原産地が確かに日本であることを強調しています。和牛のQRコードシステムを使えば、和牛の特徴、日本の品質管理について事前に知ることができますし、調理する和牛のトレーサビリティに関する正確な情報を一瞬にして得ることができるのです。 ”

Romuald Fassenet / *Château du Mont Joly*

仏MOF (国家最優秀職人章) であり、サンパンの Château du Mont Joly の星付きシェフでもあるロミュアルド・ファスネ氏。ポキユーズ・ドールでチームを指導し、常に完璧を追求し続けています。

TABLE OF CONTENTS

4 日本産和牛をめぐる新たな旅

8 日本産和牛のカタロース肉とウデ肉

10 **BRANDON RICE**

Ernest SF

和牛カタロースのタルタル
イクラと炙った海苔を添えて

12 **DAVID YOSHIMURA**

Nisei

カタロースのすき焼き

14 **FRANCIS ANG**

Abaca

和牛のティユラ・イトム

16 **LUIS CUADRA**

Ardor

和牛のタルタル

18 **NANCY OAKES**

Boulevard Restaurant

和牛のトウガラシ、ザアタル詰めランゴシュ
にクルミ、チリ、ザクロのディップを添えて

20 **PEDRO GARCIA**

The Ranch Restaurant

韓国風ユッケに、梨、醤油、生姜、ごま、大根、
うずらの卵を添えて

22 **PHILLIP LEE**

Scratch Bar & Kitchen

和牛カタロースのウニ握り

24 **RICARDO ZARATE**

Causita

日本産和牛のロモ・サルタード

26 **SETH TURIANSKY**

Acquerello

和牛のカルネクルーダのタルタルとカルパッチョ

28 **VAL CANTU**

Californios

和牛ウデ肉のケサビア

30 **YOYA TAKAHASHI**

kodō

日本産和牛のタルタル

32 **CHARLIE MITCHELL**

Clover Hill

和牛のうまみビューレ、ビターグリーンレリッシュ、
オセトラキャビア添え

34 **CHRISTOPHER ARELLANES**

Kyu New York

スモーク和牛コサンカク

36 **JOE ANTHONY**

Gabriel Kreuther

和牛ウデ肉のスパイスグリル & シトラス和牛のタルタル

38 **ROBBIE FELICE**

Viaggio Ristorante

和牛ボロネーゼコロッケ、和牛のタルタル、レリッシュ、
和牛の雪



和牛の 畜産農家を 訪ねる



日本の和牛は、現在約180万頭飼育されている。海外の肉用牛の生産と比較すると、その頭数は非常に希少である。和牛の繁殖と肥育は、それぞれ別々の農家が専門的に行い、小さい規模で、人の目が届く範囲で、1頭1頭に名前をつけて丁寧に育てるのが、日本の多くの和牛農家のスタイルである。なぜ、このような一見効率的とは言えない生産方法を選ぶのか。それは、和牛を極限までストレスフリーで育てることが、その肉質や味わいに関係するから。和牛という日本独自の種が、日本の宝のような存在であり、世界中の人々から評価されていることが一つの事実なのだ。

黒部シェフが訪れた群馬県の和牛農家では、オーナーに牧場を案内いただき、様々なお話を伺った。

牧場オーナー「和牛の畜産で一番使われている餌は、牧草と穀物になります。牧草はお米を収穫した後に出てくる稲わらを乾燥させたもので、穀物は主に麦とトウモロコシ等です。それらを毎日ブレンドして牛たちに与えています」

この牧場では、子を産む母牛や、生まれたての仔牛から肥育過程にある牛まで、育てる目的や段階に合わせて飼料の配合が変わるという。仔牛の段階では、健康な内臓と健康な骨格を作

るための飼料、身体の上台ができれば、牛本来の赤身肉の上台を作るための飼料の与え方となる。さらに肥育過程では飼料の大半が穀物となる。また、牛たちが飲んでいる水への配慮も行き届き、安全な水を安定的に与える仕組みがある。

黒部シェフ「質問ですが、牛たちの排泄物は、他で利用されることはありますか」

牧場オーナー「牛たちの排泄物に熱を加えて発酵させます。発酵を促す温度によって、悪い菌を徐々に死滅させ、安全で菌の少ない堆肥という肥料を作ります。その肥料を土に戻すサイクルがあります」

この牧場の牛たちが食べている稲わらは、同牧場の堆肥が入った稲田から取れるものだという。秋に堆肥を入れ、その翌年にお米ができて、お米を獲った後の稲わらが、今度は餌として牧場に還ってくるという、循環の仕組みなのである。

黒部シェフ「牛たちは皆、出迎えてくれるように並んでいますね。人への親しみがあって、穏やかで平和です。皆とてもいい顔をしていますね」

牧場オーナー「環境の影響で牛自身がストレスを感じていると、牛は休まなくなります。和牛を生産する考え方の中で、たくさん食べてたくさん眠ることが、牛の肉質を上げていくためのポイントの一つです。私の牧場の牛たちにストレスがない証拠として、牛たちの動きがとてもゆったりしています。神経質になっていたり、ストレスがかかっていたりすると、牛たちの動きももっと早くなるのです」

黒毛和牛は、牛の種類の中でも、環境の変化の影響をとても受けやすいという。可能な限り同じ環境の中で、牛たちが安心して眠れる環境を作る。また、何よりも、牛たちが1日にどのくらい餌を食べて、どんなリズムで生活しているかということ、育てる現場のスタッフが100%把握をしていることが大切なのである。

牧場オーナー「海外で和牛といえば、『A5』のような、霜降りの美しさや、大きさ、歩留まりの良さなどの話題があがります。しかし、その肉質になるまでのプロセスとその管理について、もっと発信していきたいですね。牛たちが穏やかに安心して生活できる、ストレスのない静かな環境を作るという、一番大事な原点ともいえる生産プロセスがあるからこそ、安心して食べられる良質なお肉が出荷されているのです」

日本産和牛をめぐる 新たな旅

和牛の魅力へヴァーチャルトリップ

日本畜産物輸出促進協議会（J-LEC）が実施する、海外のシェフやブッチャー等を日本に招いて、和牛の魅力や取扱方法を普及する招へい事業。今回は、米国でルレ・エ・シャトーを受賞した経歴のある日本人シェフ、黒部慶一郎さんが参加し、和牛農家との交流や、食肉学校での講習を体験した。海外から日本を訪れることが難しい昨今、この記事や映像が、和牛を扱う皆さんにとってのヴァーチャルトリップとなれば幸甚である。



2022年8月、日本産和牛の産地として有名で、全国食肉学校が所在する、群馬県を訪れた黒部シェフ。シェフは現在、東京の伝統的な高級店で賑わう「銀座」でレストランを構えている。彼が腕を振るう、カリフォルニアスタイルの割烹料理店では、和牛のモモ肉を扱っている。和牛の新しい魅力を発見するこの旅を、彼は心待ちにしていた。



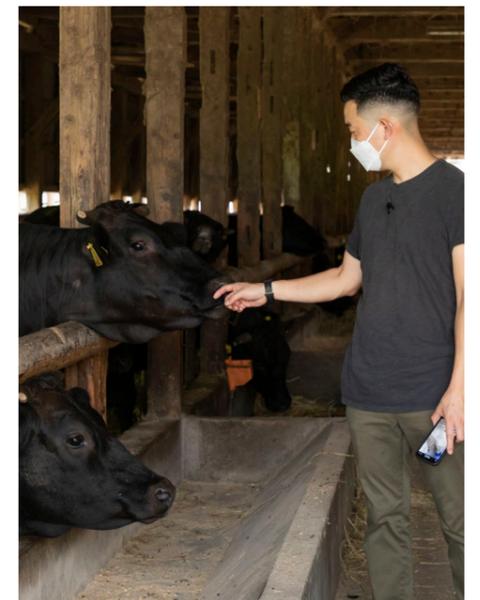
動画をチェック!

参加者：黒部 慶一郎シェフ

1985年ニューヨーク生まれ。日本での学生時代を経て、2005年にサンフランシスコに渡り「Campton Place」で伝説のシェフ、ダニエル・ハム氏に会う。その後「Ame at the St.Regis」を経て、2010年「Luce」に移り、後にミシュランの3つ星を持つ米国で唯一の女性シェフ、ドミニク・クレン氏のもとで、副料理長を務める。2014年に、フロリダ州ディアフィールドビーチにあるロイヤルブルースホテル「Chanson」の総料理長に就任。ここでフロリダ州初のRelais & Chateauxを受賞。2018年に総料理長として「Blackship」を開店し、ロサンゼルス・タイムズ紙にて「ロサンゼルスで最も興味深いレストラン」と評価された。

2021年、日本に帰国し、同年7月、銀座に「Cali style ORYOURI YUZAN KEIICHIRO KUROBE」をオープン。日本とアメリカを行き来しながら育った黒部シェフの料理は、日本料理の優雅さにカリフォルニアのエッジがきいた味付けやプレゼンテーションが加わり、新たな驚きのある美食体験となる。

Cali style ORYOURI YUZAN
KEIICHIRO KUROBE
<https://ginza-yuzan.com/>



和牛を知り、 カットイングや 調理方法を学ぶ

取材協力：公益社団法人 全国食肉学校

群馬県にある、公益社団法人 全国食肉学校では、田中先生、佐俣先生に講習をしていた。講習の始まりは、和牛についての座学。日本産和牛の特徴について分かりやすく教えていただいた。

和牛の特徴を知る

田中先生「日本の和牛には、大きく3つの特徴があります。1つ目に、競走馬のサラブレッドのような血統登録があること。純粋な和牛として登録される仕組みがあります。2つ目に、細くて柔らかくてきめ細やかな筋肉繊維、脂肪交雑。これに滑らかな舌触りが得られます。3つ目に、和牛肉独特の香り。これは、和牛香（和牛ビーファロマ）と言われる特徴的なものです」

外国では、和牛の血が半分入っているものがWAGYUと言われているが、日本産和牛は100%の純血で純粋なフルブラット。これが、日本産和牛の価値を高める所以である。

田中先生「血統登録をする際には、和牛の鼻のスタンプを取ります。これは人間の指紋のように、一頭一頭違っており、鼻紋と言われています。血統登録証には、ファミリーツリーのように和牛の祖先の名前が記されていて、真正正銘の血統が証明される仕組みとなっています」

日本にいる全ての牛は、個体識別番号という10桁のIDナンバーを持っている。子牛は、生まれるとすぐにその番号を記したタグを耳に付け、肉になった後もトレーサビリティで管理されている。10桁の番号からは、牛の性別、種別、出生日、加工日、流通までを知ることができ、スマートフォンで誰でも検索することが可能である。シェフや消費者にとって、安心安全に繋がるシステムとなっている。

田中先生「次に、牛のグレーディングの仕組みについて紹介します。グレーディングは、公益社団法人日本食肉格付協会が定めた、全国統一の取引規格に基づき、中立の立場で格付が行われます。枝肉からどれだけのお肉の量が取れるかという、歩留まりを予測した数値として、上からA〜Cで判定。肉質項目は、脂肪交雑、肉の色



沢、肉の締まり及びきめ、脂肪の色沢と質の4項目について、上から5〜1で判定しています。日本の和牛の多くが最上のA5や、A4にグレーディングされています」

黒部シェフ「この、ダイヤモンドみたいなグレーディングシステムって面白いですね。A5とA4の一番の違いってなんですか」

田中先生「難しいですが、いい質問です。脂肪交雑や肉の色沢などの判定項目について、全項目がある一定のスコアでないとA5にはなりません。判定項目のどれか一つでも、一定のスコアを満たさなければA4となるわけですが、特に脂肪交雑（BMS）の影響が大きいのではないかと思います。もちろん脂肪交雑が優れていても、肉の色沢や締まり・きめが条件を満たさないというケースもあります」

和牛の品質について、オレイン酸の含量が高いというのも、特徴の1つ。オレイン酸はオリーブオイルの主成分で、脂の融点を下げ、口溶け良くするような性質を持っているもの。食べた時の肉の柔らかさにもつながり、ジューシーさを感じる要因にもなっている。このオレイン酸の含量の高さは、香りにも影響し、独特の和牛香をもたらす要素でもある。

ここまでの和牛の特徴に関する講義を踏まえ、和牛の部位特徴やカットイング技術の講習に続いていく。今回は和牛のカタロースとウデを取り上げていただいた。

和牛の部位特徴やカットイング技術

田中先生「カタロースは30kg近くある大きな部位で、ネックからリブロースにつながっています。今回は、カタロースでも様々な部位の特徴があるネック側を使って解説します。ネック側は運動量が多いので肉質が硬めです。普通の牛だともっと赤身になるのですが、和牛肉は、血統や育て方の力でしっかり霜降りが入ってくると

いうのが特徴です。カタロースのネック側は、華やかな霜降りを持ちますが、リブロースやサーロインよりも価格が安く、使い次第では魅力的な部位の一つと言えます」

まずは、カタロースのトリミング実演。首の骨のあたりは入念にトリミングを行う。表面のスジや汚れなども取る。香りを楽しむために、脂は若干残す。このように、田中先生のカットイング実演と解説が続く。

トリミングを進め、脂の層を境目にザブトンとカタロース芯に分割する。ザブトンは特に霜降り模様が華やかに表れる部位で、海外からの評価が高い。カタロース芯は少し厚切りにしたステーキカットとしても使用できる。丁寧に分割することでカタロースの魅力が際立っていく。

田中先生「次に、和牛ウデの部位のカットイング実演を行います。まずは、表面の大きな筋を取ります。筋の上に付着している、表面の薄い脂を先に削ぎ取っておくと、後からキレイに筋が取れます。筋には厚い方と薄い方がありますが、厚い方から薄い方に包丁を動かします。また、筋肉の流れ、繊維の流れに沿って包丁を動かしていきます。これらは、お肉の世界では最初に教わることです」

和牛のウデからカタサンカクを切り出していく。そして、和牛のカタロース、ウデの部位特徴やカットイング技術の講習から、和牛調理の講習へと続く。



和牛の多様な部位を活かす調理

カットイング講習で、カタロースから切り出したカタロース芯、ウデから切り出したカタサンカクを使用して、佐俣先生により調理実演を行っていただいた。カタロース芯のブロック、カタサンカクのスライスを使用した、それぞれ提供スタイルの違う、2種類のすき焼きの提案である。

佐俣先生「今回カットしたところは、カタロース芯でもネック寄りの部分で、真ん中やリブ側に比べると、比較的肉質が硬めになります。日本の伝統的な料理、しゃぶしゃぶやすき焼きで使用する薄いスライスであれば、全く問題なく食べることができます。しかし今回は、この比較的肉質の部分を使って煮込んでいきたいと思っています」

フライパンで、カタロース芯にしっかりと焼き

和牛メニューを創る

取材協力：Cali style ORYOURI YUZAN KEIICHIRO KUROBE

黒部シェフが開発した料理は、LAの食文化を取り入れ、パストラミ料理にインスパイアされて創った一品。パストラミを伝統的な方法で調理し、ガーデンレタスやハーブに、キャラメリゼしたオニオン、アイオリソース、早摘みの赤玉ねぎのピクルス、昆布ときゅうりのレリッシュ、サンドライトマトを少々添えていただく。和牛本来の味を損なわないように、ソースをかけすぎない。パストラミ風にした和牛をそのまま食べたり、様々な調味料と一緒に食べたり、和牛の美味しさと楽しみ方を紹介していただいた。

この料理はとてもシンプルに見えるが、様々な調理方法で創られているという。まず、伝統的なパストラミのスパイスと塩と砂糖で、和牛のカタロースを3日間塩漬にする。塩漬後、塩を洗い流し、氷水で2時間冷やすと、肉から余分な塩分が抜けて美味しくなる。その



色をつけ、赤ワイン、玉ねぎと一緒に煮込む。野菜は玉ねぎとニンニクのみで、柔らかくなるまでしっかりと煮込んだ後、すき焼きのテイストに合わせて味を整えていくという流れ。醤油に半日ほどつけて凝固させた卵黄、素揚げした椎茸、人参とわけぎのピューレをそれぞれ添え、柑橘のすだちを搾っていただく。

佐俣先生「次にカタから切り出したカタサンカクを使用して調理をします。すき焼きの具材と言えば、シイタケ、ネギ、豆腐、こんにゃくがありますが、今回は、スライスしたカタサンカクをわけぎと共に巻いていきます」

2mm厚にスライスしたカタサンカクにわけぎを巻き込み、すき焼きだれで蒸し焼きにする。わけぎは生で食べられるため、外側の肉には火を通し、中のわけぎは生のシャキシャキ感を楽



しむスタイル。卵をオランダーズソースにして椎茸に載せ、表面を焦がす。一口大に切った和牛と共に添えていただく。

すき焼きのタレは甘みが強いことが多いが、和牛でもモモやカタなど赤みが強い肉との相性が非常に良いという。試食を終えた黒部シェフ。彼の調理に対するインスピレーションが徐々に高まっていく。



スローロースト・パストラミに、ガーデンレタス、キャラメリゼ、アイオリソース、各種ピクルスを添えて

後、黒胡椒、フェンネルとコリアンダーを粗挽きにした、ミックススパイスを和牛に擦り込み、余分なスパイスを落とす。そして、ヒッコリーと桜の木の燻製を少々使って3時間ほどスモークする。その後、135°F（約60°C）の低温で50時間かけて調理。長い時間ではあるが、黒部シェフの料理に込めた愛情が、技術や要素で表現されている。

日本産和牛をめぐる旅を経て

群馬の和牛農家での体験は、シェフとしては、めったに経験することのできない貴重な機会でした。私たちは通常、パッケージ化された和牛肉の一部を手にします。しかし、和牛農家で牛たちと触れ合い、牛一頭一頭にどれだけの飼料が使われ、どのように肥育されているのか、どれだけの努力と愛情が注がれているのかを知ることができました。和牛という、世界的に有名な美しい肉ができるまでに、どんな過程があり、何が必要なのかをより深く理解できました。本当に素晴らしい体験でした。

食肉学校では、和牛がどのように生産され、

どのような基準を満たす必要があるのか、その仕組みについて多くを学びました。先生方は、和牛のカットイングや調理の方法について、初歩的なことから段階を踏んで丁寧に教えてくださいました。また、非常に深く掘り下げて、知識を与えてくださいました。私はこの食肉学校で素晴らしい時間を過ごすことができました。

和牛というと、高価な肉で、口の中でとろけるような美味しい肉というイメージがあります。しかし、和牛農家や食肉学校での体験で、「和牛とは何か」をより深く理解することができました。今回、私たちは幸運にもカタロースやウデを使って調理しましたが、これらの部位は通常、多くのシェフやレストランが扱うものではありません。これらの部位を活用することは、挑戦であると同時に、とてもやりがいのあることでした。私が食肉学校で学んだように、様々な肉の切り方で部位を分け、様々な料理を作ることが可能だと思います。この研修を通して学んだ多くのことは、今後の料理へのインスピレーションとして活用できると信じています。ありがとうございました。

日本産和牛のカタロース肉とウデ肉

日本産和牛は、日本ではレシピにより様々なカットや部位が使分けられています。海外の多くの消費者や料理人はロイン系の部位をさしあたっては好むかもしれませんが、その他の和牛の部位にも独自の個性や可能性があります。本書では、日本産和牛の「カタロース」と「ウデ」をピックアップしてその魅力を紹介していきます。

和牛は、揚げ、焼き、煮込みといった調理方法から、真空低温調理やリバーシアーリングなどの最新調理法、それに日本独自のしゃぶしゃぶや、すき焼きなどの鍋料理用として薄切りにすることもできます。想像力次第で可能性は無限大に広がるのです。

レシピ動画をチェック!



カタロース



カタロースは、肩から背中にかけての肩甲骨付近にある大きな部位です。脂肪交雑が入りやすいキメ細かい部分で、肉質も柔らかく濃厚な風味を楽しめます。

正肉の部位別重量構成比：14.7%
小割部位：A部 / B部 / C部 / カタロース芯 / ザブトン

カタロース芯



カタロース芯の部位特徴：

脂の風味が特徴的な部位です。ネック寄りになるほど肉質が硬めですが、旨味自体は濃いので、どう生かすかがポイントです。霜降りの華やかさが際立つため付加価値が高まります。



カタロース芯のすき焼き風：

ブロック状のカタロース芯を赤ワインベースで煮込み、すき焼きテイストに。温度卵、または黄身の醤油漬け、葱のビュレ、椎茸のフリット、スタチを添える。



すき焼き 2種類

提供スタイル違い

カタ/ウデ



ウデは、全体的に運動を良くする筋肉の集まりなので、筋や筋膜が多く、肉質の硬い部分とやわらかい部分が入り組んでいます。全体的に色が濃く、味も濃いのが特徴です。

正肉の部位別重量構成比：9.3%
小割部位：ウワミスジ / ミスジ / ニノウデ / トウガラシ / カタサンカク / コサンカク

カタサンカク



カタサンカクの部位特徴：

厚切りから薄切りまで、多用途に使用でき、しっかりと赤身肉の旨味を楽しめる部位です。筋が太い部分は、繊維がしっかりしているので、あんまり厚切りにせずに、少し薄めに加工するのがポイントです。大きな盤面が取れるのが魅力です。



カタサンカクのすき焼き風：

スライスしたカタサンカクに小葱を巻き込み、すき焼きだれで焼き上げる。オランダーズソースをグラチネし、椎茸を添える。



Inspirational Recipes
for Chuck Roll & Shoulder Clod
Japanese **WAGYU** Beef

Feature 15 Amazing Chefs

Featuring 15 chefs in the Los Angeles,
San Francisco and New York City areas



This Wagyu recipe inspiration book features different chefs with profoundly different approaches to Japanese Wagyu beef chuck roll, shoulder clod cuts. We hope it gives you fresh ideas that could start the next Wagyu sensation!



Japan Livestock Products
Export Promotion Council



和牛カタロースのタルタル、イクラと炙った海苔を添えて

寿司飯の上に和牛カタロースのタルタル、イクラを乗せ、炙った海苔を添えて

INGREDIENTS

和牛のタルタル

和牛カタロースのタルタル …… 260 g
 チャイブ …… 大さじ 1
 塩、黒胡椒 …… お好みで
煮切り
 醤油 …… 1/2 カップ

みりん …… 1/2 カップ

寿司飯

タマキゴールド白米 …… 1 カップ
 みりん、塩、白だし、シャンパンピネガー

イクラの醤油漬け

イクラ(洗浄済み)、日本酒、白醤油、みりん

仕上げと盛り付け

焼き海苔 …… 40 枚(5×5 インチ)
 チャイブ …… 1/2 カップ
 スダチ(生)

PREPARATION

和牛のタルタル: 混ぜて味付けをする。

煮切り: 鍋に醤油とみりんを入れ、沸騰させる。沸騰したら5分ほど煮て、鍋のまますぐに氷水で冷やす。仕上げに使うのは少量。

寿司飯: 米をザルに入れ、冷水で洗う。水が澄むまで米を研ぎ、鍋に米と水を1:1の割合で入れ、炊飯する。炊きあがったら、5分ほどそのまま蒸らしたあと、大きめのボウルに移して、冷ます。冷

めたら、みりん、塩、白だし、シャンパンピネガーでしっかりめに味付けをする。

イクラの醤油漬け: ボウルに日本酒、白醤油、みりんを入れて混ぜ合わせる。イクラを調味料に入れて、ボウルのまま冷蔵庫で1時間ほど漬けたあと、ざるで濾して、イクラを容器に保存する。漬け汁の再利用はできない。



BRANDON RICE

📍 @brandonrice123

シェフのブランドン氏は、幼少期から食への興味が強く、料理が好きな子どもでした。ニューヨーク州ハイパークのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカで料理の学位を取得した後、スペインのレストラン「Quique Dacosta」など、ヨーロッパ中の名高い厨房で活躍しました。帰国後、ボストンの有名店「Clio」で修行した後、サンフランシスコの「Coi」で働き、北カリフォルニアの料理に初めて触れることとなります。その中で、オーナーシェフのダニエル・パターソン氏が地元の新鮮な食材にこだわる姿勢を目の当たりにし、当地を自分の故郷にしたいと思い始めます。その後、サンフランシスコの「Rich Table」で料理長として5年半を過ごしました。ここで彼は、自分を表現する料理スタイルを見つけたのです。

📍 Ernest SF

1890 Bryant St, Suite 100, San Francisco, CA 94110

📍 @ernest.sf



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : なし



Thoughts on Wagyu

このタルタル料理に和牛のカタロースを使用しようと思ったのは、脂肪分と風味の2つの理由があったからです。カタロースはリブローズと同じ肩の部分にあるので、同じような風味が期待できます。また、和牛のカタロースは、日本の純粋な遺伝子がもたらす素晴らしい霜降りがあります。カタロースは、煮込んだり、生で食べたり、ステーキにしたり、ミディアムレアに焼いたり、お好みの方法で調理することが可能なので、私が最も好きな部位の一つです。和牛のカタロースは、あらゆる調理法で楽しむことができる、魅力的な牛肉なのです。



カタロースのすき焼き

和牛カタロースを薄切りにし、すき焼き風に仕上げたもの。山椒の粉をかけ、ピンクペッパーのピクルスを添え、卵黄のコンフィソースをつけて

INGREDIENTS

和牛カタロース(スライス) … 8 オンス	すき焼きのたれ* …………… 2 オンス	すき焼きのたれ*
アンズタケ(一口大に切る) … 4 オンス		出汁…………… 1000 g
ミョウガ(薄くスライス) …………… 1 オンス	卵黄のコンフィソース*	砂糖…………… 100 g
カールした長ネギ …………… 1 オンス	卵黄…………… 4 個	みりん…………… 100 g
ゴボウ …………… 1 オンス	塩…………… 100 g	酒…………… 100 g
タマネギ(スライス) …………… 1 オンス	砂糖…………… 100 g	濃口醤油…………… 300 g
卵黄のコンフィソース* …………… 2 オンス	グレープシードオイル …………… 100 g	黒酢…………… 25 g

PREPARATION

卵黄のコンフィソース: 器に塩と砂糖を混ぜ、卵黄を静かに入れ、蓋をして1時間ほど寝かせる。卵黄を水で優しく洗い、ミキサーにかける。オイルを加えて軽く混ぜ合わせ、塩で味を調べ、濾す。

すき焼きのたれ: 鍋に砂糖、みりん、酒を入れ、火にかけて砂糖を溶かす。タマネギを加え、少しカラメル状にする。出汁を入れ、醤油、酢を加える。煮立ったら、ゴボウを加え、10分ほど煮る。

すき焼きの食し方: 召し上がる際は、和牛の薄切りを煮汁に1秒以内で静かにくぐらせる。和牛肉に火が通ったら、タマネギ、ゴボウ、和牛肉を交互に皿に盛る。バター、ニンニク、タイム、日本酒で味付けしたアンズタケを、皿に盛ったすき焼きの上に乗せる。仕上げに、煮汁を器の周りに回しかけて、山椒の粉、ピンクペッパーのピクルスを添える。卵黄のコンフィソースを添え、和牛を卵黄のソースに浸す。



DAVID YOSHIMURA

@davidcyoshimura

デービッド・ヨシムラ氏は、ニューヨークで料理人としてのキャリアをスタートし、「Asador Etxebarri」をはじめとする、数々の有名レストランにて海外進出も果たしました。ニューヨークでの経験の後、レストラン「Californios」のオープン1年目からチームに加わり、初のミシュランスターの獲得に貢献。その後、ワイン等の知識を広げるため、認定ソムリエ試験に合格しました。「Californios」を退社後、彼は自身の様々な経験を生かし、ベイエリアで日系アメリカ料理の新たなアプローチをもたらすべく、このレストランのオープンに目標を定めました。

Nisei
2316 Polk St, San Francisco, CA 94109

@restaurantnisei



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : 煮る



Thoughts on Wagyu

カタロースを扱う上で最も重要なことは、その汎用性を理解することです。この牛肉は通常使用する牛肉とは違います。牛の肩と背に近い部位なので、通常はローストしますが、場合によっては煮込み料理に適した部位です。また、ステーキの食感を楽しみたい場合には、強めに炙るのもよいでしょう。しかし、カタロースの特徴を理解することがとても重要です。Niseiでは、日本食を中心としたカリフォルニアのテイastingメニューに、この食材を取り入れることができ、とても光栄に思っています。



和牛のティユラ・イトム

炭火でミディアムレアになるまで焼き上げた串焼きに、ココナッツクリームを塗り、レモンガラスの調味料を振りかけて和牛の旨味を引き出した、ティユラ・イトムの新しいスタイル。温かいティユラ・イトムのスープ、ミニトマト、香りと美しさを添える炭焼きオイルを添えて

INGREDIENTS

和牛ウデ(トリミング済み) …… 300 g
 醤油…………… 50 g
 ニンニク(みじん切り) …… 2 片
パマパ・イトム
 (ココナッツの炭火焼ペースト):
 熟成ココナッツ、中性油(キャノーラ
 またはグレープシード)

ティユラ・イトムのスープ
 ビーフストック、ターメリック、
 レモンガラス、生姜、ガランガル、
 和牛のくず肉、醤油(味付け用)
レモンガラスの調味料:
 レモンガラス、ニンニク(みじん切り)、
 タイ唐辛子(みじん切り)、

中性油(キャノーラまたはグレープシード)、
 コーシャーソルト
盛り付け
 ココナッツクリーム、
 ミニトマト(皮をむいたもの)

PREPARATION

和牛ウデ: 和牛は脂とスジを取り除く。スジは出汁を取るために取っておく。肉は4mm程度の厚さで、繊維に逆らってスライスする。1串あたり和牛を約30g刺す。醤油とニンニクで味付けをし、パマパ・イトム*を塗ってマリネする。

パマパ・イトム*(ココナッツの炭火焼ペースト): 熟したココナッツを半分に切る。ココナッツを殻から果肉が簡単にはがれるまで焼く。殻を取り除き、ココナッツの果肉が黒くなるまで焼き続ける。ココナッツ果肉焼きとオイルをペースト状になるまで混ぜ合わせる。15gのオイルを盛り付け用にとっておく。

ティユラ・イトムのスープ: すべての材料を10分間煮込み、濾す。

醤油で味を調える。

レモンガラスの調味料: レモンガラスの表面を柔らかい部分まで取り除き、みじん切りにする。油を弱火で熱し、みじん切りにしたレモンガラスを炒める。2-3分後、塩、唐辛子、ニンニクを加える。薄茶色になったら、焦げた苦味を避けるため、すぐに濾す。

盛り付け: マリネした串を炭火でミディアムレアになるまで焼く。肉にココナッツクリームを塗り、レモンガラスの調味料をかける。温かいティユラ・イトムのスープとミニトマトを添え、香りと美しさを高めるために炭焼きオイルをかける。



FRANCIS ANG

📷 @cheffrancisang

フランシス・アン氏は、サンフランシスコで生まれ、幼少期をフィリピンで過ごしました。幼い頃のマニラにある家族の台所では、豊かな味わいと魅力的な料理の香りに溢れていました。この家庭料理が彼の記憶に刻まれ、19歳のときには、マニラからサンフランシスコに移り住み、シティ・カレッジ・オブ・サンフランシスコの料理学科に入学しました。卒業後は、ミシュランの1つ星レストラン「Gary Danko」で働き、サンフランシスコの一流レストランで腕を磨きました。その後「Fifth Floor」で料理の腕前を発揮しました。デビッド・バジルガン氏の指導のもと、Food & Wine 誌の「ピープルズ・ベスト・ベストリー・シェフ」、Zagat 誌の「30 アンダー 30」を受賞しました。

📍 Abaca
 2700 Jones St, San Francisco, CA 94133

📷 @restaurantabaca



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 炭火焼き



Thoughts on Wagyu

和牛のウデ肉は美しい部位です。筋肉が大きいので、ミートスライサーで薄くスライスしたり、美味しいステーキ用にカットしたりするのに向いています。また、和牛のウデ肉は煮込み料理にも適しています。ウデ肉は、赤身でありながら脂身もしっかりあるのが魅力的です。汎用性があり、サーロインのような高級な和牛の部位とはまた違った素晴らしさがあります。



和牛のタルタル

ショウガとニンニクのソースをたっぷりかけた和牛カタロースのタルタルに、サツマイモの角切り、ブロッコリー、ミント、ゴマを添えて

INGREDIENTS

和牛カタロース …… 65 g	和牛の脂 …… 15 g	ペッパーコーン …… 7.5 g
エキストラバージンオリーブオイル …… 3 g	長ネギ …… 20 g	たまり醤油 …… 25 g
マルドンソルト …… 1 g	ショウガ …… 7.5 g	黒糖 …… 15 g
スティックセニョール …… 35 g	ニンニク …… 6.5 g	ゴマ …… 5 g

PREPARATION

1. ボウルに、ミンチ状にした和牛カタロース、オイル、マルドンソルトを入れ、混ぜ合わせる。4インチのリング型を使って、和牛ミンチ肉を型に入れ、プレスして丸い形に押し固める。
2. 強火に熱したフライパンに牛脂を入れて溶かし、スティックセニョールを加える。塩で味付けし、緑が鮮やかになるまで炒めて取り出して冷ます。
3. ゴマ以外の材料をミキサーにかけ、なめらかになるまで攪拌する。なめらかになったら鍋に入れ、ソース状になるまで煮詰めて惣菜容器に入れて冷ます。



LUIS CUADRA

@chef_luis_c

マイアミで生まれ育ったルイス氏は、小さなレストランで働きながら学士を取得しました。自分の本当の情熱はプロとして料理を創ることにあると気づいた彼は、いつの日かシェフになることを目指して、ニューヨークの料理学校へ再入学しました。彼は、マンハッタンにある様々なキッチンで腕を磨きました。卒業後はハワイに移り、「The Ritz-Carlton, Kapalua」で働きました。その後、カリフォルニアに移り、「The Ritz-Carlton, Los Angeles」で働くことになりました。数回の昇進と他のホテルでの経験を経て、2021年にエグゼクティブシェフとして「The West Hollywood EDITION」チームに参加しました。

Ardor
9040 West Sunset Boulevard, West Hollywood, CA 90069

@ardorweho



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : なし



Thoughts on Wagyu

カタロースは一般に、取扱量が少ない牛肉の部位ですが是非とも、この部位を紹介したいと思うとともに、和牛を扱っている者だからこそ、それにふさわしい敬意と感謝を示したいという思いがありました。カタロースは、肩の部分から取れるユニークな部位なので、扱うプライマルカットの大きさによって、様々な筋目のある筋肉が含まれます。和牛のカタロースを正しく表現するためには、異なる筋目の部分をどのように切り分け、それぞれをどのように扱うかを理解することが大変重要です。



和牛のトウガラシ、ザアタル詰めランゴシュに クルミ、チリ、ザクロのディップを添えて

和牛トウガラシに、ランゴシュポテトブレッド、ブルーサンフラワー・タヒニ、粗挽きクルミ・ムハンマラ、チェリートマト、ルッコラを添えて

INGREDIENTS

和牛トウガラシ

ランゴシュポテトブレッド

小麦粉、ユーコンゴールドポテト
(茹でて潰したもの)、ドライイースト、
砂糖、植物油、塩、牛乳(温めたもの)

ブルーサンフラワー・タヒニ

ブルーサンフラワーの種、レモン汁、
ニンニク、タヒニ、塩、オリーブオイル、水
ブルーサンフラワーの種
水、重曹、サンフラワーの種

粗挽きクルミ・ムハンマラ

トーストして粗く刻んだクルミ、
ザクロシロップまたはモラセスシロップ、
マラッシュレッドペッパー、
ピキーリオペッパー、グラントクミン、
砂糖、エキストラバージンオリーブオイル

PREPARATION

和牛トウガラシ: 和牛をきれいにトリミングして、ブロック状にカットする。塩、胡椒、タイムのみじん切りで味付けし、ザクロシロップを塗る。オリーブオイルをたっぷり塗って、表面を強火で焼く。冷めたらラップで包み、24時間冷凍する。1-2mmの厚さにスライスする。

ランゴシュポテトブレッド: ドライイーストを砂糖、牛乳に5分ほどつけてふやかす。残りの材料を混ぜて生地をつくり、45分~1時間寝かせる。生地を60gのボール状に分割する。米粉で粘りを出し、長方形に丸め、30gのチーズとザアタルを詰める。折り曲げ、端を軽くぬらし、封をする。蓋をせず、さらに45分~1時間寝かせる。180°Cで濃いキツネ色になるまで揚げる。

ブルーサンフラワーの種: 水と重曹を混ぜて沸騰させ、サンフラ

ワー種を入れて煮る(20~30分)。火を止め、さらに20分休ませる。濾して、食品乾燥機の弱風で、スパイス用に一晚乾燥させる。また、タヒニ用には室温で乾燥させる。

ブルーサンフラワー・タヒニ: ニンニクをつぶし、レモン汁に15分漬け込む。目の細かいふるいにかけて濾し、ニンニクは捨て、レモン汁はとっておく。ビタミンクスプレンドーにブルーサンフラワーの種、タヒニ、レモン汁、水の半量を加える。なめらかになるまで強火で混ぜ合わせ、適度な硬さになるように水で調整し、最後にオリーブオイルを加、塩を加え調整する。

粗挽きクルミ・ムハンマラ: ピキーリオペッパーパウダー用にピキーリオペッパーを数日間弱風で乾燥させた後、粉碎する。クルミと残りのスパイスを混ぜ合わせる。



NANCY OAKES

@oakes_nancy

アメリカのシェフのパイオニアであり、過去数十年にわたり多くのシェフに影響を与えてきたオックス氏は、その寛大さと一貫性、そしてビジョンが高く評価されています。「Carnelian Room」や「Alexis Tangie」でのキャリアから、高い評価を得ている「Boulevard」や「Prospect」に至るまで、レストランのあらゆる側面を経験したオックス氏は、豊かなホスピタリティ精神を身に付けています。彼女は異国の文化や料理の探求者として常にたゆまぬ努力を続けています。

Boulevard Restaurant

1 Mission St, San Francisco, CA 94105

@blvdsf



WAGYU CUT : ウデ(トウガラシ)



COOKING METHOD : 焼く



Thoughts on Wagyu

私が選んだのは、トウガラシという、ウデ肉の一つの筋肉組織の中心にある部位です。風味と肉の旨味が豊かなので、個人的には、一番気に入っている部位です。ウデ肉のこの部分はとても柔らかく、様々な料理に使えます。和牛のトウガラシは、繊細に配置されたレースのような見た目、部位の全体に行き渡る霜降りにより、非常に柔らかいのが特徴です。



韓国風ユッケに 梨、醤油、生姜、ごま、大根、うずらの卵を添えて

和牛、大葉、梨、うずらの卵を使った韓国風タルタル

INGREDIENTS

和牛カタロース(角切り) …… 4オンス	ネギ(スライス) …… 2本	赤唐辛子(スライス/飾り用) …… 1本
醤油 …… 1/3 カップ	ゴマ …… 小じ1	うずらの卵(目玉焼き) …… 1個
ごま油 …… 1/3 カップ	梨(スライス) …… 1個	
スパイシーハウスソース …… 1/3	シソの葉 …… 3枚	

PREPARATION

- サイコロ状に切った和牛のカタロース、醤油、ごま油、スパイシーハウスソース、スライスしたネギ、ゴマを加えて混ぜ合わせる。
- スライスした梨、シソの葉を皿に盛り付ける。
- 最後に、スライスした赤唐辛子と、うずらの卵をつかった小さな目玉焼きを飾って、できあがり。



PEDRO GARCIA

@ptergarcia

メキシコのグアダラハラで生まれ育ったシェフのペドロ氏は、17歳の時に「Disneyland Hotel」で働き始め、そこで料理への情熱を抱くようになりました。彼は、自分のキャリアを導いてくれた才能あるシェフの下で働けたことを幸運に思っています。「Disney's Grand Californian Hotel」にあるレストラン「Napa Rose」の立ち上げとオープン、「Patina Restaurant Group」や「Tinseltown Studios」、ラグナビーチにある「Five Feet Restaurant」、そして「THE RANCH Restaurant, Saloon, and Events Center」で10年間の経験を積み、食の業界に携わって25年です。

The Ranch Restaurant
Extron Building, Ground Floor
1025 E. Ball Road Anaheim, CA 92805

@theranchrestaurant



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : 生



Thoughts on Wagyu

和牛のカタロースは、他の部位よりも食感や風味が優れています。料理人として常に意識しているのは、和牛は何世代にもわたって培われた歴史的な血統を持つ、非常に優れた食材であるということ。和牛の食感や風味、繊細なニュアンスを生かすために、シンプルな調理法で仕上げるのが大切です。料理とは、単に料理を作るだけでなく、人々の思い出を作るものです。一生に一度は和牛の味を経験するべきです。日本の和牛を扱い、お客様に紹介できることを光栄に思います。



和牛カタロースのウニ握り

日本の二大輸出品である寿司と和牛の組み合わせ。大トロに匹敵する霜降りと上品な味わいの和牛カタロースに、ウニを合わせ、トリュフと海塩を乗せて

INGREDIENTS

和牛カタロース	キャビア	オリーブオイル
寿司飯	黒トリュフ	海塩
ウニ	わさび	

PREPARATION

1. 寿司飯を用意する。両手を十分に湿らせてから、小さなシャリ玉を手取る。ざっくりとした長方形の形にまとまるまで握り、左手に持ち替えて形を整える。
2. ウニはくぼんだ面を下にして、四方にかかるようにシャリ玉の上にのせる。再び指2本で包み込むようにして、ウニをシャリ玉にしっかりと押し付ける。
3. 和牛を薄く切る。
4. ウニの上に和牛をのせる。オリーブオイルを塗り、バーナーで炙る。キャビア、おろしたてのわさび、黒トリュフをのせる。フレーク状の海塩を振りかける。



PHILLIP LEE

Instagram: @phillipfranklandlee

フィリップ氏が食の世界に足を踏み入れたのは、若い血洗いとしてでした。その後、クイン・ハットフィールド氏やステファン・リヒター氏が率いるロサンゼルス一流レストランを渡り歩き、シカゴの名店「Alinea」や「L20」でも修業を積みました。妻でパティシエのマルガリータ氏とともに、2013年にスクラッチクッキングのメッカ「Scratch Bar」を、その1年後には野菜を中心としたコンセプトの「Gadarene Swine」をオープンしました。2015年、リー氏は「Scratch Bar」をビバリーヒルズからエンシノに移し、食の純度と体験を重視した完成されたコンセプトを実現させました。

Scratch Bar
16101 Ventura Blvd, suite 255, encino, ca 91436

Instagram: @scratchbarkitchen



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : なし



Thoughts on Wagyu

私はいつも、日本産和牛を扱うのを楽しみにしています。和牛には、どんな牛肉料理もまったく別次元のレベルに引き上げてくれる何かがあります。脂肪分、風味、口当たりなど、どれをとっても贅沢な味わいです。一般的にカタロースは、挽肉やハンバーガー用の肉として使われますが、この部位を使って何か面白いことができないかと考えました。和牛は脂肪分が多いので、薄くスライスして、握りのように扱いました。まず包丁でたたいて柔らかくし、バーナーでさっと炙りました。その結果、ローストビーフのような風味が得られました。和牛のカタロースは、通常扱われる牛肉のカタロースでは味わえない柔らかさを持っているのです。



日本産和牛のロモ・サルタード

和牛カタロースのロモ・サルタード、ポテトのコンフィ、ニンニク、玉ネギの葉、ドライトマトを添えて。ロモソースを少しかけ、風味を引き立たせる

INGREDIENTS

和牛カタロース …………… 5 オンス
 イエローポテト …………… 2 ホール
 白タマネギ …………… 1 個
 ネギ(付け合わせ用) …………… 1 束
 ミントマト …………… 10 g

ロモソース

セロリ、赤タマネギ、ニンニク、
 アヒ・アマリージョ(黄唐辛子)ペースト、
 水、ローマトマト、赤ワインビネガー、
 シェリービネガー、砂糖、たまり醤油、

エキストラバージンオリーブオイル、
 塩、黒胡椒

PREPARATION

1. ロモソースを作る。タマネギとローマトマトをみじん切りにし、グリルした後、すべての材料を混ぜ合わせ、濾す。
2. ポテトの皮をむいて切る。オリーブオイルでポテトをコンフィにする。フライヤーで、コンフィを黄金色になるまで揚げる。
3. タマネギの葉を準備する。タマネギを縦に切る。鍋を中火にかけ、バターを薄く塗り、タマネギを下向きに置いて、焦げ目がつくまで焼く。タマネギは 180°C のオーブンで 20 分ほど加熱する。
4. ミントマトを用意する。半分に切り、オリーブオイルと塩を軽く振って、180°C のオーブンで 5 分焼く。
5. 和牛に塩と胡椒で味を整える。ミディアムレアの焼き加減で片面 3-4 分ずつ焼く。5 分ほど肉を休ませてからスライスする。
6. 盛り付け：一番下に、ポテトを置き、軽く塩を振ってから、和牛を盛り付ける。ロモソースを大きじ 2 杯、和牛の上にかける。ミントマトを周りに置き、タマネギを飾る。更にロモソースを少し垂らすと風味がよくなる。



RICARDO ZARATE

 @ricardomzarate

ロンドンの「One Aldwych」や「Zuma」での経験を通して、新しい料理や食材への情熱が高まりました。2011年、ザラテ氏はモダンなペルーのカンティーナ「Picca」を発表し、大成功を収めました。2019年2月、ザラテ氏は、ウエストロサンゼルスに、家庭的なアメリカ料理にラテンやアジア、その他の各国の味が吹き込まれた終日営業の郷土料理店「Pikoh」をオープンしました。

 Causita

3709 W Sunset blvd, Los Angeles, CA 90026

 @causitala



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : 焼く



Thoughts on Wagyu

和牛のカタロースは、とても素晴らしく柔らかい部位です。脂肪分が多いため、非常に美味しく、しっとりとした食感で、レアで食べるのが最適です。この和牛を使って、ロモ・サルタードという料理を作ろうと思いました。ペルーの伝統的な料理で、和牛がとてもよく合います。私はこの選択をして本当に良かったと思いますし、日本産の純血な和牛を調理できたことを光栄に思っています。



和牛のカルネクルーダのタルタルとカルパッチョ

和牛ウデ肉のカルパッチョにカルネクルーダのタルタルを挟み込んだ美しい一品。海塩と砕いた4種の胡椒をブレンドした調味料で味付け、ラディッシュとクレソンのサラダを添えて

INGREDIENTS

和牛ウデ	アンチョビ、ケッパー(みじん切り)、	マヨネーズ、パセリ、
エシャロット(みじん切り)、	ミニキュウリのピクルス、	チャイブ、西洋わさび(おろしたて)、
シェリービネガー、ニンニクのコンフィ	ディジョンマスタード	海塩、黒胡椒(4種)

PREPARATION

ウデ肉の準備: 和牛ウデ肉を各部位に切り分ける。3つの主要な部位に切り分けたら、スジの除去とステーキの準備に進む。タルタルやラウンドステーキには赤身の多い平たい部位を、カルパッチョにはテンダーロインに近い丸い部位で、霜降りが多いものを使うとよい。切り落としは別の用途に使うことができる。

タルタル: タルタル用に取っておいた赤身肉を使用する。包丁の背で叩き柔らかくする。適量のレムラード・ソースや塩で味付けする。

カルパッチョ: 霜降りのラウンドステーキを冷やすと硬くなり、スライスしやすくなる。霜降りに沿ってスライスし、しなやかなアセテートフィルムの上にカルパッチョを並べる。2枚のカルパッチョ

が完成したら、2枚目のアセテートフィルムに挟んで密封する。平たい肉たたきでカルパッチョを軽くたたき、薄く均一にする。

盛り付け: カルパッチョのアセテートシートを1枚ずつはがす。パレットナイフで、タルタルソースを1枚のカルパッチョに均等に塗る。もう1枚のカルパッチョをタルタルの上に注意深く重ね、サンドイッチのように封をする。平たい肉たたきで、アセテートの上をそっと滑らせて、2枚のカルパッチョとタルタルを押し付ける。冷凍庫に入れる。固まったら、2枚のアセテートフィルムをはがし、カルネクルーダ(生肉のタルタル)をまな板に移す。端を切り落とし、取り分ける。カルネクルーダを皿に移し、西洋わさびオイルで和える。海塩と4種類の粒胡椒で味付けをする。西洋わさびとクレソンのサラダを添える。



SETH TURIANSKY

@sethturiansky

バーモント州バーリントンで生まれ育ったシェフのセス氏が気に入っている場所は、料理、チーム、道具や技術のエネルギーに浸ることのできるキッチンです。彼の規律、好奇心、向上心、そして技術への敬意により、極上のイタリア料理、ワイン、おもてなしで知られるサンフランシスコのミシュラン2つ星レストラン「Acquerello」の料理長となることが可能となったのです。2015年、セス氏はオーナーシェフのシュゼット・グレシャム氏が率いる老舗レストラン「Acquerello」のチームに加わりました。副料理長として在籍して2年で、料理長に昇格しました。シュゼット氏と、ジェネラルマネージャーのジャンカルロ氏から、シェフとしての役割に対するより総合的なアプローチを学びました。二人は彼に、サービスについての哲学と、サービスに対する深い理解や敬意を教えたのです。

📍 Acquerello
1722 Sacramento St. SF, CA 94109

@acquerellosf



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : なし



Thoughts on Wagyu

ウデ肉の上ミスジを解体してみると、2つの側面があることがわかりました。1つはヒレやフィレミニオンを思わせるもので、霜降り模様と筋肉内の脂肪がとてきれいです。これはカルパッチョのように薄く叩いて食べると本当に柔らかくなるだろうと思いました。もう半分は赤身で柔らかく、こちらはタルタルにしました。このレシピは、和牛ウデ肉の上ミスジの異なる特徴や食感を楽しむことができる、生肉を用いた2種類の料理です。



和牛ウデ肉のケサビリア

和牛のウデ肉をトルティーヤで包み、とろけるチーズを添え、コンソメをディップして食べるピリア風メキシコ料理の新提案

INGREDIENTS

マッシュルームピリアのマリネスープ

トマトの果肉、白タマネギ(薄切り)、
ワヒージョ、チポトレペッパー、
アルボル、黒胡椒(焼いたもの)、
クミン(焼いたもの)、

シナモンバーク(焼いたもの)、
オレガノ(ドライ)、
ローリエ、濾過水、ピリアスープ

ケサビリア

モレルマッシュルーム、オアハカチーズ、
ペリゴールトリュフ、
マッシュルームピリアのマリネ液、
ブルーコーンマサ(フレッシュ)

PREPARATION

和牛ウデ肉: ウデ肉から筋、脂肪、薄皮などを取り除く。表面にサシが見えるように、肉の両端を切り落とします。肉はサシを断ち切るようにできるだけ薄くスライスする。鋭利な和包丁かスライサーを使うとよい。軽く塩を振って、完全に火が通るまで焼く。ウデ肉はしっかり火を通すと柔らかくなる。

マッシュルームピリアのマリネスープ: トマトをしっかり煮詰める。玉ネギを入れ、鍋底に色がつくまで加熱する。スパイスとオレガノを加え、さらに5分ほど煮込む。別の鍋にワヒージョやチポトレペッパーなどのチリを入れ、柔らかくなるまで中火にかける(10-15分)。鍋からチリを取り出し、エキ스는取っておく。トマトミックスとチリから出たエキスを1カップほど入れ煮詰める。取り出したチリを800gのトマトミックスエキスに加え混ぜ合わせる。

ケサビリア: マサ粉を30gのボール状に丸める。パティペーパーに挟み、1/4の厚さになるようにプレスする。フライパンでマッシュルームを炒め、塩で軽く味付けをする。ピリアのマリネスープをスプーン3杯分加えて、中弱火で加熱する。汁気が飛び、マリネ液が煮詰まったら、火を止めてトレイの上に置く。パティペーパーを剥がし、トルティーヤに、オアハカチーズとマッシュルームをスプーン1杯ずつ、ペリゴールトリュフと和牛ウデ肉(1枚)をのせて軽く閉じる。チーズが溶けて、トルティーヤがカリッとするまでケサビリアを焼く。フライパンから取り出し、軽く塩で味付けする。

ケサビリアと一緒に、ピリアのマリネスープ(3オンス)を召し上がっていただく。



VAL CANTU

@valmcantu

テキサスで生まれ育ったカントウ氏は、父親がメキシコ料理店とトルティーヤ店を経営していたこともあり、食を大切に考える家庭で育ちました。テキサス大学オースティン校を卒業後、料理の道を選びました。サンフランシスコに移り、レストラン「Benu」や「Saison」を経た後、「Sons & Daughters」では、同店が初めて星を獲得したときのスタッフとして活躍しました。カントウ氏はその後独立し、ポップアップストアのレストランを開きながら、2015年初めに「Californios」を正式にオープンさせました。この高級レストランは、すぐに評判となり、2016年のサンフランシスコ版でミシュランの星を獲得しました。

Californios
355 11th St, San Francisco, CA 94103

@californiossf



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 焼く



Thoughts on Wagyu

和牛のウデは、私たちが知っている和牛の真骨頂ともいえる味わいで、とても興味深いです。とても濃厚で旨みがありますが、多数の組織が結合している、ヒレやリブロースほど柔らかくはありません。しかし、その使い方やスライスの仕方によって、和牛の旨みと柔らかさを両立させ、かつユニークで面白いものを作ることができたのです。既成概念にとらわれない和牛の扱いは、大きなチャレンジでした。



日本産和牛のタルタル

和牛カタロースのタルタルを創作。温泉卵、山芋、ネギ、ショウガ、キャビアを添えて

INGREDIENTS

和牛カタロース …… 2-3 オンス
 白醤油出汁 …… 大さじ 1
 卵黄酢* …… 大さじ 1/2

卵黄酢*
 卵 …… 1 個
 酢 …… 大さじ 1
 みりん …… 大さじ 1
 砂糖 …… 小さじ 1
 塩 …… 小さじ 1/4

盛り付け
 温泉卵 …… 1 個
 ミョウガ …… 1 個
 山芋 …… 1 本
 ネギ(白い部分のみ) …… 1/2 本
 ショウガ …… 1 個
 キャビア …… 小さじ 1/2

PREPARATION

1. 卵を 63°C で 1 時間ほど低温調理する。氷水で冷却し、置いておく。
2. ネギの白い部分、ミョウガ、ショウガは薄くスライスする。水洗いしておく。
3. 山芋は千切りにしておく。
4. 昆布出汁と白醤油で白醤油の出汁をとる。
5. ダブルボイラーを使い、卵黄酢の材料を混ぜ、弱火でクリーム状になるまで混ぜる。
6. 和牛を筋繊維を断つようにスライスし、短冊切りにする。



YOYA TAKAHASHI

@yoyaman

京都で生まれ育ったシェフのヨーヤ・タカハシ氏は、俳優になることを夢見て渡米し、ロサンゼルスに移住しました。当座の生活費を稼ぐために働き始めたリトル・トーキョーの寿司屋でその良さを見出します。その後、日本で寿司の修行に励みながら良き師と巡り合い、寿司への情熱が開花しました。タカハシ氏の食に対する姿勢は、新鮮で地元産の旬の食材に深く根ざしており、それが彼の個性的な流儀の基礎となっています。そしてタカハシ氏は、この構想を「Hamasaku」の総料理長として実現させました。「Kodō」では、日本の伝統と現代の技術を融合させながら奏で続けています。「Kodō」は、雰囲気、デザイン、人、コンセプトなど、シェフであるヨーヤ氏の情熱の「鼓動」を表現しています。

📍 kodō
 710 S Santa Fe Ave, Los angels, CA 90021

@kodo.la



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : なし



Thoughts on Wagyu

和牛の複雑なニュアンスを伝えることが、この製品の最も重要な部分です。和牛の霜降りと風味は世界的に有名で、口の中でとろけるような食感は誰もが知っています。カタロースのウデを使っても、こんなに柔らかいとは思わなかったので、とても驚きました。見た目も美しく、味わい深い。和牛は天然の筋肉内脂肪を含んでいるため、調理に油も必要ありません。必要なのは、適切な下処理と、生命を尊重した調理方法だけです。和牛は、深い伝統を持つ意義深い製品なのです。



和牛の旨味ピューレ、 ビターグリーンレリッシュ、オセトラキャビア添え

ウデ肉のメダイオンを旨味ピューレに乗せ、キャビアをトッピングし、ハーブオイルをかけたもの

INGREDIENTS

和牛ウデ…………… 3 オンス	ビターグリーンレリッシュ…………… 6 g	ハーブオイル…………… 1 本
ピューレ…………… 10 g	ビーフジュース…………… 3 oz	オセトラキャビア…………… 6 g

PREPARATION

牛肉の下ごしらえ：今回のウデ肉の加工はとてもわかりやすい。ウデ肉を肉質の部分に分割して、比較的柔らかい部位を使って塩漬けにしてインターバルクッキングという調理法を用いた。青色の弱火で3-4回仮焼した後、ローレルパウダーをまぶして炭火で仕上げる焼き戻しを行った。

ビターグリーンレリッシュ：濃い葉野菜とエシャロットを1：1の割合でさいの目に切る。ポートワイン、赤ワイン、赤ワイン(ヴァン)、ブドウ糖で煮詰める。ほぼ水分がなくなるまで煮詰め、冷ましてから味を調える。

旨味ピューレ：薄切りにしたポタンマッシュルーム、エシャロット、ニンニク、タイム、ベイリーフを混ぜ合わせ、水分がなくなるまで加熱する。ブランデーで香り付けし、マッシュルームストックを加え、水分がなくなり黒っぽくなるまで煮込む。シェリー酒と醤油で味を調える。

ハーブオイル：チャイブとオレガノをキャノーラオイルと混ぜる。濾して、水分がなくなるまで8分間加熱し、再びこし布に通す。



CHARLIE MITCHELL

@chuckgood

チャーリー・ミッチェル氏は「Clover Hill」のエグゼクティブシェフ兼共同経営者です。ブルックリンにあるこの親しみやすいレストランは、洗練されたフランス料理と、新しいアメリカ料理が融合した、モダンなメニューを提供しています。デトロイトの「Forest」でキャリアをスタートさせ、そこで料理の基礎を身につけ、テクニックを磨きました。高級レストランへの憧れとディテールや素材へのこだわりから、ニューヨークの「Per Se」を含む、ミシュランの星付きレストランの舞台を目指すようになりました。2020年、彼はワシントンD.C.に移り「Jônt」をオープンし、ミシュラン2つ星を獲得しました。ニューヨークに戻った後「One White Street」のチームに加わり、その後「Clover Hill」の再オープンを指揮しました。

📍 Clover Hill
20 Columbia Pl, Brooklyn, NY 11201

@cloverhillbk



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 焼く



Thoughts on Wagyu

ウデ肉には、実はいくつかの小さなカットが含まれています。分割するとフラットアイアンステーキのように切り取ることができます。これは私の大好きな牛肉のカットで、とても柔らかいのです。ウデ肉を2つのカットに分割するのは、私にとって楽しい作業でした。和牛を準備するとき、あるお客様には1枚を、次のお客様にはもう1枚を提供できるようにしました。しかも、どれも同じ大きな筋肉からとれることは、素晴らしいと思います。この日本産和牛とのコラボレーションは、とても楽しく、やりがいのあるものでした。



スモーク和牛コサンカク

旨味マリネをすり込んだ和牛コサンカクのグリルしたものを、薪を炊いたスモーカーで仕上げたもの。レタスラップ、コリアンダー、バジル、パパイヤと春雨のサラダ、バジルとスイートタマリンドとナムプリックの3種類のディップとともに

INGREDIENTS

和牛コサンカク	ナムプリックソース	タイバジルの束
旨味マリネ	スイートタマリンドソース	ライム
ライスヌードルサラダ	レタスラップ	カシューナッツ
バジルソース	コリアンダー	塩

PREPARATION

和牛コサンカク:きれいにトリミングした和牛コサンカクに、旨味マリネをすり込み一晩寝かせる。

ライスヌードルサラダは、麺を1束用意し、ナムプリックドレッシングで味付けする。器にライスヌードルサラダを盛り、輪切りにしたネギを添える。

マリネした和牛を取り出し、塩で味付けします。グリルに入れ、肉の両面に焼き目をつける。グリルから取り出し、スモーカーに入れる。スモーカーは300°F (150°C) できちんと煙を出すこと。レアに仕上げ、肉がちょうど室温になったら、スモーカーから取り出し、切り分ける前に休ませる(少なくとも5-8分)。和牛を薄くスライスし、盛り付け用の木製トレイに並べる。

小さなボウルにコリアンダーとレタスを入れる。ヌードルサラダにナムプリックを加え、味を調べ、麺と麺がくっつかないように引き離しながら混ぜる。別の小さな器にヌードルサラダを入れ、ネギを飾る。

タイバジル、スイートタマリンド、ナムプリックのソース3種を皿に盛りつける。ライム半分とタイバジル、山盛りのマルドンシーソルトを皿に添える。



CHRISTOPHER ARELLANES

@chefchrisa

エグゼクティブシェフのクリストファー・アレヤネス氏は、人生の大半を、様々な人々のために料理を作りながら過ごしてきました。彼のキャリアは祖母の厨房から始まり、トーマス・ケラー氏の「Per Se」、ダニエル・フム氏の「Eleven Madison Park」、「The Nomad」、ミシュランの星付きベジタリアンレストラン「NIX」など、世界のトップレストランで腕を磨きました。クリス氏は、ホスピタリティ業界の様々な分野でキャリアを積み重ね、活躍してきました。現在、ニューヨークの「KYU」でエグゼクティブシェフを務めています。

Kyu New York
324 Lafayette St, New York, NY 10012

@kyunyc



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 焼く、スモーク



Thoughts on Wagyu

和牛のウデ肉は、ヒレやリブローズと比べると、より食感が良いのが特徴です。ウデ肉は、高級な部位と比べるとやや硬いですが、その分、牛肉の風味が強く感じられます。特にウデ肉は希少な部位なので、牛肉の旨みがより強く感じられると思います。総じて、この部位は興味深いもので、日本産和牛の伝統に敬意を払うと共に、レシピを作る機会を与えていただき、大変感謝しています。



和牛ウデ肉のスパイスグリル & シトラス和牛のタルタル

- (1) 和牛ウデ肉のスパイスグリル、キュウリの酢漬け、発酵ファッコ、黒ニンニクの醤油ジェル
 (2) 和牛ウデ肉とヨーロッパアカザエビのシトラスマリネ、オクラのピクルス、フレズノチリ、海草ビールのフォカッチャ

INGREDIENTS

和牛ウデ肉	黒ニンニク …………… 50 g	マンダリンピューレ …………… 250 g
アボカドピューレ・キュウリの酢漬け	水…………… 200 g	ライム果汁 …………… 80 g
黒ニンニクの醤油ジェル	寒天…………… 7 g	レモン果汁 …………… 75 g
しょうゆ …………… 50 g	シトラスのピューレ	ホワイトバルサミコ …………… 25 g
バルサミコ …………… 100 g	ブラッドオレンジピューレ …………… 250 g	寒天・塩

PREPARATION

和牛ウデ肉：ウデ肉を分割し、各部位に切り分ける。脂が多い部分はグリル用に、脂が少ない部分はタルタル用にとっておく。脂の多い肉は塩、胡椒で下味をつけ、両面焼いてキャラメリゼする。その後、160°Cのオーブンで中心がレアになるまで焼く。10分ほど休ませてからスライスする。黒ニンニク醤油ジェルが味付けになるので、スライス後に塩を足す必要はない。

タルタル：和牛の脂の少ない肉を小さいサイコロ状に切り、オリーブオイルまたはアボカドオイルで味付けし、発酵ファッコ、ライムの皮、チャイブ、塩、コショウで味を調える。ヨーロッパアカザエビは中くらいのサイコロ状に切り、レモンオイル、レモンの皮、チャイブ、塩、アレポトウガラシで味を調える。仕上げに、ビールフォカッチャを焼き、和牛のタルタル、ヨーロッパアカザエビのタルタルと重ね、各種彩り、季節のピクルス、キャビアを添える。

黒ニンニクの醤油ジェル：黒ニンニク、バルサミコ、醤油を、黒ニンニクが調味液に混ざるまでバイタミックスでピューレ状にする。黒ニンニクのピューレをソースポットに注ぎ、水と寒天を加える。イマージョンハンドブレンダーでよく混ぜたものを、3分ほど沸騰させ、寒天を十分に馴染ませる。こし器から浅めのホテルパンに流し入れ、固める。完全に固まったら、小さく角切りにする。

シトラスのピューレ：両方のピューレを半分煮詰め、冷ます。寒天をピューレに加え、混ぜ合わせ、2分間沸騰させて馴染ませる。ホテルパンで冷ます。冷めたら適当な大きさに切り、残りの材料と一緒に手早く混ぜ合わせる。



JOE ANTHONY

@joeanthony_nyc

ジョー・アンソニー氏は、ニューヨークのミシュラン2つ星フレンチレストラン「Gabriel Kreuther」で料理長を務めています。フロリダ出身で、ミシュラン2つ星の「Daniel」や「The Modern」など、ニューヨークで最も評価の高い厨房で経験を積んできました。「Gabriel Kreuther」のオープニングスタッフとして、ルレ・エ・シャトーやAAAファイブダイヤモンドアワードなどの栄誉を獲得することに貢献しました。

Gabriel Kreuther

41 W 42nd St, New York, NY 10036

gabrielkreuther



WAGYU CUT：ウデ



COOKING METHOD：焼く、なし



Thoughts on Wagyu

日本産和牛のウデ肉を扱うのは、初めての経験でした。良い部分を見極めて取捨選択することは、至難の業でした。脂が多い部分があれば、そのすぐ隣には赤身が並ぶこともあります。和牛について学ぶことは素晴らしい経験で、私や私のチームは、実際の料理に合わせて、和牛を最適に調理することができるようになりました。



和牛ボロネーゼコロッケ、和牛のタルタル、 レリッシュ、和牛の雪

和牛、ポークソーセージ、パンチェッタ、ポテト、パルミジャーノ・レッジャーノを組み合わせた和牛カタロースのコロッケは、和風イタリアンの代表的な料理。和牛の脂と柔らかさが、他の食材にとてもよく合う。揚げたてのコロッケに、和牛のタルタルと牛脂の雪をのせて

INGREDIENTS

和牛ボロネーゼ

和牛カタロース(手切り)、ポークソーセージ、パンチェッタ(さいの目切り)、豚皮、ソフリット、和牛脂(乾燥熟成)、

トマトソース、白ワイン、ニンニク(マイクロプラン、生)、白味噌、生クリーム、ごま油、醤油出汁、挽き黒胡椒

コロッケ

ラセットポテト、ガーリックコンフィ、生クリーム、バター、ジンジャーパウダー、塩、パルミジャーノ・レッジャーノ、全卵

PREPARATION

1. 和牛、ポークソーセージ、パンチェッタを強く炙り、味噌と乾燥熟成和牛脂を加えて強火でキャラメリゼする。生ニンニクをみじん切りにし、ソフリットを加えて、白ワインと醤油出汁を加え、豚皮(大)を丸ごと1枚入れる。次にトマトソースとごま油を加えてじっくりと2-3時間煮込む。必要に応じて水またはブイヨンを加える。豚皮を取り除いて、仕上げに生クリームと挽き黒胡椒で味を調える。ハンドブレンダーでボロネーゼを軽くかき混ぜる。冷めたら、コロッケを作るために取っておく。
2. ジャガイモは塩を加えたお湯で柔らかくなるまで茹でる。温めた生クリームにニンニクのコンフィを加え、ピューレ状にする。茹でたジャガイモ、角切りにしたバター、温めた生クリームをマッシャーにかける。パルミジャーノ・レッジャーノ、塩、生姜パウダーを加えて混ぜる。全卵6個を加え、更に混ぜ合わせる。冷まして、コロッケを作るために取っておく。
3. ポテトミックス5gとボロネーゼ7gを用意する。ポテトミックスの中にボロネーゼを入れ、しっかり包み、ボール状にし冷凍する。小麦粉、卵、パン粉の順でパン粉をつけ、キツネ色になるまで190℃で揚げる。
4. タルタルに使うために、カタロースから一番きれいな部分を取り出し、タルタル用に最適な小さなサイコロ状にカットする。さいの目に切った和牛1/2カップとレリッシュミックス30グラムを混ぜ合わせる。次にヴィネグレットソースを20グラム加えて、塩と黒胡椒でタルタルの味を調える。乾燥熟成和牛の端材をタイムとニンニクで柔らかくする。脂を濾して、タピオカマルトデキストリンと混ぜ、雪のような硬さにする。



ROBBIE FELICE

Instagram @robbiefelice

シェフのロビー氏は、彼の父親であるジョー・フェリーチェ氏が複数のレストランを経営していたため、まだ歩く前からレストランで過ごしていました。レストラン業界に慣れ親しんだ幼少期を過ごした後、彼はカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカに入学し、2011年に卒業しました。その後、ニューヨークの伝説的なレストラン「Babbo」とラスベガスの「B&B Ristorante」で何年も働き、副料理長になるとともに、ラスベガスの多くの店舗で塩漬け肉料理(Salumi)を手掛けてきました。

Viaggio Ristorante
1055 Hamburg Turnpike, Wayne, NJ, 07470

Instagram @viaggio_ristorante



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : 炙る、揚げる、なし



Thoughts on Wagyu

初めて日本産和牛のカタロースを手にしたとき、私はこれをどう扱うかとても長い間思案しました。カタロースの良いところは、多様な肉質や部位が含まれている点です。その中から、脂肪の多い部分を取り出し、ドライエイジングしました。そして、もう少し脂肪がついた、筋が多い部分を切り分けて、コロッケ用の和牛ボロネーゼを作りました。カタロースの中には、信じられないような霜降りの入った素晴らしい肉質のカットがあり、これを和牛のタルタルにして付け合せにしました。

Inspirational Recipes
for **Chuck Roll & Shoulder Clod**
Japanese **WAGYU** Beef

Featuring

BRANDON RICE	SETH TURIANSKY
DAVID YOSHIMURA	VAL CANTU
FRANCIS ANG	YOYA TAKAHASHI
LUIS CUADRA	CHARLIE MITCHELL
NANCY OAKES	CHRISTOPHER ARELLANES
PEDRO GARCIA	JOE ANTHONY
PHILLIP LEE	ROBBIE FELICE
RICARDO ZARATE	

Easily review a variety of Japanese Wagyu topics, in 15 languages



- Wagyu facts and special features
- Wagyu recipes and at-home menu suggestions
- Restaurants and retail for Japanese Wagyu

Visit our website for more information:

<http://jlec-pr.jp/>

Discover Detailed Japanese Wagyu Beef Information on Your Smartphone

