



## 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	<b>すき焼きのたれ*</b>
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	<b>卵黄のコンフィソース*</b>	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。