



## 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。