



## 和牛のタルタル、アゲゲパンとホイップした和牛の脂を添えて

西アフリカ風の和牛のタルタルに、スモークして焦がした唐辛子、アゲゲパンとホイップした和牛の脂を添えて


-  **WAGYU CUT** : シンタマ
-  **COOKING METHOD** : なし

### Thoughts on Wagyu

和牛は、他の牛肉にはない旨味、食感、品質を兼ね備えています。控えめながら力強い風味で、満足度の高い価値を提供してくれるのです。和牛の準備は、歩留まりが悪くならないようにトリミング等の処理することも含めて非常に重要です。和牛を丁寧に分割し、今回の調理では強火で片面6~10秒ずつ焼きました。旨味のあるリッチな味わいは、少量のスパイスや辛みとよく合います。和牛を扱うことは素晴らしい経験でしたし、和牛は私の料理を高めてくれました。




**AYO ADEYEMI**

 @ayoadeyemi\_

サンフランシスコの「Taj Campton Place」やシンガポールの「Tippling Club」でのキャリアを経て、英国に戻ったアヨ・アディエミ氏は、西アフリカ料理の高級レストラン「Akoko」を率いることになりました。アディエミ氏の料理は、彼のルーツと高級レストランの系譜を融合しています。

「Akoko」では、西アフリカ料理の伝統的な味に最大限の敬意を払うと共に、巧みな技術と高品質の食材を扱うことで、その魅力を最大限に引き出しています。

 **Akoko**  
21 Berners St  
London W1T 3LP

 @akokorestaurant