



## タパス風、和牛ウチモモの一口サイズステーキの缶詰

この料理のコンセプトは、日本産和牛を手軽に楽しむこと。日本の和牛をあまり敬遠せず、高価すぎるものと思わないでほしい。もっと気軽に、もっとたくさん楽しんでもらいたい。そんな想いで、日本の贅沢な和牛のイメージを一新するため、缶詰の料理に仕上げた

 **WAGYU CUT :** ウチモモ

 **COOKING METHOD :** 煮る

### Thoughts on Wagyu

イギリスやスペインなど、海外を拠点に活動する日本人シェフとして、和牛のスペシャリストのような役割を担えているのは名誉なことです。和牛という最高の食材によってお客様に喜んでいただき、和牛の受け継がれた血統や、持続可能な飼育方法の価値を伝えることができるのを、とても誇らしく感じます。和牛は高価で敷居が高いと思われがちですが、和牛を使った料理はシンプルであるべきだと考えています。和牛の良さを最大限に引き出す、控えめで素朴なレシピが最も成功するのです。




**DAIKICHI SAITO**

 @chefsaito

シェフの齊藤氏はユニークな経歴の持ち主です。日本では、日本食の料理人としてだけでなく、バーテンダーの経歴もあります。日本以外でのキャリアは、現在20年以上に及びます。2017年には、スペインで行われたタパスの世界大会で銀メダルを獲得しました。自身のYouTubeチャンネルでは、日本食や和牛の素晴らしさを伝え、料理の知識と彼のキャラクターによって、多くのファンを喜ばせています。齊藤氏は、和牛を知り尽くし、様々な分野で活躍する日本を代表するシェフの1人です。

 **Akari Japanese Kitchen & Bar**  
196 Essex Road, Islington, London N1 8LZ

 @akari\_islington