

和歌山の絶品素材が紡ぐ、フレンチの枠を超えたコソット料理。

都会の喧噪のなかでも、家でくつろぐ感覚でお酒や食事を楽しんで欲しい。そのために、全国各地に美味しいものを探しに行きます。HOUSEでは、食材の旨みをぎゅっと閉じ込めたコソット料理が人気なんです。梅どりは素材の旨みがしっかりと、火を通して地鶏のように固くなり過ぎず、ふんわりとした食感がとてもいいですね。有名な地鶏はたくさんありますが、ヘルシーな梅どりは大人気でしたよ。まろやかな旨みを損なわないようオレン

ジ風味のキャラメルソースにしました。そして、何よりのお気に入りが和歌山産のぶどう山椒。爽やかなグリーンが映えるし、清々しい辛さが最高のアクセントです。あまり東京では知られていない様子が存在感ありますよ。那智勝浦の生マグロやかつらぎの猪も絶品。クエや熊野牛は使ってみました。和歌山は、海も空も明るい南国リゾートなイメージ。自然が豊かで食材の宝庫ですね。どれも旨みが濃厚でお日様の恵みたっぷりという感じが好きですね。

塩田 真也

*Shinya Shiota*

ホテルオークラで長年本格派フレンチに携わったシェフ。今後は和歌山産のクエや熊野牛を使って、新しいメニューを開発したいと語る。

HOUSE

住所 / 東京都港区西麻布2-24-7  
電話 / 03-6418-1595

recipe

梅どりとさつまいものロースト・オレンジキャラメルソースぶどう山椒風味  
梅どり / さつまいも / かぶ他季節の野菜 / オレンジキャラメルソース / グラニュー糖 / ブラウンシュガー / コアントロー / ブイヨン / 塩胡椒 / コーンスターチ / バター / ぶどう山椒

- ① ココットで梅どりを軽くソテーし取り出しておく。
- ② ココットに残った油で野菜を炒め、取り出していた梅どりを戻しオープンでローストする。
- ③ グラニュー糖とブラウンシュガーをキャラメル状にし、コアントローを入れアルコールを飛ばしブイヨンでのばしソースを作る。塩胡椒で味を整えコンスターチでとろみをつけ仕上げにバターを入れ風味を出す。
- ④ 梅どりにほんのり焦げ目がついたら仕上げにソースをかける。

# ぶどう山椒を使った梅どりのロースト。



日本一の梅の里で生まれた「紀州うめどり」。

梅どり

梅のトップブランドとして知られる紀州南高梅。最高級品の梅干しを作る過程でできる大量の梅酢を何とか再利用できないか。その思いで開発した梅酢を飼料に混ぜて育てた紀州うめどりは、とっても健康。「健康な鶏だから肉の旨みが深く、ドリップも少ないのでみずみずしいと喜んでいただいています」と語る平松さん。ほかにも梅に関するブランドは、梅たまご、梅まだい、梅くえ、梅ぶたなど。育てる産業にも梅は貢献している。



紀州南高梅の天日干し風景



平松重人

有田養鶏農業協同組合 代表理事  
大学卒業後、家業である養鶏の道に進んだ。美味しさのために朝びきにこだわっている数少ない養鶏場。

ぶどう山椒

爽やかな緑色のぶどう山椒は、風味豊かでピリッと辛い。大粒のスパイスは、イタリアンやフレンチにも合う。

Pick Up spices



ぶどうのように房なりになっているぶどう山椒。発祥の地は和歌山県有田川町清水地区。一般的な山椒より大粒で辛みも強く、清涼感のある香りが特徴。江戸末期、清水地区に自生していたのが発見され、栽培が始まった。清々しい緑色の状態で収穫し、実山椒として調理に使う。



実山椒として収穫するのは5月頃。爽やかな緑色で、直径5ミリぐらいで収穫する。7月から8月になると実は成熟し、乾燥させた後粉末にして香辛料に使用される。

和歌山の厳選食材アラカルト。

和歌山は知る人ぞ知る、上質な畜産物の宝庫。松阪牛にも劣らない肉質の熊野牛をはじめ、梅どり、梅たまご、イノブタや、「食鳥の女王」と呼ばれるほろほろ鳥がある。最近では、ベーコンやソーセージに加工された猪肉など、ジビエ料理の商品開発も進んでいる。



熊野牛

- イノブタ
- イノシシ
- ほろほろ鳥
- 梅どり
- 梅たまご など