

🐮 食べる (その2)

Wagyu焼肉店オーナーに聞きました。

家庭でWagyuを調理する時のお肉の取り扱い方から切るときのポイント、調味料の作り方からレシピまでを引き続き、廣澤さんに伺いました。

取材・撮影協力：和牛焼肉 炭屋 吟



<切る> 焼肉用のお肉の切り方

家庭でお肉をおいしく切る、2通りの方法をご紹介します。

【その① 食べ応えのある大きさの切り方】

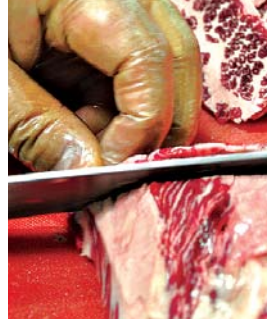


①厚めに切ります。



②切込みを入れて開きます。

【その② きれいに见せる切り方】



①ななめに切ります。



②断面がきれいに出来ます。



お肉に包丁を入れる廣澤さん。

【プロに聞く】

家庭では、お肉を切るとき、どのような包丁を使うといいですか？

廣澤さん「一般的に売られている包丁で充分です。高価なものでも、研ぐとよく切れますので。スジや余分な脂を取り除くときは、ペティナイフなどの小さなタイプのものが使いやすいでしょう」

【プロに聞く】

お肉を切るときや扱う時に気をつけることはありますか？

廣澤さん「Wagyuのお肉は、脂が多いため酸化しやすいです。切ったお肉を調理するまで時間が空く時は、しっかりとラップなどで密封してください。また、Wagyuの脂は人の体温で溶けてしまうほどですので、火の近くなどの高温になる場所に置くのは避けましょう。必要以上に触らないようにすることもポイントですね」



Wagyuの脂は繊細です。



<調味料> 焼肉の時の強い味方

お肉をおいしく食べるための塩&コショウの仕方や簡単にできるタレ、そして焼肉だけでなく他の料理にも合う2種類のソースを紹介します。

(その1) 塩&コショウ

【仕方】

お肉を食べるなら、まずは知りたい塩&コショウの仕方をご紹介します。

- ①塩は、高い位置から振ると均等にかかります。
- ②コショウの場合は、指でつまんで、指でこするようにまぶします。

【プロに聞く】

高い位置から振るのがポイントです。

廣澤さん「シンプルに食べたい人には塩&コショウがおすすめ。塩は、まるやかな海塩ですね。コショウはブラックペッパーの粒が細かいタイプがいいでしょう。焼肉の場合、粒が細かいコショウの方が香りがきつくないため、肉の風味を損ないません。ステーキの場合は、香りが強く出る荒挽きコショウの方がいいでしょう」



(その2) タレ ご家庭にある調味料で、簡単にタレが作れます。



【材料】

- ・しょうゆ 15cc
- ・みりん 10cc
- ・砂糖 5g
- ・コチュジャン 小さじ3分の1
- ・ゴマ油 適量

※ 各分量は目安です。

【作り方】

①ゴマ油以外の全ての材料を混ぜ合わせればできあがりです。※ゴマ油はお肉を焼く時に使い、お肉にゴマ油の風味をつけ、その上でタレに付けて召し上がります。

(その3) バジルのソース ジェノベーゼ風のソース。おしゃれなのに、ミキサーにかけるだけの簡単なソースです。



【材料】

- ・バジル 20～30g
- ・オリーブオイル 大さじ 5～6
- ・すりおろしニンニク 少々

※ 各分量は目安です。

【作り方】

①全ての材料をミキサーに入れます。
②滑らかになるまで混ぜればできあがりです。冷蔵庫に保存すれば、半月～1ヶ月使用できます。



お肉に合うものを熟知する廣澤さん。

(その4) トマトのソース オリーブオイルベースのソース。お肉だけではなく、お魚料理などにも使える万能ソースです。



【材料】

- ・トマト中 1個
- ・ケイパー 小さじ 2分の1
- ・オリーブ(リング状またはペースト状のもの。今回はペースト状のものを使用) 少々
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩&コショウ 少々
- ・バルサミコ酢 少々

※ 各分量は目安です。

【作り方】

①トマトのヘタをくり抜き、スライスし、種を取り除いて、ダイスカットにします。②その他の材料を混ぜ合わせ、①と合わせてできあがりです(お好みで同じぐらいの大きさに刻んだ玉ねぎを入れるのもおすすめです)。



「まずは、お客さんに喜んでもらうこと」が廣澤さんの経営方針。



<焼く> 家庭のフライパンで焼く

家庭の調理器具とコンロでおいしくお肉を焼くときのコツをプロに聞きました。

【プロに聞く】

フライパンでおいしく焼く場合は、どうすればおいしく焼けますか？

廣澤さん「鉄のフライパンを使う時は、お肉を焼く前にフライパンを焼くようにしっかりと熱してください。テフロン加工されたフライパンを使う時は、温める程度で大丈夫です」



鉄のフライパンはよく熱しましょう。



<レシピ> ちょこっとレシピ

少量のお肉や余ったお肉で簡単に作れる Wagyu でおしゃれなレシピをご紹介します。

(その1) 洋風 Wagyu のたたき

シンプルに Wagyu の味を楽しめる一品です。

注) 販売元や管理状態によってお肉の鮮度は異なります。当レシピは一部生食なので鮮度には十分注意の上、調理を行ってください。



【材料】

- ・Wagyu 200g
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・ディル 2枝 (お好みの量)
- ・チャイブ 1本分 (お好みの量)

※ 各分量は目安です。



【作り方】



①たたき用にお肉の形を整えたら、オリーブオイルを絡めて、刻んだディルをまぶします。



②熱したフライパンにオリーブオイルをなじませて、①を焼きます (中火)。



③約20～30秒ずつ、全面を焼きます。その後フライパンから取り出し、冷蔵庫に入れて粗熱を取ります。



④粗熱が取れ、強めに塩&コショウをし、お好みの厚さに切ってお皿に盛ります。刻んだチャイブと、ソースAとB (P16参照) を添えたらできあがりです。

粗熱を取るには冷蔵庫を利用しよう。

【プロに聞く】

おいしく作るための注意点を教えてください。

廣澤さん「通常、ディルは魚に使われますが、香りを重視して今回はWagyuに使用しました。また、粗熱を取るために冷水を使用すると水っぽくなってしまいますので、冷蔵庫で冷やすと良いでしょう」



(その2) 洋風 Wagyu ユッケ ユッケ風のまるやかでやさしい一品です。

注) 販売元や管理状態によってお肉の鮮度は異なります。当レシピは基本、生食なので鮮度には十分注意の上、調理を行って下さい。



【材料】

- ・Wagyu 100g
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・ウスターソース 大さじ1
- ・オリーブオイル 小さじ1
- ・ニンニク小さじ 2分の1
- ・レモン汁(お好みで) 少々
- ・塩&コショウ ほんの少し

※ 各分量は目安です。



【作り方】



①お肉の繊維と違う方向に細く切ります。



② ボウルに Wagyu 以外の材料を全て混ぜ合わせます。



③よく混ぜた②に①をさっとからませ、お皿に盛りましょう。



④お好みで千切りりんご、小口切りのチャイブ、ソースAとB(P16参照)などを添えてできあがりです。

【プロに聞く】

細かく切る時の工夫で、何かございますか？

廣澤さん「さらに歯ごたえが欲しい方は、お肉の繊維に添って切ると、繊維が残り、歯ごたえが良くなります」

切り方ひとつで歯ごたえも変わります。



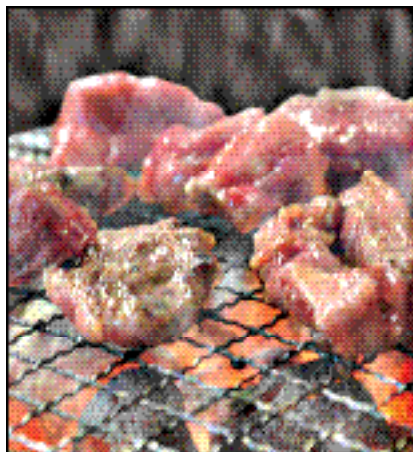
和牛焼肉 炭屋 吟

Japanese BBQ Restaurant Sumiya Gin

住所：3/447 William Street, Northbridge 6003

営業時間：5:30pm ~ Till Late (定休：日曜日)

オーストラリア産の Wagyu を炭で炙って食べる Wagyu 焼肉店。シドニーで Wagyu の焼肉店オーナー・シェフでもあった店主が、パースでもこだわりの Wagyu を提供する。6月下旬、ノースブリッジにて新規オープン予定。



住所
3/447 William St,
Northbridge
営業時間
5:30pm ~ Till late
(定休：日曜日)

