

good food!

食育丸の内

SHOKU-IKU
MARUNOUCHI
TOKYO



フレンチシェフの饗宴

3.14(木)~3.20(日)
11:30~14:00

ご当地スペシャルハンバーグ

HAMBURG

人気のフレンチのシェフ達が「ハンバーグ」をプロデュース! 各シェフ厳選の和牛ハンバーグに、フレンチの「テロワール」*精神で、同じ土地の旬の食材を組み合わせたスペシャルなひと皿。珍しい食材がたっぷりつまったご当地スペシャルハンバーグを、ぜひご堪能ください。

*テロワールの「terre(テロ)」とは、フランス語で「大地」や「地球」の意味。お米でもあきたこまちやコシヒカリがあるように、その土地の気候、土壌、風土など土地固有の特徴を活かした作物をつくり、味わうことを言います。

いつものハンバーグが本格フレンチに! シェフ秘伝のレシピを大公開します!

軽く煮込んだ甲州ワインビーフの粗挽きハンバーグ

赤坂とまとのグリルとじゃがいものエクラーゼ

「肉々しい味を目指した」というハンバーグは、もも、肩、バラ肉の粗挽きで、ぎゅっと凝縮された肉のうまみが存分に味わえます。付け合わせは、シェフも大好きなじゃがいもを潰し、たっぷりバターを混ぜて。プチッとほじける赤坂とまとの酸味がさわやかなアクセントになります。



●シェフからのメッセージ

甲州ワインビーフはワインの絞り粕をエサに使用しているため、ソースに赤ワインを入れてより深い味わいを出すようにしました。

POINT!

フランス料理はソースがキメ手です。ソースを焦がさないように、中火→弱火→極弱火と注意して、じっくり時間をかけて作りましょう。



サンス・エ・サヴール
(丸ビル35F)

長谷川幸太郎氏

●材料 (1人分) ハンバーグ: 牛挽肉(粗挽き) …75g、豚挽肉(ロース/粗挽き) …50g、全卵…1/4個、生パン粉…10g、赤ワインオニオン(玉ネギのみじん切り1個分を200ccの赤ワインで水分がなくなるまで中火~弱火でじっくり煮詰めたもの) …17g、塩・コショウ・ナツメグ…適量 ソース: デミグラス(缶詰めでOK) …50g、赤ワイン…25cc、フォンドヴォー…25cc、玉ネギのみじん切り…5g、ケチャップ…5g、バター…2.5g、水・塩・コショウ…適量 つけあわせ: トマト(中くらいのもの) …2個、クレソン…適量

*実際のメニューでは、「甲州ワインビーフ」と「富士桜ポーク」を使用しています。

●作り方

- ① ハンバーグの材料を、粘りが出るまでしっかりとこねて成形し、中火でじっくりと焼く
- ② 鍋にソースの材料の玉ネギと赤ワインを入れ、水分がなくなるまで煮詰める
- ③ ②にフォンドヴォーを入れ、半量になるまで煮詰めた後デミグラスを入れ中弱火で沸かし、ケチャップ、バターを入れホイッパーで混ぜる
- ④ 茶こしなどで③をこして、水で濃度を、塩コショウで味を調え、①を入れて約10分煮込む
- ⑤ つけあわせのトマトは半分に切り、断面をフライパンでしっかりと焼き、軽く塩をふって、ハンバーグ、クレソンと共に彩りよく盛りつける

天候などの事情により、食材が一部変わる場合もございます。ご了承ください。



尾崎牛のうまマイルズハンバーグ

その土地で育ったキャベツのシュクルートと里芋のとろーりチーズ

ジューシーな尾崎牛にホエー(乳しよう)を加えてふくら焼き上げた充実の味わい。シュクルートの酸味がソースと相まってぐっと食欲をそそります。和の代表 里芋はチーズをまといて香ばしいグラタンに。わさび葉のピリッとした辛みもすてきな脇役。

●材料 (1人分) ハンバーグ: 牛挽肉…125g、豚挽肉…37g、全卵…1/4個、玉ネギのすりおろし…25g、牛乳…15cc、パン粉…12.5g、ホエー(ヨーグルト150gをキッチンペーパーを敷いたザルに入れ、水分を落とすしたもの) …25g、片栗粉…3.5g、塩・コショウ・ナツメグ…適量 ソース: ケチャップ…22.5g、赤ワイン…25cc、トマト…35g、水…40cc、とんかつソース…7.5g、キノコ…25g、イチゴジャム…5g、インスタントコーヒー…1つまみ、塩・コショウ…適量 つけあわせA: キャベツのシュクルート[キャベツ(千切りして塩もみする)…1/6個、玉ネギ(薄くスライス)…1/4個、ニンジン(千切り)…1/4個、ベーコン(細切り)…40g、パイヨン(鶏)…60cc、白ワイン…50cc、白ワインビネガー…10cc、ヨーグルト…80g、塩…4g、コショウ…適量 つけあわせB: 里芋のとろーりチーズ[里芋(1cm位にスライス)…25g、グリエルチーズ…5g、塩…適量] うずらの卵…1個、わさび葉…適量

*実際のメニューでは、「尾崎牛」と「宮崎ハマユウポーク」を使用しています。

●作り方

- ① ハンバーグの材料を、粘りが出るまでしっかりとこねて成形し、中火でじっくりと焼く
- ② 鍋にソース用の赤ワインを入れアルコールを飛ばし、キノコ以外の材料を入れて煮る
- ③ ソテーしたキノコを②に入れ軽く煮て、①を入れて味をなじませる程度煮る
- ④ 鍋につけあわせAの玉ネギ、ニンジン、ベーコンをソテーし、しんなりしたら一旦火を止めてからキャベツを入れ、白ワイン、白ワインビネガー、パイヨン、ヨーグルトを入れて弱火で汁気がなくなるまでじっくり煮る
- ⑤ つけあわせBの里芋は蒸揚げし、塩、チーズをまぶしてオーブントースターなどでチーズがとけるまで焼く
- ⑥ お皿に④を敷き、③のハンバーグ、うずらの卵の目玉焼きの順に乗せる。⑤、わさび葉を彩りよく盛る

●シェフからのメッセージ

尾崎牛のイノシン酸、トマトのグルタミン酸、キノコのグアニル酸と“うま味”を組み合わせることでおいしさの相乗効果を出しました。

イグレック丸の内
(新丸ビル5F)

山口浩氏

POINT!

ハンバーグにホエーを入れることにより、うま味のある肉汁が口いっぱいに広がります。ぜひ試してみてください。

