

SUDACHI RECIPE 01

トマトとホタテのカルパッチョ

サルサヴェルデとすだちぼん酢

心地よい酸味のすだちぼん酢がハーブの爽やかなアロマをまとい、ホタテとトマトの甘味と一体となったアベタイザーです。サルサヴェルデソースはお肉にもよく合います。



材料

トマト（小～中サイズ）－ 2個
カールトマト（小～中サイズ）－ 2個
ホタテ－ 4個
バジル－ 5枚
マイクロバジル－ 適量
シブレット－ 適量
塩－ 適量
白胡椒－ 適量
サルサヴェルデソース*－ 15cc
すだちぼん酢－ 15cc
エキストラヴァージンオリーブオイル－ 10cc

* サルサヴェルデソース 材料

イタリアンパセリ－ 5パック
パセリ－ 1/2束
レモン果汁－ 1/3個
アンチョビ－ 2枚
ケイパー塩漬け－ 10粒
エキストラヴァージンオリーブオイル－ 150cc
塩－ 適量
白胡椒－ 適量



作り方

1. サルサヴェルデソースを作る。ケイパー塩漬けは洗って塩を落としておく。ミキサーかハンドブレンダーに全ての材料を入れ攪拌し、味見をして塩を加え、ボウルで急冷する。
2. 新鮮なホタテを、オリーブオイルを引いたフライパンで両表面のみ焼き、冷やす。
3. トマト、ホタテをスライスして器に盛り付け、塩、白胡椒をする。
4. バジルとシブレットを散らし、オリーブオイルをかけ、仕上げにサルサヴェルデソースとすだちぼん酢をかける。

CHEF'S POINT

トマトはよく熟れたものを使う。
ホタテは火を入れすぎず、強火で表面だけを焼く。

SUDACHI RECIPE 02

カツオの和風ニース風サラダ

すだちぼん酢ドレッシング

たっぷり具たくさんで、主役になるサラダ。万能なすだちぼん酢ドレッシングを使い、フランス定番のニース風サラダをアレンジしました。



Recipe by Chihito Maruyama (cherche inc.)
Photography by Yuri Iwatsuki

材料

カツオ - 1/3 冊
サラダ菜 - 4 枚
ベビーリーフ - 適量
メークイン - 1 個
赤玉葱 - 1/10 個
インゲン - 6 本
卵 - 2 個
グリーンオリーブ - 6 粒
ディル - 適量
グランドの塩 - 適量
白胡椒 - 適量

[ドレッシング材料]

エシャレット - 1 本
すだちぼん酢 - 60cc
太白ごま油 - 20cc

作り方

1. ドレッシングを作る。すり鉢でエシャレットを荒めにすり潰し、すだちぼん酢と太白ごま油を入れ混ぜ合わせる。
2. 材料の下ごしらえを行う。
メークインを皮ごとゆで、皮をむく / ゆで卵を作る（沸騰から8分が目安） / いんげんを強めの塩を効かせたお湯でボイルする / 赤玉葱を粗みじん切りする / 新鮮なカツオを一口大に切る
3. 器に重ねるように材料を盛り付け、ディルを散らす。グランドの塩と白胡椒をし、仕上げにドレッシングをかける。

CHEF'S POINT

ドレッシングはエシャレットの新鮮な香りがポイントなので、1本を使い切る。カツオはたたきでもOK。仕上げには、旨味もあり、不均一な食感を生み出す、粒子の大きなグランドの塩がぴったり。

YUZU RECIPE 01

豚しゃぶとアボカドのサラダ

ゆずぼん酢ドレッシング

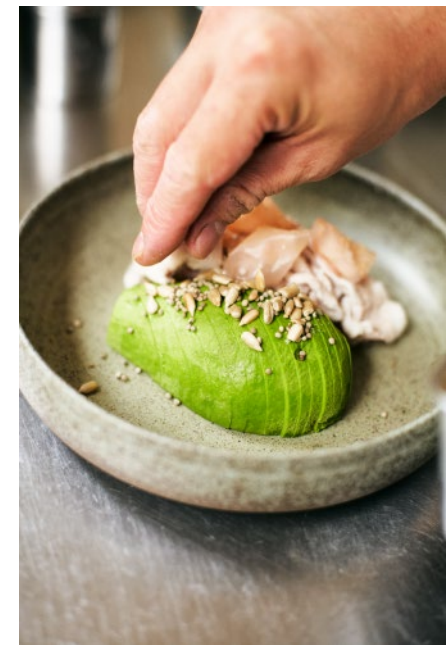


よく熟れたアボカドに、えごまの実やひまわりの種で香ばしい食感をプラス。ゆずの香りとキレのある酸味が豚肉の旨味を引き立てる、心地よい一皿です。

材料

豚バラ - 100g
アボカド - 1/2 個
ルッコラ - 適量
ガリ - 少々
えごまの実 - 10g
ひまわりの種 - 5g

塩 - 適量
ゲランドの塩 - 適量
白胡椒 - 適量
ゆずぼん酢 - 45cc
えごまオイル - 15cc



作り方

1. えごまの実とひまわりの種を合わせ、フライパンで香ばしく乾煎りする。
2. 豚バラ肉を塩を入れたたっぷりのお湯で茹で、氷水に落とす。よく冷えたらペーパーで水分を切っておく。
3. アボカドを 1/2 にカットし、薄切りにする。
4. 豚バラ、アボカド、ガリ、ルッコラを器に盛り付け、えごまの実、ひまわりの種をかける。ゲランドの塩と白胡椒をする。
5. ゆずぼん酢とえごまオイルをガラス容器に混ぜ合わせ、お好みの量をかける。

CHEF'S POINT 豚バラは火を通しすぎず柔らかく仕上げる。えごまの実は白胡麻でも代用可。

YUZU RECIPE 02

旬野菜の素揚げとサバの大和芋揚げ

おろしゆずぼん酢添え



大地と海がもたらす季節の恵みを、香り豊かなおろしゆずぼん酢で味わいます。
大和芋の衣はふわっと軽く、野菜は素揚げすることにより味が凝縮し、ゆずぼん酢がよく絡みます。

材料

パプリカ - 1個
ズッキーニ - 1/2個
ししとう - 5本
万願寺とうがらし - 2本
茄子 - 3本
ミニトマト - 5個
赤大根 - 1/4本
大根 - 1/3本

大和芋 - 1/2本
サバ - 1枚
米油 - 適量
タイム - 適量
塩 - 適量
白胡椒 - 適量
ゆずぼん酢 - 適量
ゲランドの塩 - 適量



作り方

1. 旬の野菜を大きめにカットする。(ししとう、万願寺とうがらし、ミニトマトはそのまま) 大根おろしを作り、程度に水気を切る。大和芋をすりおろし、さえ箸で混ぜほぐしておく。
2. 新鮮なサバの中骨を抜き、皮をひき、一口大にカットする。カットしたサバの両面に塩、白胡椒をする。
3. 170度にした米油で野菜を素揚げする。それぞれの野菜を香ばしく揚げたら、バットにあげる。
4. サバを大和芋にくぐらせ、スプーンを使って丸めながら油に落とし、揚げる。
5. 器に野菜とサバを盛り付け、タイムを散らし、ゲランドの塩と白胡椒をする。
6. 別の器に、大根おろしとゆずぼん酢を盛り付ける。

CHEF'S POINT

野菜ごとに火の入り方が違うのと、一度に揚げると油の温度が下がるので、種類ごとに少しずつ揚げていくのがコツ。大根おろしは鬼おろしを使うとなお良い。仕上げには、旨味もあり、不均一な食感を生み出す、粒子の大きなゲランドの塩がぴったり。

TAMANEGI RECIPE 01

サイコロステーキと万願寺唐辛子

和風仕立てのガーリックバターステーキ & 玉ねぎぼん酢



玉ねぎぼん酢の甘さがお肉の旨味を引き立てます。

材料

牛もも塊肉 - 300g
塩・こしょう - 適量
にんにく - 2かけ
バター - 10g
万願寺唐辛子 - 6個
エゴマの葉 - 2枚
マルカン 玉ねぎぼん酢 - 大さじ3



作り方

1. 牛もも塊肉は調理する30分ほど前から常温に出しておき、2~3cm角のサイコロ状にカットし、塩こしょうをする。にんにくは横に薄くスライスする。
2. フライパンにオリーブオイルを引き、サイコロステーキを焼く。
3. 途中、肉を横に寄せて万願寺唐辛子を加え、焼き目をつける。
4. 3を一度取り出し、そのままフライパンにバター・にんにくを入れて炒め香りを出し、肉を戻して香りを移す。
5. お皿にエゴマの葉と共に盛り付け、玉ねぎぼん酢をかけて完成。

CHEF'S POINT

肉にしっかり下味をつけるのがポイント。万願寺唐辛子の代わりにししとうやブロッコリーなど、季節の野菜で作ってみてください。

鶏の油淋鶏風

TAMANEGI RECIPE 02

刻みピクルスとハーブの玉ねぎぼん酢



作り方

1. 鶏もも肉を3cm角くらいにカットし、[下味]に15分ほど漬ける。
2. 汁を切って片栗粉をまぶし、30分程置いてから165℃の油で5分ほど揚げる。
3. ピクルスは薄切りにする。
4. 器に唐揚げを盛りつけ、ピクルスをトッピングし玉ねぎぼん酢を回しかける。
レモン・イタリアンパセリを添える。

材料

鶏もも肉 - 250g
片栗粉 - 適量
揚げ油 - 適量
ピクルス (市販のもの) - 20g
マルカン 玉ねぎぼん酢 - 大さじ3
[トッピング]
レモン (串切り) - 2切
イタリアンパセリ - 適量

[鶏もも肉下味]
うすくち醤油 - 15cc
料理酒 - 20cc
みりん - 20cc
オイスターソース - 2cc
塩 - 0.5g
おろし生姜 - 1g
おろしにんにく - 0.3g

ポテトサラダ

TAMANEGI RECIPE 03

玉ねぎぼん酢仕上げ



作り方

1. ジャがいもは皮ごと茹で、熱いうちに皮をむきつぶす。にんじんはいちょう切りにし茹でておく。
2. きゅうりはスライスし塩もみし、玉ねぎはスライスして水さらし、ハムは1cm短冊にカットする。
3. 塩・こしょうとマヨネーズで味をつける。
4. 卵は常温に戻し、お酢を少量加えて沸騰させたお湯に入れ8分半。氷水にとる。
5. 盛り付けて半熟卵をのせ、玉ねぎぼん酢をかける。黒こしょうをトッピング。

材料

ジャがいも - 1個
ハム - 1枚
玉ねぎ - 1/8個
きゅうり - 1/4本
にんじん - 1/8本

卵 - 1個
マヨネーズ - 大さじ2
塩こしょう - 適量
マルカン 玉ねぎぼん酢 - 大さじ2
粗挽き黒こしょう - 適量

KINGOMA RECIPE 01

豚しゃぶとグレープフルーツ

金ごまぼん酢のさっぱりサラダ



シンプルな豚しゃぶをボリュームたっぷりのサラダに仕上げます。
山芋とグレープフルーツが入ると一気にレストラン風に！

材料

豚バラしゃぶしゃぶ用肉 - 100g
グレープフルーツ - 1/2 個
山芋 - 5cm
サニーレタス - 適量
クレソン - 適量
マルカン 金ごまぼん酢 - 大さじ 2
オリーブオイル - 大さじ 1



作り方

1. たっぶりの湯を沸騰させ、塩を2つまみ加える。
2. 豚バラ肉を入れ20秒、色が変わったら氷水に取り、水気をとっておく。
3. グレープフルーツは「房取り」する。(天地を落とし実ギリギリのところまでナイフで皮を削ぎ取り、さらに1房ずつ薄皮に沿って両側から切れ目を入れて房を取る。薄皮を取った状態。)
4. 山芋は皮をむき4cm長さの拍子木に切る。
5. サニーレタス・山芋・豚しゃぶ・グレープフルーツ・クレソンを盛り付け、金ごまぼん酢・オリーブオイルをまわしかける。

CHEF'S POINT

豚肉を茹でる際にお湯に塩を加えて下味をつけておくのがポイント。
山芋のシャキシャキ感とグレープフルーツの爽やかさが決め手。

水餃子

KINGOMA RECIPE 02

香り豊かな金ごまぼん酢のさっぱりレシピ



作り方

1. 長ねぎ・しょうがはみじん切りにする。白菜は5mm角にカットし、ニラみじん切りと共に塩もみ後、絞っておく。
2. ボウルに豚肉・絞ったニラ、白菜・長ねぎ・しょうがを入れて〈下味〉を加えよく練る。
3. 15等分しギョウザの皮で包む。(帽子包み... 餡をのせた皮を半分に折って圧着してから、角と角をクルッとくっつける)
4. 沸騰させたお湯で3〜4分茹でる。
5. お皿に盛って金ごまぼん酢・ラー油をかける。

材料

豚ひき肉 - 200g
長ねぎ(白い部分) - 1/2本
ニラ - 1束
白菜 - 100g
しょうが - 1かけ

〔下味〕
しょうゆ - 大さじ1
酒 - 大さじ1
〔タレ〕
マルカン 金ごまぼん酢 - 大さじ2
ラー油 - 小さじ1

アジとブリのセビーチェ

KINGOMA RECIPE 03

南米のお刺身マリネ



作り方

1. 魚は大きめ一口大にカット、紫玉ねぎはスライス、パクチーは葉の部分に刻む。
2. 1をボウルに入れ、金ごまぼん酢、パクチーを加えて和える。
3. お皿に盛り付けてオリーブオイルを回しかけ、ライムの皮のすりおろしをトッピングする。

材料

アジ(刺身用) - 1尾分
ブリ(刺身用) - 4切
紫玉ねぎ - 1/4個
マルカン 金ごまぼん酢 - 大さじ2

オリーブオイル - 大さじ1
パクチー - 葉5枚分
ライムの皮 - 少々

サーモンとさつまいも・木の子の包み焼き ディル風味



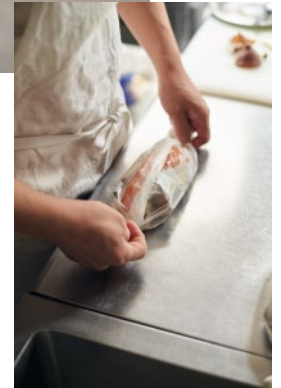
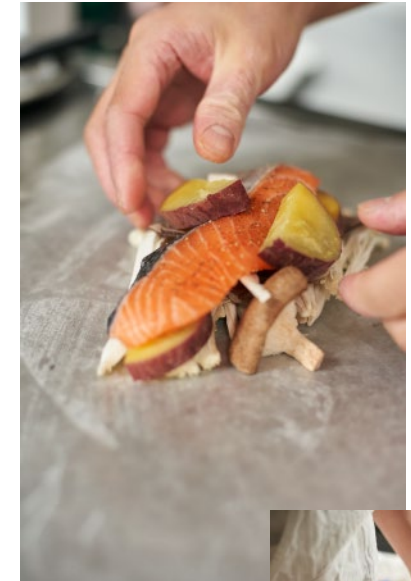
旨味たっぷりの鮭ときのこはもちろん、ほくほく甘いさつまいもとぼん酢のにんにく風味がベストマッチ！仕上げのバターが全体をまろやかに包みます。

材料

鮭切身 - 2切
塩・こしょう - 適量
しめじ - 1/4パック
えのき - 1/4パック
エリンギ - 1/2本
しいたけ - 2個
きくらげ - 適量
さつまいも - 1/2本
料理酒 - 大さじ2

【仕上げ】

バター - 大さじ1
黒こしょう - 適量
ディル - 適量
マルカン にんにくぼん酢 - 大さじ2



作り方

1. 鮭は塩・こしょうをする。
2. きのこの下ごしらえをする。しめじ・えのきは石づきをとり適当な大きさにばらす。エリンギは大きめに裂く。しいたけは1/2～1/4に、きくらげは食べやすい大きさにカットする。
3. さつまいもは濡らしたペーパータオルで包み電子レンジ(600W)で5分、冷めたら1cmの輪切りにする。
4. クッキングシートを広げ、1人分ずつきのこ・さつまいも・鮭をのせ、上から酒をふりかけ、紙を折って具を包み込み、両端をねじってとめる。
5. 200℃オーブンで10分焼く。仕上げにバターをのせ、にんにくぼん酢をかける。黒こしょう・ディルをトッピングして完成。

CHEF'S POINT

オーブン・ホットプレート・フライパン・魚焼きコンロなどで。
さつまいもを入れるのがポイントです！



作り方

1. 茄子は、直火で真っ黒になるまで時々返しながらかつおぶしを焼く。
2. 水にとり皮をむき、水気をとって斜めに4カットにする。
3. ねぎは1cmの斜め切りにする。
4. 器に茄子を盛り付け、ねぎとかつおぶしをトッピング。オリーブオイル・にんにくぼん酢をかけて完成。

材料

茄子 - 4本
九条ねぎ - 1本
かつおぶし - 適量
オリーブオイル - 小さじ2
マルカン にんにくぼん酢 - 大さじ2

トマトのグリル添え バジル風味



作り方

1. 豚ロース肉に塩・こしょうをし、油を引いたフライパンで弱火でじっくり両面を焼き、一度火から上げて皿の上で休ませる。
2. トマト・プチトマトを3~4等分にスライスし、油を引いたフライパンで強火で焼きつけ、塩をふり、お皿に盛り付ける。
3. 1の豚肉は休ませた後もう一度焼き目をつけ、食べやすく切ってトマトの上に盛り付ける。
4. 仕上げにアクセントでアーモンド・バジルをトッピングし、にんにくぼん酢をかける。

材料

豚ロース肉 - 2枚
塩・こしょう - 適量
トマト - 1個
プチトマト - 2個
サラダ油 - 適量

[トッピング]
バジル - 適量
アーモンド(粗く砕いたもの) - 適量
マルカン にんにくぼん酢 - 大さじ2