

イタリアのミシュラン三ツ星レストラン「ダ・ヴィットリオ」にて ハナマルキの液体塩こうじを使用したオリジナルメニューの提供開始

「私にとってのマスターピースをもたらし得る素材」と汎用性を高く評価



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社(本社:長野県伊那市、代表取締役社長:花岡俊夫、以下当社)の主力商品である「液体塩こうじ」は、イタリア・ベルガモのレストラン「Da Vittorio」(以下、ダ・ヴィットリオ)にて採用され、2020年1月1日より1年間の期間限定でオリジナルメニュー「液体塩こうじでマリネしたスカンピのグリル」の提供が決定いたしました。

2012年より発売を開始した液体塩こうじは、日本の伝統調味料である塩こうじを、当社独自の製法で液体化した調味料です。液体化により生まれる、計量しやすい・混ぜやすい・溶けやすい・焦げにくいなどのメリットで、おかげさまで好評を博しています。また、この利便性により、鍋料理やドリンクなど、利用できる料理のバリエーションが増え、定番調味料として定着しつつあります。

ダ・ヴィットリオはベルガモ駅から車で20分ほどの小高い丘の上であり、広大な敷地内にホテル、レストランを中心にブドウ園やテニスコート、プール、ヘリポートなどを有するプレシャスなレストランです。2010年から10年連続でミシュラン三ツ星を堅持しています。今回提供が決定した「液体塩こうじでマリネしたスカンピのグリル」は液体塩こうじでスカンピを11分ほどマリネしたのちにグリルしたメニューで、「スカンピのやわらかさが十分に出た」とダ・ヴィットリオのシェフであるエンリコ・チェレア氏は絶賛しています。

今回の液体塩こうじメニュー採用にあたり、エンリコ氏が液体塩こうじの魅力語るスペシャルムービー<東京 CHEFS 特別編集 イタリアトップシェフ×液体塩こうじ「Enrico Cerea」>を3か国語で編集し、ハナマルキ公式 YouTube で公開します。また、エンリコ氏がプロデュースした液体塩こうじレシピ「液体塩こうじ エンリコ・チェレアシェフの三ツ星レシピ」をハナマルキホームページにて公開しています。

<イタリアトップシェフ×液体塩こうじ「Enrico Cerea」>

日本語版 <https://youtu.be/gwwkZCufvDM>

英語版 <https://youtu.be/JP3qzTd-Luk>

イタリア語版 <https://youtu.be/y-n6EprKEx0>

<液体塩こうじ エンリコ・チェレアシェフの三ツ星レシピ>

https://www.hanamaruki.co.jp/shiokoji_enrico_recipe.html

【メニュー導入の経緯】

当社は、2019年9月20日に開催されました、(公社)全日本司厨士協会東京地方本部発行の料理情報誌「東京シェフズ」の料理座談会「東京シェフズ賢人会議 in Italy」に協力。本イベントでは、ダ・ヴィットリオのエンリコ氏が液体塩こうじを使った料理を考案、集まったイタリア各地のシェフやジャーナリストたちが、料理を堪能しつつ、液体塩こうじについて語り合いました。

エンリコ氏は実際に液体塩こうじを使用してみて、その汎用性の高さを絶賛。液体塩こうじの特性を活かし、このイベントのために7品のスペシャルメニューを作り上げました。「塩分が強いのに、料理に加えて食べるとその塩辛さが感じられないから不思議」「透明なので素材の色を邪魔せず、また、味を加えるのではなく、食材の旨味を引き出すというところに好感が持てる」「これだけの料理に一切塩を使わずに仕上げられたことが驚き」「液体塩こうじは、最近出会ったなかでもっとも優れた調味料。イタリア料理に日本製の伝統調味料が合うという、素晴らしい例をつくった」など、新しい味、画期的な素材を求めるシェフたちの感性を刺激する会となりました。また、本機会を経て、「ダ・ヴィットリオ」にて、液体塩こうじを使ったオリジナルメニューの提供がされることとなりました。

【エンリコ・チェレア シェフ コメント】

■液体塩こうじについて

味噌や醤油は使っているが、液体塩こうじは初めて使う調味料だったので、使う前に自分でもいろいろと調べながら使い方を考えていった。まずは、液体状なので非常に使いやすいという感想を持った。

効果についてははっきりと実感できた点が二つ。第一に、旨味を引き出すということ。これは液体塩こうじでしかできないことだと思う。第二に、素材をやわらかくするという点。肉にも魚にも効果的だが、特に魚はやわらかさが増すように感じた。やわらかくなって味が染み込むと同時に、魚独特のいやな臭みもとれる。イタリア人は魚の臭みに敏感で食器につくニオイなども相当気にするため、価値が高い。

また、味付けの下準備の大幅な時間短縮ができることは、料理人にとって大変うれしいこと。例えばフォアグラは、通常の塩・こしょうだと8時間はマリネをするところ、液体塩こうじだと1時間半、魚のマリネも通常は1時間置いていたところが、15分程度でしっかりと味が付き、塩や胡椒など普段使っている調味料が必要ないと感じた。

■メニューについて

今回のメニュー制作に関しては、イタリア料理の中にすべて液体塩こうじを組み入れるということを試みた。直接調味料として使う、マリネにする、ゼラチンにするという3つの方法で構成している。基本的に隠し味となる場合が多いが、メインとなるようなメニューも模索している。今日でいえば、キャラメルに混ぜたお菓子もそのひとつだ。いずれにせよ、液体塩こうじによって非常に好ましい、口当たりの良い味になる。日本古来の伝統食材が新しい技術で液体化されたため、あらゆる料理に活用できるようになったと聞いたが、使えば使うほど奥深さを知ることができると思う。これからどんどん使っていくって、傑作を生み出したい。



栗と液体塩こうじフォアグラ 庭園スタイル

フォアグラのテリーヌ加熱前の塩の代わりに液体塩こうじを使用。鴨肉にはめって味をつけました。右上は栗の形のシリコン型の上半分にフォアグラのテリーヌ、下半分に栗のピュレを詰めて冷凍し、カカオのジュレで一部をコーティングして栗に見立てています。



バーニャカウダとピスタチオのクランブル、液体塩こうじであえたマグロ・スパゲットスタイル

エンリコシェフ自慢の1品。パスタのように細めにカットしたマグロは液体塩こうじで10分ほどマリネしただけです。下にバーニャカウダソースを敷き、ピスタチオをトッピングしています。



液体塩こうじでマリネしたスカンピのグリル、ビーツのグラッサートとバッファローリコッタクリーム

液体塩こうじでマリネしたスカンピの香ばしいグリル。「スカンピのやわらかさが十分に出了」とシェフ。ナポリのリコッタチーズで、ビーツの甘さを引き出しています。



液体塩こうじモンテロツソのアンチョビ、アルタムーラのクロスティーノ

スライスしたパンにサルサトナータを絞り出し、液体塩こうじでマリネしたアンチョビを乗せ、みじん切りにしたイタリアンパセリとバジルをかけ、半分に割ったヘーゼルナッツを飾りました。



液体塩こうじでマリネした鳩のカルパッチョとポルチーニ茸のリゾット

生の鳩のムネ肉を液体塩こうじでマリネしたあと、甘酒と白味噌トッピングのようにハケで軽くぬっています。リゾットとのコンビネーションが抜群。



液体塩こうじで煮込んだ牛肉、透きとおった甘酒のプルーンゼリー

白ワインで煮込んだ牛肉に、液体塩こうじを使ったブラムのゼラチンをのせて。付け合わせのジャガイモのクリームにも液体塩こうじで味つけがされています。



リンゴのミルフィーユと液体塩こうじのムーキャンディ

塩の代わりに液体塩こうじを使うことで、クラシックなキャラメルをシェフ流レシピへと昇華。「液体塩こうじによって甘みと塩みのバランスがすばらしくなった」とシェフ。キャラメルと液体塩こうじのコントラストが出色のおいしさ。

【ダ・ヴィットリオについて】

Da Vittorio

Via Cantalupa, 17 24060 Brusaporto (BG) Italy

+39 035.681024

www.davittorio.com



【ハナマルキコメント】

イタリアのスターシェフ・エンリコ氏に、液体塩こうじを使用したメニューを採用いただいたことを非常に嬉しく思います。液体塩こうじを海外でトップクラスのシェフに高く評価いただいたことは私たちにとって大きな励みとなりますし、また、日本の伝統調味料「塩こうじ」をエンリコ氏に強く認識いただいたことは、「日本文化の海外への伝播」という点で、大きな意味を持つものと思います。

これからも、液体塩こうじについて国内外で発信を続け、世界中のお客様に評価いただくよう努力してまいります。

【ハナマルキ「液体塩こうじ」】

米こうじと塩を丁寧に熟成させた塩こうじをぎゅっと搾った液体タイプです。塩こうじの生きた酵素の力と上品なこうじの旨味が、そのまま残っています。粒のない液体タイプだから計量しやすく、色々な料理に使えます。みりん、醤油などの代替調味料としても使えます。

- 原材料：米こうじ、食塩、酒精
- 容量：350ml／500ml
- 栄養成分：(大さじ1杯 [15ml] 当り)
 - エネルギー24kcal、脂質 0g、
 - ナトリウム 870mg、たんぱく質 0.2g、
 - 炭水化物 5.7g、食塩相当量 2.2g
- URL：<http://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>

