

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

「年末年始に挑戦！ シェフにならうおもてなしのフランス料理」

<YouTubeライブ配信&ホール観覧>

サーモンのタルタル仕立て
わさびとしょうゆの香り ニンニク香る卵黄のソース

鶏ささみ肉で包んだ雑穀米と栗のクロメスキ
パルメザンチーズとしょうゆのバターソース

2023.12.18

講師：渡辺 雄一郎 先生（「レストラン ナベノイズム」エグゼクティブ・シェフ）

サーモンのタルタル仕立て わさびとしょうゆの香り ニンニク香る卵黄のソース

Tartare de saumon au wasabi, Sauce au jaune d'œuf aromatisée à l'ail

材料：4人分

サーモン（刺身用）	1さく（200g）
玉ねぎ（またはエシャロット1個）	1/4個
山わさび（レフォール）	小さじ1
ケイパー（酢漬け）	大さじ1

A	キッコーマン	
	いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ	小さじ1
	にんにく（みじん切り）	小さじ1
	デルモンテ	
	エキストラバージンオリーブオイル	小さじ1

ソース

マヨネーズ	20g
卵黄	20g
塩	少々
白こしょう	少々
ガーリックパウダー	少量

いくら 適量

メルバトースト

（薄切りにしたパンの片面を色づくまで焼く）	4枚
芽ねぎ（あれば）	少々
金箔（あれば）	少々
木の芽（あれば）	少々
黄ゆず（あれば）	少々

<作り方>

- (1)サーモンは1cm角に切る。エシャロット（または玉ねぎ）は繊維を断つように薄切りにする。山わさび（レフォール）はすりおろす。
- (2)(1)と刻んだケッパーとAをボウルに入れて混ぜ合わせる。
- (3)マヨネーズと卵黄 1:1を混ぜ合わせ、塩、白こしょう、ガーリックパウダーで調味する。
- (4)皿に(2)のタルタルをラップフィルムで茶巾に絞り盛りつけ、(3)のソースを回しかけ、飾りにいくら、メルバトースト、あれば、芽ねぎ、金箔、木の芽を添え、黄ゆずの皮を削りかける。

鶏ささみ肉で包んだ雑穀米と栗のクロメスキ パルメザンチーズとしょうゆのバターソース

Cromesquis de châtaignes, riz et millet au filet mignon de poulet
Sauce au beurre de parmesan parfumée à la sauce soja

材料：4人分

鶏ささみ（大）	4本
塩	少々
白こしょう	少々
ガーリックパウダー	少々
小麦粉	適量
溶き卵	適量
パン粉	適量
サラダ油	適量

むき栗 4個

ピラフ

米	1合（180cc）
雑穀米	大さじ1

A	ローリエ	1/2枚
	無塩バター	4g
	チキンスープの素	小さじ1

鶏レバー 50g

B	塩	少々
	黒こしょう	少々
	にんにく（おろし）	小さじ1
	唐辛子パウダー（または一味唐辛子）	適量
	マンジョウ	
	国産米こだわり仕込み 料理の清酒	適量
	デルモンテ エキストラバージンオリーブオイル	適量
サラダ油	適量	
塩	少々	
黒こしょう	少々	
キッコーマン		
いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ	少々	
ソース		
玉ねぎ	1/2個	
にんにく（おろし）	小さじ1	
無塩バター	50g	
サラダ油	大さじ1	
キッコーマン		
いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ	小さじ2	
マンジョウ		
国産米こだわり仕込み 料理の清酒	50g	
チキンブイヨン	200g	
生クリーム（47%）	200g	
コーンスターチ（片栗粉）	適量	
C	無塩バター（よく冷やしておく）	30g
	パルメザンチーズ（おろす）	30g
	デルモンテ	
	エキストラバージンオリーブオイル	適量
塩	適量	
黒こしょう	適量	

<作り方>

ピラフをつくる

- (1)レバーは切れ目を入れて開き、流水で血を洗い流し水気をきる。
- (2)(1)を小さい角切りにしてボウルに入れて、Bを加える。
- (3)炊飯器に洗った米と雑穀米を入れて、分量より少なめの水とAを加えて軽く混ぜ、炊飯する。
- (4)フライパンにサラダ油を入れ(2)を炒めて火が通ったら、(3)の炊き上がった雑穀ご飯を入れて塩、黒こしょう、しょうゆで調味する。

クロメスキをつくる

- (5)ささみは筋を取り軽くたたいて厚さを均一にし、塩、白こしょう、ガーリックパウダーで下味をつける。
- (6)(5)にハケで小麦粉をつけ、(4)のピラフ、むき栗を包み込み、小麦粉、溶き卵、パン粉をつける。
- (7)フライパンにサラダ油を多めに入れて火にかけ、(6)を入れて両面が色づくように揚げ焼きする。

ソースをつくる

- (8)玉ねぎは繊維を断ち切るように極薄切りにする。
- (9)フライパンに無塩バター50gとサラダ油大さじ1とにんにくを入れて火にかけ、(8)の玉ねぎを加え塩をして炒める。しんなりとしたらしょうゆを鍋肌より加えて香りを立たせ、酒を入れてアルコールを飛ばすように軽く煮詰める。
- (10)(9)にチキンブイヨン、生クリームを入れて、一度沸騰させてコーンスターチ（片栗粉）でとろみをつける。
- (11)(10)をハンドミキサーにかけながら、Cを加えてつなげる（モンテする）。塩、黒こしょうで味をととのえる。

盛りつける

- (12)皿に(7)のクロメスキを盛りつけ、(11)のソースを添える。



住所 〒111-0043 東京都台東区駒形2-1-17
TEL 03-5246-4056
ランチタイム 12:00~15:00 デイナータイム 18:00~22:00
定休日：月曜日、他不定休あり（お問い合わせ下さい）



渡辺 雄一郎

友達4,999人

友達を追加

メッセージ



yunabe67

フォロー中

メッセージを送信



投稿2215件

フォロワー1.5万人

フォロー中3442人

渡辺 雄一郎

浅草駒形でフランス料理店を経営しております。
Webサイトオンラインショップで様々なナベノイズムの味をご紹介します！
📍 nabeno-ism.shop-pro.jp/?mode=srh+1

フォロワー: [ebisu_monnalisa](#), [tenoshima884](#), [tenko_hitoshi_arai](#), 他5人

