第379回本部講習会

「伝統と維新」

特別会員／東京調友会倶楽部 副会長

鹿渡 省吾 氏

LINEで最新情報をゲット！
QRコードからお友達登録を
お願いいたします！

Presented by

公益社団法人
日本料理研究会
The Association for the Advancement of the Japanese Culinary art

開発シェフ

鹿渡 省吾

六本木「割烹一献」 オーナーシェフ
株式会社フードプラス 代表取締役社長
公益社団法人 日本料理研究会 特別会員
東京調友会倶楽部 副会長



<PROFILE>

1970年生まれ、北海道出身。1986年、札幌のフランス料理店で3年間修業し、1989年日本料理の道へ。京都の老舗料亭や東京・白金台の料亭 般若苑で日本料理研究会 功労師範代 新井喜代司氏に師事。1997年独立。原宿、渋谷、西麻布を経て、2005年 六本木 割烹一献を開店。
自身の店舗を経営する傍ら、ホテル運営支援、レストランメニュー開発業務、プロデュース業務なども幅広く行っており、これまで同人が手掛けた店舗は16店舗にもなる。以下、メディアにも多く取り上げられている。

日経新聞、読売新聞、広島新聞、Daily読売、NIKITA、HANAKO、GINZA、 CLASSY、Ozmagazine、POTA、東京カレンダー、ワールドビジネスサテライト、愛の貧乏脱出大作戦、グルメランキング、スーパーニュース、ほんの昼飯前 など多数。
韓国、台湾でのイベント実績も多数。

<割烹一献>

〒106-0032
東京都港区六本木3-13-3 アネックスビル1F
18：00～23：00



鹿渡省吾シェフによる
「伝統と維新」



先付 伝統 万願寺・烏賊山椒オイル和え（4人前）

【材料】 原価等 詳細は当日発表

その日の目利き烏賊 1杯
万願寺唐辛子 2本
長芋 40g
せとか 適量
花穂（花の部分） 適量

山椒オイル
- 実山椒 50g
- 大白胡麻油 150ml

【作り方】

❶ 万願寺は、種を取り、6㎝に長さを揃えて切り、塩を入れた湯で茹でて氷水で色止めし、浸しとする。
❷ 烏賊は、新鮮な内に最小限の水洗い、皮捌きした後、6㎝の細切りとする。
❸ 長芋は、皮を剥いて6㎝の長さに切り、3㎜の厚さに切り、酢水に浸けてアクを止めて昆布締めとする。一晩置いた後、3㎜の幅に庖丁する。
❹ せとかは、皮を剥き、皮は乾燥させてパウダーで使用し、果肉はほぐす。
❺ 鍋に湯を沸かし、沸騰したら塩を入れて実山椒を入れて5～7分茹でる。茹で上がったら水に落とし、1時間ほど置いて水気を取り、真空包装袋に大白胡麻油と一緒に入れて60℃の湯煎で10分ほど加熱し、一晩置いて使用する。
❻ 長芋、烏賊、万願寺を山椒オイルで和え、面器にならし、せとかの果肉を散らす。
❼ 器に盛り付けて、せとかの皮のパウダー、花穂の花をのせる。

先付 維新 雲丹八つ橋（4人前）

【材料】 原価等 詳細は当日発表

雲丹八つ橋
- 生雲丹 80g
- 唐墨香煎 少々

A
- トマト 1個
- ベーコンスライス 1枚
- ズッキーニ 20g
- 黒蒟蒻 20g
- 剥き蚕豆 2粒

八つ橋生地
- 出汁 13
- 薄口醤油 1
- 味醂（一度沸かした物） 1
- 生海苔 40g ↗

【作り方】

❶ 八つ橋生地を作る。鍋に美味出汁を温めてアガーとペクチンを混ぜながら沸騰させて煮溶かし、笊濾しする。3㎜の厚さに流し、冷蔵庫で冷やし固め、固まったら8㎝角に切る。
❷ Aベースを作る。トマトは湯剥きし、角切りする。ズッキーニ、剥き蚕豆、アクを抜いた蒟蒻、ベーコンを各3㎜角に切る。フライパンにベーコンを入れて弱火で炒めて油脂分を出し、トマトを入れてひと煮立ちしたらその他の野菜を入れて全体に火を入れながら水気を飛ばし、薄口醤油小さじ2を入れ、水気が飛んだら面器で冷ます。
❸ 生地を広げた物にAをのせ、その上に雲丹をのせて挟み込む。器に盛り付け、唐墨香煎を振り掛ける。

↘
- アガー 20g
- ペクチン 10g

MEMO



椀変わり 伝統 蛸ちり　冷製オクラコンソメ（4人前）

【材料】 原価等 詳細は当日発表

蛸ちり
- 水蛸　80g

芽葱、紫芽、梅肉　各適量

冷製オクラコンソメ
- 鰹出汁　80cc
- コンソメ　80cc

※吸物より強めに塩味をつける
- 陸蓮根　100g
- 山芋　100g

【作り方】

❶ 陸蓮根は、常の通り下処理し、種を取り、荒く切りフードプロセッサーにて撹拌し、合わせ出汁を少量入れながら合わせる。擂り鉢で卸した山芋と合わせて擂流しとする。

❷ 蛸ちりは、新鮮な内に水蛸の皮を剥き、太さに合わせて薄作りにし、吸盤は炙りにする。

❸ 器に擂流しを入れて蛸を盛り付け、芽葱、紫芽、梅肉をのせる。

MEMO

椀変わり 維新 鰹節釜、枝豆豆腐、蝦夷鮑、もろこし擂流し（4人前）

【材料】 原価等 詳細は当日発表

鰹節釜
- 鰹節　20g
- タンパク質　10g

蝦夷鮑　60g
（蒸し上がりの個体）

枸杞の実　8粒

柚子　少々

もろこし擂流し　360cc

枝豆豆腐
- 昆布出汁　720㎖
- 剥き枝豆　100g
- 吉野葛　50g

もろこし擂流し
- 二番出汁　400ml
- 玉蜀黍　270g

【作り方】

❶ 鰹節釜は、鰹節の出枯らしを乾燥させ、鰹節20gに対してタンパク質10gをよく混ぜ、小さめの小鉢にラップを巻いて別のラップに混ぜた鰹節を平均にのばして巻き付け、真空袋に入れて真空とする。真空を93%くらいで止めて浸透圧でタンパク質を鰹節に吸着させ、器から取り外してラップを剥がし、100℃のオーブンで硬化させて使用する。

❷ 玉蜀黍は、皮を剥いて4等分に輪切りにし、実を庖丁で剥く。芯と皮、実を入れてひたひたの水で塩を少量加えて水から茹で、茹で上がったら皮と芯を取り除き、笊に上げて冷まし、フードプロセッサーにて吸地と合わせて攪拌し、笊漉しする。

❸ 枝豆は、常の通り下処理し、薄皮を剥いてフードプロセッサーにて昆布出汁、吉野葛と合わせて撹拌し、鍋で25分くらい練り込み、塩を最後に入れて味を調え、流し缶に入れて冷やし固める。

❹ 蝦夷鮑は、塩磨きして酒を振り掛け、大根をのせて蒸し上げ、使用する。枸杞の実は、水もどしして使用する。

❺ 鰹節釜の器に枝豆豆腐を入れ、玉蜀黍スープを流し、玉蜀黍、鮑、枸杞の実を盛り付け、柚子を振り掛ける。



温物 伝統 茄子・煮穴子市松仕立（16人前）

【材料】 原価等 詳細は当日発表

長茄子	4本
鱧生身	300g
メソ穴子	8枚
木耳	少々
毛蟹剥き身	120g
スプラウト	少々
木の芽	4枚

毛蟹餡

出汁	12
薄口醤油	1
味醂	1
木耳、毛蟹ほぐし身、水溶き葛粉	各少々

【作り方】

❶ 穴子を下処理し、出汁7、酒2、味醂1.5、濃口醤油1で生姜を入れて柔らかく煮る。

❷ 長茄子は、190℃の油で揚げ、2本は氷水に入れてすぐに塩味をつけた昆布出汁に浸ける。残り2本は油から揚がったら少しの間氷水に浸け込んで皮の色を果肉にわざと色づけし、昆布出汁に浸す。

❸ 浸した長茄子は、1㎝の棒状に切り分けて水気を取り、網目模様に流し缶に並べる。生身は昆布出汁でのばし、糊状にする。流し缶に並べた長茄子に片栗粉を振り掛け、生身を塗り片栗粉を掛けて、煮穴子を水切りしてのせて、再度片栗粉を振り掛け、生身を重ねて86℃で50分蒸し上げ、粗熱を取ったら冷蔵庫で締める。

❹ 4.5㎝角に切り分けて温める。温まったら器に盛り込み、添え野菜と共に器に盛り付け、蟹の餡を掛けてスプラウトや木の芽を添える。

温物 維新 五彩筍寄せ（4人前）

【材料】 原価等 詳細は当日発表

筍	160g
粟麸	60g
車海老	4本
アボガド	半個
人参	40ｇ
椎茸	2個
山葵	20g

粟麸、人参、椎茸含ませ地

出汁	6
濃口醤油	1
味醂	1
砂糖	少々

筍含ませ地

出汁	9
薄口醤油	1
味醂	0.5
差し昆布、追い鰹	各適量

【作り方】

❶ 車海老の背腸を取り、65℃で3分茹で、氷に落として締めて色出しし、殻を剥いて少量の山椒オイル、塩を掛けて真空とし、再度60℃で2時間加熱する。

❷ 粟麸は、1㎝角に切り、油で揚げて油抜きして、含ませる。人参、椎茸も同様に1㎝角に切り分け、一度下茹でして味を含ませておく。

❸ 車海老を真空袋から出して3等分くらいにカットする。

❹ 筍の根元は乱切りに庖丁し、フードプロセッサーで撹拌する。ボウルに卵白を8分立てし、筍と混ぜ、その他の食材の水気を取って混ぜ合わせ、濡れたガーゼでくるみ、86℃で15分蒸し上げる。鍋で銀餡を作る。

❺ 蒸し上がったら、ガーゼから取り外して器に盛り付け、たっぷりの餡を掛ける。山葵をのせて提供する。

合わせ衣（4人前）		卵白	半個
吉野葛	大さじ1.5	筍	300g