

セルピエ通信



第 7 6 号 2004年2月10日

発行所: **ベーカース・ブレン**

<http://www.bakers-brain.com/>

本部 / 〒105 - 0022

東京都港区海岸2 - 2 - 6 YS海岸ビル1103号

E - MAIL sasamoto@bakers-brain.com

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

焼く・・・(2)

安い肉の代名詞だった豚肉が、「東京エックス」「鹿児島黒豚」など銘柄豚の出現で「豚肉って美味しいよね」と言われるまでに役柄アップ。さらなる追い討ちは、ご存知の狂牛病、鳥インフルエンザの発生。輸入規制は厳しく、ファストフードの牛丼チェーンや焼肉店では美味しい食材メニューとして「ブタ丼」「ポークジンジャー」「ポークソテー」などが一躍脚光を浴び始め、店内には今までとは変わった香りが充満。私も昔から山型ハードトーストやプルマン型食パンの配合には必ずラードを使い一味違うコクをつけ、さらに窯からパリパリいって出てくるパンにラードを塗る・・・すると、あの香ばしい芳醇な香りが、ああ・・・でも今は、無味無臭のショートニングを使うのが主流。

さて、それでは旨みたっぷりの肉汁を封じ込めた「昔のポークソテー」を焼いてみましょう。まず、



豚肉

ある筋に包丁を立てながら3～4箇所ほど断つ。このとき赤身を切ると肉汁が出てしまうのでギリギリで止める。サラサラの塩を2つまみ両面に満遍なくふり、10分置き、表面に浮いた水分を丁寧に拭き取って胡椒を両面にふる。

フライパンに無塩バターを入れ、強火で溶かし、パチパチいいたら弱火にし、分離しないよう揺すりながらムース状の泡が薄茶色になったら肉を入れる。ムース状の泡をスプーンで肉に掛けつつバターが焦げないように揺らし両面を4分ほど弱火で焼く。

金串を肉に刺して唇で肉の中心部の温度を測り、温かかったら火を止めバターは別のナベに移し、そのまま4分予熱で焼く。

熱した別のフライパンで脂身は角度を変えながらカリカリに焼き、ここで出た脂は捨てる。フライパンに玉ねぎのミジン切りと赤ワインビネガーを入れ、塩、胡椒を加えて強火で半量まで煮詰る。これに、先程のバター半量とケパーを入れ煮詰めたソースを造り、肉と残りのバターを入れて馴染ませる。(ベーカース・ブレン代表 笹本正男)

ベーカリー紀行～「新たな横浜」

この冬横浜周辺がいろいろ話題を呼んでいる。みなとみらい線の開通に伴い、東急東横線の桜木町の廃止。今まで交通手段がイマイチだった中華街や元町へのアクセスが便利になり、渋谷から最短 35 分で出られるようになった。おしゃれな街としての元町や中華街も最近では以前ほどの賑わいが少なくなっており、みなとみらい線の開通での活性化が期待されている。開通の日には新聞の別紙が入り、元町・中華街のマップも掲載されていた。また、京急線の上大岡駅界隈も再開発がすすめられ、駅前に商業施設と住居を兼ね備えたスポットが新たにオープンした。

上大岡 c a m i o の1階はひまわり市場(食品スーパー) 2階以上はファミリーレストランなど飲食店やクリニックがテナントに入り、地下はスポーツオーソリティー(スポーツ用品店) 上階は居住フロア。

その中に、ガラス張りの明るいチャイニーズカフェがある(2/1オープン) 席数22席、スタッフはホール担当と調理担当で7～8名。メニューはアジアンプレート(980円)やテイクアウト用のランチボックス(680円)など。人気メニューはアジアンカレーとあんかけ焼きそばといった、なじみ

西安のうまいもん(7) ～大根もち

西安の街なかには、屋台もいっぱいある。散歩をしているだけでも楽しいが、午後3時頃になると、おやつが食べたくなってくる。

屋台の食べ物には、麺、包子、串焼きなどそれこそいろんな種類があるのだが、おやつにピッタリの、なにか甘いものはないかと探すと、蜜のような、ほんわか甘いにおい気づいた。そのおいを発している屋台を見る。んん？白くて太い棒のようなものが置いてあるぞ。大根だ。その横にはどこかで見たような食べ物。そう、日本でもおなじみの「大根もち」。好奇心いっぱいジロジロ見ていると、屋台のおばちゃんが声を掛けての商品だと言う。まだオープン間もないということもあり、店内での接客指導(来店時の挨拶、目配りなど)がOJTで行なわれており、元気で明るい接客は感じが良かった。

私はランチタイムを外して午後1時過ぎに訪れたのだが、ほぼ満席状態。オープンのチラシは1階のスーパーでの配布のみ、来店客は建物内のテナント従業員のほか、このチラシを持った女性同士のお客が多く見られた。今後口コミやレビューで更に認知度が上がることを期待したい。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



大根もちの屋台はイスラム街の一角にあった。「清真」と書かれている。



右側が大根。左側の大根もちは元々板状で、サイコロ状に切ってくれる。



周りはゴマ。実が厚くて食べ応えがある。黒蜜は甘いお酒のような風味。

きた。「誂！看一看！（ちょっと見てみ！）」目の前で大根もちを切ってくれた。「おやつタイム」を迎えていた私は、思わず反射的に買ってしまった。う～む・商売上手！

ほんのり甘く、おいしい大根もちだった。

(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年2月25日頃発行の予定です。

情報交換 投稿はこちらから [カンタン！投稿フォーム](#)

マイデザイン My Design が再オープン！

こんにちは！第66号の当欄に投稿しました神部典之です。私どもエフ・プラット有限会社による、あったらいいなをカタチにするサイト「[マイデザイン](#)」をこのたび再オープンしました。昨年のプレオープンの際には、セルピエ通信の読者の皆様にも多数モニター参加して

頂き、本当にありがとうございました。その後、モニターの皆様から頂いたご意見を参考にしながら、サイトの改良作業に専念して参りました。たとえば皆様からのご投稿が即座にサイト上に反映されるようになりました。内容の充実まではまだまだ“これから”ですが、皆様の積極的なご参加で、「[マイデザイン](#)」を賑やかにしてください。よろしくお願ひいたします。

(エフ・プラット代表取締役 神部典之さん)