

希酒喰肴 鈴や 串田元紀氏

kitchen SUZUYA fish&amp;vegetable 店長 高崎丈氏



生活道路を1本挟み、向かい合う形で店舗を構える和食居酒屋の『希酒喰肴 鈴や』（写真）と、洋食居酒屋の『kitchen SUZUYA fish&vegetable』。『鈴や』は34坪・70席で、客単価4000円。『SUZUYA』は20坪・36席で、客単価4000円。ローカル立地の路地裏という不利な条件ながら、『鈴や』は月商700万弱の繁盛を築き上げる。『SUZUYA』も320万円と健闘し、両店で1000万円もの売上を。



『希酒喰肴 鈴や』で料理を担当する串田元紀氏（写真左）と、『kitchen SUZUYA fish&vegetable』店長の高崎丈氏（写真右）。串田氏は1974年神奈川出身で、洋食店や和食店で研鑽を積む。高崎氏は1981年福島出身で、洋食店や居酒屋で修業を。

## 七味ダレで食欲を誘い、 たっぷりの野菜も魅力に！

### 穴子の照り七味焼き 農園野菜添え

季節の白身魚を用いたメニューで、使用する魚は日替わりに。七味唐辛子で辛みをきかせたタレを両面に塗って香ばしく焼き上げ、ビールがグビグビすすむ料理に仕立て上げる。メインの魚と同じくらい、野菜もたっぷり用いて大きな魅力に据え、野菜は朝採れの地場野菜を使用する。



#### 材料 1人前

アナゴ…1尾 タレ※…適量 ミディアムトマト…1個 万願寺しし唐…1個 ジャガイモ…1/2個 カボチャ…スライスしたもの1切れ セルフィーユ…適量 長ネギ…適量 塩…適量

#### ※タレ/作りやすい分量

濃口醤油…80ml 味醂…80ml 酒…50ml  
グラニュー糖…100g 七味唐辛子…ひと掴み リンゴ…1/4個 長ネギの青み部分…1本分 ニンニク…2片

#### 作り方

- 1 タレを作る。鍋に濃口醤油、味醂、酒、グラニュー糖、七味唐辛子、おろしたリンゴ、長ネギの青み部分、つぶしたニンニクを入れ、強火で加熱する。ひと煮立ちしたら弱火に落とし、10分煮詰める。
- 2 上火式のグリラーにミディアムトマト、万願寺しし唐、蒸したジャガイモ、カボチャを入れる。
- 3 アナゴに扇串を打ち、皮目のみに塩をふる。皮目を下にして②と同じグリラーに入れ、1分焼く。裏返してさらに1分焼き(a)、いったん取り出して両面に①を塗る(b)。
- 4 再度グリラーに入れ、表、裏各1分ずつ焼く(c)。もう一度取り出して両面に①を塗り、さらにグリラーで表、裏各1分ずつ焼く。
- 5 アナゴは食べやすい大きさに、野菜も必要に応じて適宜切り、皿に盛る。①をかけ、セルフィーユ、白髪ネギを飾る。



## スパイシーソースとからめ、 ビールのすすむ夏メニューに



### 鈴や唐揚げ 真夏のスパイシーテイスト

人気商品の鶏の唐揚げをアレンジし、夏限定メニューとして提供。香ばしく揚げた唐揚げをタバスコや豆板醤でピリ辛に仕立てたスパイシーソースとからめ、ホットでビールのすすむ一品に。唐揚げと相性のよい風味がよい長ネギも一緒に混ぜ、ソースのからみをよくする。



#### 材料 1人前

鶏モモ肉…200g 同割の塩とグラニュー糖…  
適量 卵白…1個分 唐揚げ粉(片栗粉7:  
上新粉3:ベーキングパウダー1の割合)…適  
量 白絞油…適量 スパイシーソース※…●  
● 長ネギ…50g

#### \*スパイシーソース/作りやすい分量

濃口醤油…80ml 味醂…80ml 酒…50ml  
リンゴ…1/4個 長ネギの青み部分…1本  
分 ニンニク…2片 ケチャップ…大さじ2  
タバスコ…大さじ1 豆板醤…小さじ1

#### 作り方

- 1 スパイシーソースを作る。鍋に濃口醤油、味醂、酒、おろしたリンゴ、長ネギの青み部分、つぶしたニンニクを入れ、強火で加熱する。ひと煮立ちしたら弱火に落とし、10分煮詰める。粘り気が出たらケチャップ、タバスコ、豆板醤を加えて混ぜ合わせ、火を止める。常温でさまし、冷蔵保存する。
- 2 鶏モモ肉は食べやすい大きさに切り、塩、グラニュー糖をまぶして冷蔵庫で1日マリネする。
- 3 唐揚げ粉を作る。片栗粉、上新粉、ベーキングパウダーを合わせる。
- 4 泡立てた卵白と②をあえ、③をまぶし(a)、180℃の白絞油で5分揚げる(b)。
- 5 ボウルで④、①、笹打ちした長ネギを混ぜ合わせ(c)、皿に盛る。



## タバスコの辛みと、弾ける ソースのシズル感で食欲増進



### 若鶏の鉄板ステーキ ゴロゴロマトのスパイシー仕立て

夏を意識した7月の月替わりメニュー。鶏モモ肉を1枚丸ごとマリネしてジューシーに焼き上げ、食べやすい大きさに切って熱した鉄板皿に盛り、タバスコをきかせたスパイシーソースをかける。ソースがバチバチ弾けるシズル感も、食欲を大いにそそり、バジルで彩りを添える。

#### 材料 1人前

鶏モモ肉…1枚 同割の塩とグラニュー糖…  
適量 トマト…1個 スパイシーソース  
※…●● バジル…3~4枚 バター…  
20g 塩…少々 白絞油…適量

#### \*スパイシーソース/作りやすい分量

タバスコ…大さじ2 ケチャップ…大さじ1  
お好み焼ソース…大さじ1

#### 作り方

- 1 鶏モモ肉は塩、グラニュー糖をまぶして冷蔵庫で1日マリネする。
- 2 皮面に塩、黒胡椒して、白絞油を流したフライパンに入れる。中火で2分半焼き、裏返して30秒焼く(a)。280℃のオーブンに入れ、6分焼く。
- 3 オーブンで焼く間にケチャップ、タバスコ、お好み焼ソースを合わせてスパイシーソースを作る。
- 4 ソースパンでバターを溶かし、ざく切りしたトマト、塩、③を加え、少し煮詰める(b)。
- 5 鉄板皿に白絞油を流し、強火で加熱して温める。
- 6 ②を取り出し、食べやすい大きさに切って⑤に盛り、④をかけ(c)、火からおろしてバジルをちらす。



## イベリコ豚を贅沢に用いた ワインに最適な自家製ハム



イベリコ豚の自家製ハム マッシュポテト添え  
～山田農園トマトのジャムと共に～

贅沢にイベリコ豚を使って仕上げた自家製ハムで、ワインに合うメニューとして導入。以前は普通の豚肉だったが、イベリコ豚に変えて付加価値をアップ。マッシュポテトとトマトジャムも添え、野菜の味わいも一緒に楽しませる。厚切りのハムはお客様に切り分けて食べてもらう。



### 材料

#### \* 自家製ハム／作りやすい分量

豚肩ロース肉（イベリコ豚）…3kg  
塩…60g グラニュー糖…40g  
昆布…適量 クロップ…適量 ローリエ…適量 水…1ℓ

#### \* マッシュポテト／作りやすい分量

ジャガイモ（北あかり）…400g  
バター…10g 牛乳…100g 生クリーム…100g 塩…7g

#### \* トマトジャム／作りやすい分量

トマト…4個 グラニュー糖…100g  
ラム酒…30ml 水…適量 白ワインビネガー…適量

#### \* 仕上げ／1人前

自家製ハム…100g マッシュポテト…●● トマトジャム…●● イタリアンパセリ…適量

### 作り方

- 1 キッチンポットに塩、グラニュー糖を入れ、40℃の湯を注いで溶かす。昆布、クロップ、ローリエ、3kgのブロックを4等分した豚肩ロース肉を入れ、ラップフィルムをして冷蔵庫で丸1日寝かせる。
- 2 バットに油切りをセットし、上に①の豚肩ロース肉をのせる。冷蔵庫の冷気の当たる場所に置き、丸1日寝かせる。
- 3 まったく温まってない状態のオーブンをういて燻製にする。下の段に火をつけた桜ウッドを入れたバットを置く。上の段にはバットに氷を敷いて油切りをセットし、その上に②のをせたものを置き、3時間入れて冷燻する。
- 4 ③を100℃のオーブンで2～3時間ローストする。
- 5 取り出して常温に30分置き、余熱で火を入れて冷蔵保存する。
- 6 マッシュポテトを作る。ジャガイモは蒸して皮を剥き、網の上のせて木べらで漉す。
- 7 バターを溶かした鍋に⑥を入れ、牛乳、生クリームを少しずつ加えながらのばし、塩で味を調える。
- 8 トマトジャムを作る。トマトは湯むきして種を取り、ざく切りにする。鍋に入れ、ラム酒、水、グラニュー糖を加え、強火で加熱する。ひと煮立ちしたら弱火に落とし、30分煮る。バットに移し、氷水を張ったボウルに15分つけ、粗熱を取る。白ワインビネガーを加え、冷蔵保存する。
- 9 注文ごとに⑤を厚めにスライスし、250℃のオーブンで3分加熱する（a）。
- 10 皿に⑦を敷き、⑨を盛る。⑤を添え（b）、イタリアンパセリを飾る。



### 若鶏の鉄板ステーキ ゴロゴロトマトのスパイシー仕立て

スパイシーソースはタバスコ、ケチャップ、お好み焼ソースを合わせて作ります。お好み焼ソースでコクを出し、ジャンクな味に仕立てるのもポイント。トマトはざく切りにして素材感を高め、刻んで調理するため規格外品を使用することで原価を落としています。

### 穴子の照り七味焼き 農園野菜添え

アナゴはまず両面を焼き、タレを塗って再度両面を焼きます。さらにもう一度タレを塗って両面を焼き、淡白な白身魚にじっくりと旨みをのせます。魚は他にイサキなど旬のものを使用。同じメニューながらも魚を変えることで、季節感を出せるのがポイントです。

### イベリコ豚の自家製ハム マッシュポテト添え～山田農園トマトのジャムと共に～

ハムは冷燻にして作ります。オーブンを燻製器代わりに用いることで、特別な器材も必要としません。以前はマスタードを添えていましたが、夏ならではの瑞々しいトマトジャムに変えることで季節感を表現。通年商品もこうしたひと工夫で魅力を高められます。

### 鈴や唐揚げ 真夏のスパイシーテイスト

ソースとからめて食べる唐揚げのため、ソースと合わせてべしゃべしゃにならないようちょうどよい固さに揚げます。衣には泡立てた卵白も加え、サクサクした食感に。また、タバスコも自家製で、生の唐辛子を赤くなるまで干して、白ワインビネガーに約1ヵ月漬けて作ります。

## chef's アドバイス

