

株主レポート

まるべに

社長メッセージ 2

就任のごあいさつと

新・中期経営計画

「V」PLAN」について

2003年3月期

決算について 6

コーポレート・ガバナンスの
強化に向けて 8

The Power of Marubeni 10

開発建設部門

News & Information 12

Marubeni Clipping 14

お国柄エッセイ 15

世界の食卓 16

私たちにできること 18

IR Information 19

Q & A 20



フィリップ・パットン氏

シェフの誌上講座

- この料理で使う赤ワインは、濃いめの味のものがよいでしょう。
- 牛頬肉を焼くのは、肉の中の旨みを外に逃さないためです。
- 赤ワインとカンスリキュールを入れた後、必ず沸騰させてアルコール分を飛ばすこと。それをせずにフォンドボーを加えると、味が酸っぱくなってしまいます。
- 煮込んでからもう一晩寝かせるのは味を良くするため。肉は冷めていくときに旨みを吸収します。
- 添え物のにんじんは、一回塩水でゆでてからバターとハチミツでソテーのように炒める。クミンを入れるとよりおいしくなります。

プレゼントを贈るような気持ちで (フィリップ・パットン氏 談)

牛頬肉は庶民の料理によく使われていました。というのも、牛肉のいいところ、フィレやサーロインはなかなか手が出ない。そこで頬肉や内臓が使われていたのです。フランス料理は値段が高くて格式張ったものと思われていますが、実はそんなことはありません。ビストロでは、日本でいう居酒屋ですね、ワインを飲みながらみんなワイワイガヤガヤ食事をしています。ワインだって、普通の人が毎日飲んでいるものは一本200円とか300円のものですよ。

料理をおいしくつくるには、レシピよりも気持ちが大事です。好きな人にプレゼントする——そういう気持ちでつくれば、きっとおいしいものができるはずですよ。



【取材協力店】
ル・プチ・トノー 虎ノ門店
LE PETIT TONNEAU
東京都港区虎ノ門2-1-1
(高船三井ビル1F)
TEL 03-5545-4640
URL www.petittonneau.com
【交】地下鉄銀座線「虎ノ門駅」より徒歩3分
【営】8~24時(日曜休) / 朝食8時~10時30分/ランチ11時30分~14時30分/ディナー18時~22時30分

暮らして分かったフランスの本当の姿



杉浦勉・寛子ご夫妻

丸紅経済研究所の所長を務める杉浦勉さんと奥さまの寛子さん(ル・プチ・トノー虎ノ門店にてフィリップ・パットン氏と)

1996年から99年の3年間、パリで生活された杉浦ご夫妻に、フランスという国と料理の魅力についてお聞きしました。

「パリ日本文化会館」創設のため渡仏した杉浦さん。展示会やコンサートを開催するなど、パリでは充実した日々を過ごしました。多忙のため消化できなかった休暇を利用して、夏休みに家族全員でフランス国内を旅行したそうです。

「ブルゴーニュからプロヴァンス、ボルドー、ブルターニュなどを訪ねました。13日間、計5,000キロの旅です。各地で料理とワインを楽しみましたが、ワインは地方ごとに味が違って実に興味深かった。個人的には赤ワインはボルドー、白ワ

インはマコンのプイイ・フェイッセがおいしく感じました」

一方、もともと料理が大好きな寛子さんは、友人に手ほどきを受けた後、料理学校「ラ・キュイジーヌ・ド・マリー・ブランシュ」に通い、フランス料理を本格的に勉強。料理だけでなく食文化や歴史、テーブルマナーなどを習い、グラン・ディプロムを取得しました。赤ワイン煮の料理はフランスで知り合った友人たちにごちそうになり、その後、寛子さんのお気に入りのおもてなし料理になったとのこと。

「現地に行ってみると分かったんですが、フランス料理は全く気取ってなくて本当においしいものでした。気軽に飲んで食べておしゃべりして……4時間くらいはあっという間に経ってしまいます」

打ち解けると、とことん親切にしてくれるフランス人の優しさにも触れ、パリでの生活はとても快適だったそうです。



フランスの食文化にとって大切なパンやお菓子づくりも大好きだそうです

世界の食卓

—フランス編—

今回の「世界の食卓」はフランス料理です。日本でパリのビストロ文化の定着をめざすフィリップ・バットン氏に「牛頬肉の赤ワイン煮」の料理方法を、パリで暮らした経験を持つ杉浦ご夫妻にはワインと料理のお話をそれぞれ伺いました。

材料(4人前)

牛頬肉(大ぶりのもの)1個、にんじん・セロリ・タマネギ各1、フォンドボー200cc、赤ワイン(750cc)2本、トマトペースト小さじ1杯、トマトフォンデュ50cc、ハチミツ大さじ1杯、にんにく1/2個、カシスリキュール大さじ1杯、ローリエ・タイム・コリアンダー少々



1 にんじん、セロリ、タマネギを細かく切って、牛頬肉と一緒に赤ワイン(1本)で漬け込み(マリネ)、一晩寝かせておく。翌日、牛頬肉と野菜、赤ワインをそれぞれ別々にする。



2 牛頬肉を取り出し、表面をしっかり覆うように塩とこしょうを両面にふり、油をひいたフライパンで焼く。焦げないように気をつけながら強火で表面にきれいな焼き色を付ける。



3 次に、マリネしていた野菜にトマトペーストを加えてフライパンで炒める。焦げやすいので注意しながら中火で。

心を込めてつくる 牛頬肉の赤ワイン煮



じっくり煮込んだ「牛頬肉の赤ワイン煮」。肉にはイタリアンパセリ、にんじんにはディルをのせて



4 マリネしていた赤ワインを深鍋に入れ、そこに牛頬肉と野菜を沈める。フライパンにこびりついた旨みは赤ワインを入れてこそぎ、深鍋に加えると味が増す。



5 深鍋に、新たに赤ワイン1本とカシスリキュールを加える。火にかけて沸騰させアルコールを飛ばす。目安は沸騰してから約3分。その後、あくを取ってフォンドボーを加える。コリアンダー、タイム、ローリエを入れて弱火でおおよそ4時間煮込む。



6 まず牛頬肉だけを取り出す。野菜は熱いままお玉と漉し器を使ってすりつぶし、深鍋にはちみつを加え、そのまま煮込む。塩とこしょうで味を整え、再度牛頬肉を深鍋に戻し、火を止める。自然に冷ました後、冷蔵庫に入れもう一晩寝かせる。翌日は温めるだけで出来上がり。