

特集=百花繚乱。春に食べたい羊肉料理

# 料理王国

CUISINE KINGDOM

5  
2007

春  
になっ  
たら

## 羊肉

最高の仔羊を求め、フレンチ・バスケットへ  
「北島亭」北島素幸さん流羊の焼き方

評判のフレンチ、イタリアン  
仔羊肉料理、競演

羊肉の素朴な疑問に答えます

第2特集 シェフたちが教える、私の切り札調味料

ピネガーを使ったフルコースに挑戦

トピック シエリーの郷、アンダルシアから

好評連載

リリー・フランキー + 澤口知之  
架空の料理 空想の食卓



グランド ハイアット 東京  
副総料理長  
ショーン・キーナン氏

オーストラリア・シドニー出身。  
今回のホスト役を務め、日本語も堪能。「ステーキハウス『オーグ ドア』では、オーギー・ビーフはもちろんラム料理もよく注文されます。特に若い人たち、30代に人気がありますね」



aussie chefs table

日  
豪  
シ  
ェ  
フ  
の

食  
材  
交  
流

Part 2

# オーギーシェフズテーブルへようこそ

選ばれたゲストとシェフの真剣勝負の場である「シェフズテーブル」。しかも、その招待客が同じシェフ仲間とあれば、否応なくホスト役のシェフの緊張は高まるものだ。しかし、安全・おいしい・ヘルシーなオーギー・ビーフ&オーギー・ラムを使った料理なら、招待客をハッピーにすることができるのである。

text by Jiro Bando, photographs by Kouichi Takizawa



社団法人全日本司厨士協会  
理事・海外交流委員  
瀬戸邦彦氏

メインで出されたオーギー・ラムの肩の肉がとても柔らかで、一口食べてびっくりしました。シェフは、柔らかさにおいしさを感じる日本人の肉の好みをよく知っていますね。



株式会社ルーク・マンガ  
代表取締役  
小野 哲氏

コンソメは最初の香りがすごく豊かで、野菜、肉、ラビオリのバランスが取れています。オーギー・ビーフとラムの幅広い多様性を知ることができるディナーでした。



パークハイアット 東京  
ニューヨークグリル&バー  
副料理長 小澤拓也氏

カルパッチョは赤身肉が使われているかと思いましたが、ある程度サシの入ったオーギー・ビーフだったので、肉自体のおいしさを味わうことで、とてもおいしかったです。



コンラッド東京  
総料理長  
フレディ・シュミット氏

肉がとても新鮮でジュースでした。肉を調理するときは温度調整が難しいのですが、焼き過ぎておらず素晴らしい。スパイスも強過ぎず、肉との調和がよく取れています。



テイファニー有  
代表取締役  
デイヴィッド・パットン氏

今日食べたオーギー・ラムは、すごく柔らかく、香り高く、しかもおいしい肉の味がしました。私のレストラン、ル・ブテイトノーでもどんどん使いたいですね。



テイファニー有  
代表取締役  
モイーズ・コーエン氏

カルパッチョは肉の味をストレートに伝える料理ですが、キーナンシェフが作ったものはとてもおいしい。トリュフソースを肉にかけず脇に置いたのはよいアイデアですね。

シェフも絶賛。  
オーギー・ビーフ&ラム。

## 今、話題の「シェフズテーブル」とは

厨房のそばに設けられ、シェフ自らがもてなしてくれる特等席「シェフズテーブル」。

さる2月7日、「グランドハイアット東京（東京都港区）の「フレンチキッチンブラッセリーアンドバー」では、同ホテルのショーン・キーナン副総料理長がホスト役を務め「オーギーシェフズテーブル」が開催された。オーストラリア出身で肉をこよなく愛するキーナンシェフは、祖国オーストラリアの豊かな自然の中で育てられた牛肉とラム肉とのおいしさを伝えるべく、丹精を込めて独創性あふれる料理を作り上げた。

「今日のシェフズテーブルは、いつも以上に緊張しました。なぜなら、肉尽くしのメニュー構成ですし、しかもお客様ほとんどが同業者でしたからね」とキーナンシェフ。

この日の招待客は、前回の「オーギーシェフズテーブル」のホスト役である「コンラッド東京」のフレディ・シュミット総料理長をはじめとする、東京都内のホテルやレストランのシェフら。彼らは、どんな料理がどういう味わいとプレゼンテーションで提供されるかに期待を膨らませていた。

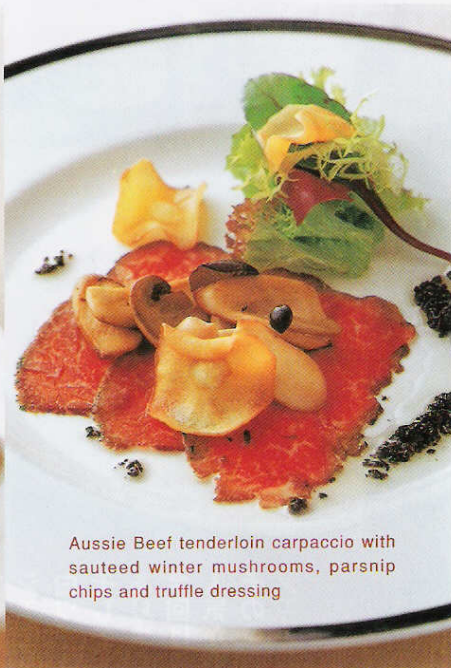
## オーギー・ラムの実力と可能性

キーナンシェフ自らが料理に合わせてセレクトしたオーギー・ワインとともに次々と料理が出されるに従い、招待客の顔に笑顔が広がり、そして話に花が咲いた。中でも特に絶賛されたのが、オーギー・ラムを使った料理。肉の柔らかさ、噛むほどに広がる味わい、そして柔らかい香りで、長年肉を使い続けてきているシェフたちをして、「うまい！」と言わしめるほど。

世界最大級のラム肉輸出国であるオーストラリアでは、羊肉も牛肉同様、業界が国や州の政府と協力し徹底した品質管理とトレーサビリティのシステムで、安全・安心な食肉を作り出している。しかも、おいしいオーギー・ラムを生産するために、品種交配などのたゆまない努力が続けられている。また、低カロリー・低コレステロールのオーギー・ラムは、体脂肪を燃焼させるカルニチンが多く、体に必要なアミノ酸、鉄分、免疫力を高めるビ



Aussie Beef & Lamb tasting plate



Aussie Beef tenderloin carpaccio with sauteed winter mushrooms, parsnip chips and truffle dressing

### オーストラリア産ミートの テイस्टイングプレート

トマトを挟んだサーロインのコンフィ、オレンジ風味のソースをかけたミートパイ、インド産スパイスでスモークしたラムの3品。オージー・ビーフ&ラムのおいしさが凝縮された一皿。

### オージー・ラムのベストエンド ロースト ポテト、アスパラガス、ミントゼリー

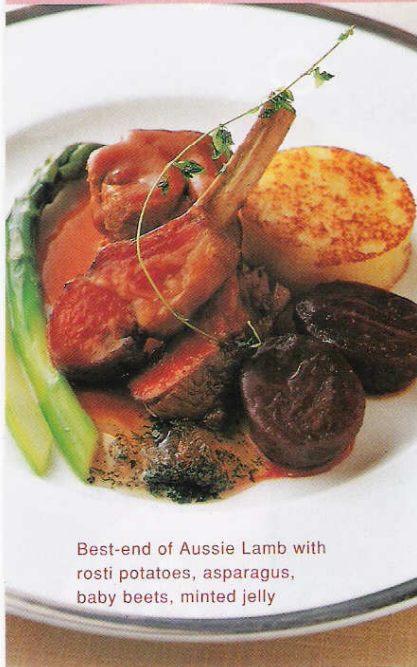
骨付き部分は肉本来の味を生かしローストし、首の部分は野菜や赤ワインと煮込んでプレゼし、柔らかく味かきみている。オレンジジュースを加えたキーナン氏オリジナルミントゼリーをつけて食べる。

### オージー・ビーフフィレ肉の カルパッチョ 冬茸とパースニップ添え トリュフドレッシング

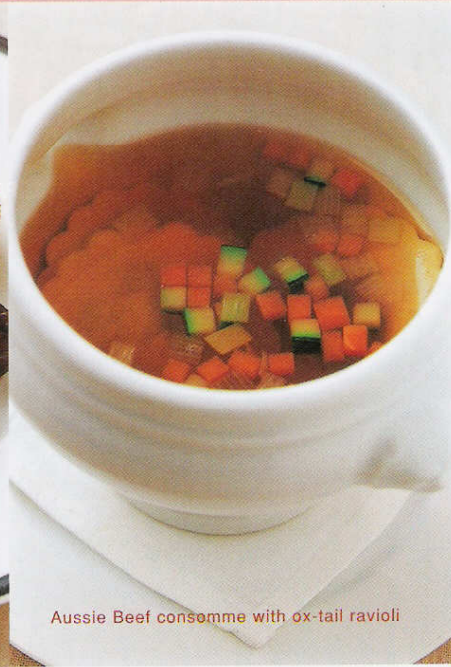
適度にサシの入った牛フィレ肉に軽く塩をした、オージー・ビーフの素材の新鮮さを実感できる一品。トリュフのみじん切りが入ったドレッシングをあえて脇に置き、好みでつけられるようにしている。

### オージー・ビーフの コンソメ 牛テールのラビオリとともに

丁寧にアクを取り除き透明感のあるコンソメスープの中に、粗く挽いて煮込んだ牛テールをラビオリで包んだものを浮かべる。嚼むほどに牛テールの旨みが広がる上品な味わいのスープ。



Best-end of Aussie Lamb with rosti potatoes, asparagus, baby beets, minted jelly



Aussie Beef consomme with ox-tail ravioli



MLA豪州食肉家畜生産者事業団  
東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル12F  
www.aussiebeef.jp  
www.aussielamb.jp



ヘルシーなオージー・ビーフ&オージー・ラムが創り出すおいしい世界



MLA豪州食肉家畜生産者事業団  
駐日代表  
サマンサ・ジャミソンさん

欧米でも高級食材と  
評判のオージー・ラムを  
ぜひ召し上がってください

ジンギスカンブームをきっかけに日本でも人気が出たオージー・ラムは、全国のスーパーや小売店でも取り扱われるようになり、ここ数年で対日輸出力は3倍になっています。オージー・ラムの素晴らしさを知って、より多くの日本の消費者に召し上がっていただけたらうれしいですね。



管理栄養士  
食卓プロデューサー  
荒牧麻子さん

長寿に欠かせない  
栄養として、継続的な  
赤身肉の摂取は不可欠

最近、メタボリックシンドロームが話題を集めています。そのため、「脂肪恐怖症」の日本人は、肉を食べない傾向にあります。しかし、日本人の1日のコレステロール摂取状況は320ミリグラム/1日と、WHO(世界保健機関)の勧告数値以内なのです。長寿に欠かせない栄養として、たんぱく質、鉄、亜鉛、ビタミンB群を経済効率良く取るため、継続的な赤身肉の摂取は不可欠ですから、もっと安心してオージー・ビーフやラムを食べたいですね。



自身が作る料理に合わせて、キーナン氏が選りすぐりのオーストラリア産ワインをセレクト。

タミンB群、ミネラルが豊富でヘルシー。オージー・ラムは、宗教に関係なく世界中で親しまれており、ヘルシー志向の強い日本でも年々人気が高まっている。0℃(±1℃)に温度設定され新鮮さを維持したチルド(冷蔵)のままオーストラリアから日本へ輸送されるため、肉のおいしさが以前に比べて格段に増している。「羊肉といえばマトンのイメージがあるせいか、においが気になるという人がいますが、今回使用したオージー・ラムは、そんな日本人の固定観念を変えてくれるほど素晴らしいラムです」とキーナンシェフも太鼓判を押す。「安心」、「おいしい」、「ヘルシー」が三位一体になったオージー・ラムは、現代人に幸せを与えてくれる、いま最も注目すべき食材だろう。キーナンシェフの「シェフズテーブル」に集った人たちの笑顔が、その確かさを証明している。