

ウワサの # 肉レス、旨さの秘密

料理王国

JANUARY
2018
CUISINE
KINGDOM

牛肉を
もっと旨く

東京「TACUBO」田窪大祐さん
鹿児島「cainoya dal 1931」塩澤隆由さん
神戸「雪月風花 北野坂」藤本昌也さん

数字で「旨い」を量ると？
TACUBOの肉は
科学的にも
やっぱり旨かった！
AISSY代表/慶應義塾大学共同研究員
鈴木隆一



特別付録

食のプロが選んだ逸品
優秀賞、発表！

【巻頭インタビュー】

アナ・ロスさん

最優秀女性シェフ賞2017を受賞
注目を集めるスロベニアのトップシェフ

石窯の ちから

熱の伝わり方には3通りがある。
物体が移動せず触れ合うことで熱が
伝わることを「熱伝導」といい、主にフ
ライパンでの焼きをイメージすると良い。
空気や水などを介して熱が伝わることを
「移流」といい、これはコンベクション
オーブンなどの火入れ。そして、残り
のひとつは「放射熱(熱放射)」。熱源
が発する電磁波(遠赤外線)によって熱
が伝わるもので、薪や炭の熱や、熱せ
られた石から放出される熱が挙げられ
る。今、注目されている石窯で焼かれ
た肉が旨いのは、この放射熱のためだ。
石窯を導入した話題の新店、オーブ
ン準備店に話を聞いた。

いま、新店に
導入するなら
石窯がオススメ!

料理王国=取材文 伏木博=撮影
text by CUISINE KINGDOM
photos by Hiroshi Fushiki

イタリア料理店なのに

タクボの

TACUBO

薪焼きで重要な「熾火（おきび）」づくり。薪木を横に積み重ねず、縦に立てかけて燃やす。赤坂「ヴァッカ ロッサ」の渡邊雅之さんから教わった方法で、「ふわっと焼けるやわらかい火」ができるんです」と田窪さん。燃え盛っていた炎が落ち着き、火力が安定し、赤く光る薪が崩れ始めたら熾火の状態。隣のグリルに移して焼きはじめる。

ステーキで勝負する

薪焼き

Firewood Grill

注目の店「タクボ」のスペシャリテは、十勝田くぼ牛サーロインの薪焼き。田窪大祐さんは「アロマフレスカ」勤務時代以降、炭焼きを長く経験していたものの、薪焼きはまったく別ものだったという。強火の近火でこまめにひっくり返し、表面を焼き固めながら火を入れる。