

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

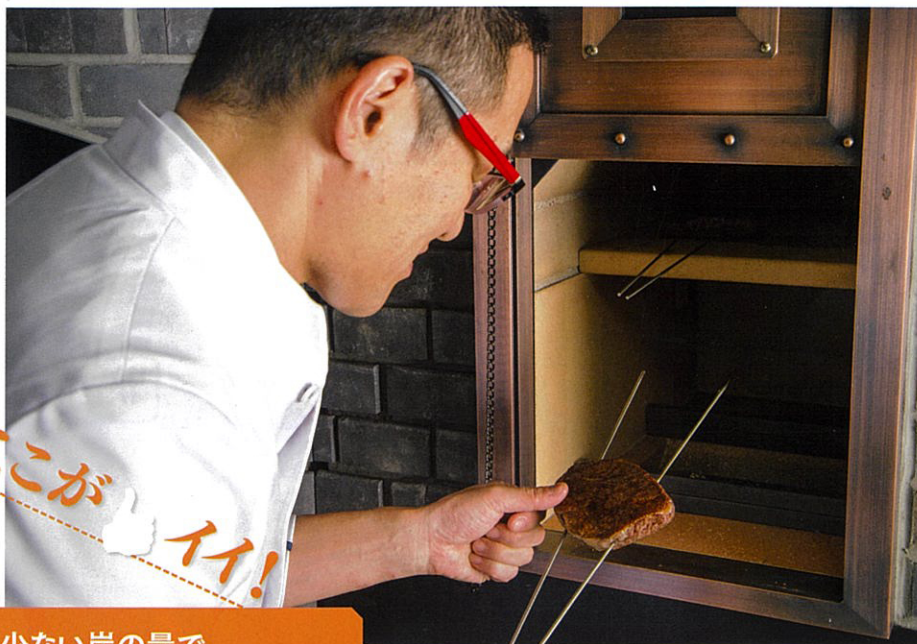
最優秀女性シェフ賞2017を受賞
注目を集めるスロベニアのトップシェフ



三嶋亭の場合

増田煉瓦製

希少で高価な「紀州備長炭」 少ない量でもしつかりとした熱量が欲しい



- ▶ 少ない炭の量で最大限の効果を出す
- ▶ 窯内に360度全方位から輻射熱があたるように
- ▶ やさしい火の入りを目指す



上：石窯で早く焼いてみたかったという三嶋さん。三嶋亭で一頭買いしている牛（この日は鳥取県産）のサーロインとフィレを焼き比べる。左：三嶋亭の5代目店主、三嶋太郎さん。新店は、実家を改築した20席ほどの小さな店にするつもりだという。



わずかな炭で窯内が200度近い高温になるのは、石の蓄熱の力。三嶋さんは、近火や遠火の効果も、さっそく試していた。

京

都・寺町三条に建つ1873（明治6）年創業のすき焼き店「三嶋亭」。5代目店主、三嶋太郎さんは、すき焼きを懐石仕立てにしたコース料理を考案するなど、老舗の伝統を守りながら革新を続ける。その三嶋さんの次の挑戦が炭火だ。「3年前から、懐石料理に炭火焼きを取り入れました。そうしたら炭の魅力にはまってしまいました」それ以来、「黒毛和牛を炭で焼きたい」と思い描き続けた。そして運よく、新店を2018年春に出すこ



上：窯内の炭台がすり鉢状になっているのは、熱を反射させ素材に伝えるため。下：三嶋さん（右）と増田煉瓦代表取締役社長増田晋一さん（左）。

とになった三嶋さんは、新店で「炭火焼きグリル」をしようと決めた。「ひとつ課題がありました。それは炭。今、紀州備長炭は希少で高価。その日本の伝統品を大切に使うためには、少ない量で十分な熱を得られるようにしたい。そんなときに、増田煉瓦さんの石窯に出会いました」増田煉瓦は、創業100年の石のプロ。石窯造りも20年の歴史があり、石の目利きは一流だ。三嶋亭の二連式石窯に使われたのは、蓄熱効果が高いフランス、タン・レルミタージュ産のラルナージュ白土のレンガ。窯内の構造も、炭台をすり鉢状にするなど窯内の表面積を増やし、効果的に熱が伝わるように組み上げられた。もちろん三嶋亭だけの特注品だ。石窯完成の連絡を受けて群馬県前橋市の工場に駆けつけた三嶋さん。さっそくサーロインとフィレを焼く。「少ない炭の量でも、強くやさしい熱なので、焼き上がりがふっくら。思い描いた素晴らしい石窯ですね」