

月刊 THE PROFESSIONAL COOKING

専門料理

8

AUGUST 2021

www.masudarenga.co.jp

BéBRICK 

Since 1917

Tel: 027-251-5824



【特集】

料理人

×

肉料理

大石義彦
湯浅大輔
n a o
高良康之
渡邊雅之
和知徹

岸田周三
高橋雄二郎
石井誠
生井祐介
斎藤智史



薪火で焼く肉の魅力を最大限に引き出す 窯と薪が決め手の薪火焼き

薪火で焼き上げる赤身肉が定評の「ヴァッカロッサ」において、欠かせないのは増田煉瓦窯の特注グリル窯「トスカーナ暖炉」だ。今回シェフの渡邊雅之さんには加工薪「薪焼ファイオラチエ」を使って鳥山牧場産赤城和牛を焼き、それぞれの実力を検証していただいた。



赤城和牛
トスカーナ暖炉の
薪火焼き



ヴァッカロッサ シェフ
渡邊雅之さん

特注グリル窯で実現する 理想の薪火焼き

修業先のイタリアで薪火焼きの魅力に取りつかれた渡邊さんは帰国後、薪火で焼いたピステツカカの、喉んで初めて肉汁があふれ出す理想の焼き上がり求めて試行錯誤を繰り返して、完成させたのが煉瓦窯の老舗メーカー増田煉瓦窯と二人三脚で開発した特注グリル窯「トスカーナ暖炉」だ。トスカーナ暖炉は上や周囲からの放射熱を極力排し、下からの熱だけで調理をするための開放暖炉だ。熱効率が良く、薪火の強い火で肉を焼くのに適しているが、都心のビル内での使用には排気に配慮した設計

が必要で、薪を焚く火床と焼き台とが並ぶ平台では横からの放射熱が発生する。そこで右半分を焼き台より30センチ深く掘り下げて火床とし、火床で焼いた火を隣の焼き台に移して肉を焼く構造に改良し、焼き台の高さも薪の消費量に對して多くの肉が焼ける位置を探り何パターンか試作実験を重ねて今の暖炉が完成した。

「薪を焚いて作る火の熱は、備長炭のような密度の濃い熱と違って肉の表面を焦がさず、乾かすこともなく肉をしつとりと焼き上げます」と渡邊さん。薪火焼きは薪を焚いて作る自家製炭で焼くに等しく、適度に空気と水分を含んだ「ふかふかの火」が理想だと言います。「加工薪はイタリアのブナの香りが感じられ、結着材不使用なので安心して使えますね。密度の高い薪なのでサシの入った黒毛和牛を焼くのに適しています。赤城和牛は産地見学した時、内臓脂肪が全くなくて、とても健康に育った赤身肉の相半だとの印象がありました。今回は加工薪を使った薪火焼きにより、赤城和牛らしい豊かな風味が最大限に引き出せました」。

検証工程



肉を焼く1時間前に暖炉右半分の火床で小枝などを燃やし、加工薪を焚いて火を作る。



「強火の近火」で赤城和牛ランプ肉を焼く。ロストルは焼物ではなくステンレス製を使用。



「薄い焼き色を巻いていく」イメージで上下を返しながら焼く。右は赤城和牛サーロイン。



何度も上下を返しながらじっくり焼き上げた肉は休ませず、すぐにカットして提供する。

肉、燻、薪。

三拍子揃えば絶妙のハイモニ

優しい炎が生み出す豊潤な旨味



Il Fior di Brace Grill

イタリア SITTA社製 ブナ100%加工燃料(薪)

乾燥精製した100%ブナのチップを、接着剤を一切使わずに高温で加熱圧縮した、薪の形状をしたグリル薪専用の専用燃料です。燃火が長持ちするグリル調理に適した製品設計。ブナのチップには樹皮や油が含まれず、自然木の薪に比べて煙や煤、一酸化炭素が約1/10。虫やその卵、微生物、基準値を超える放射性物質も含まず、合成結着剤や澱粉なども一切使用していないため、安全で衛生的です。食品と混載しての運搬や在庫が可能です。



約13kg(12本)段ボール入り
長さ295mm×径60mm

株式会社ニッポンインターナショナル

薪グリル

【施工例：煉瓦ヴァッカロッサ社】
トスカーナ式開放暖炉が中心

フランスやイタリアに古くから伝わる石窯による調理。ここに紹介するのは、石窯というよりは調理用開放暖炉と称すべきものですが、煉瓦造りの炉で薪を燃やして放射熱とグリル下の燃火で全方向から加熱し、素材の旨味を閉じ込めます。様々なタイプのお店のご要望にお応えするために、ひとつひとつの煉瓦の切り出しから始まる完全なオーダーメイド。耐震・防火などの安全性も重視した設計と施工を行い、設置後のアフターサービスまで万全です。 増田煉瓦株式会社

鳥山牧場の赤城和牛

追い求めているのは、和牛ならではの旨味。風味豊かで香り高い豚質と赤身質です。霜降りはおのずとついてくるものというスタンスで生産しています。5,000頭分の豚身・赤身の旨味数値を測定・記録し、個体別生産カルテから解析した独自ノウハウを持ち、安定した美味しさをお届けいたします。

鳥山畜産食品株式会社



増田煉瓦株式会社
https://www.masudarenga.co.jp
〒371-0841 群馬県前橋市石倉町4-18-11
TEL 027-251-5824



鳥山畜産食品株式会社
http://akagi-beef.jp
〒377-0008 群馬県渋川市渋川1137-12
TEL 0279-24-1147



株式会社ニッポンインターナショナル
https://www.nipponinter.net
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-3
TEL 03-3350-4510

お問い合わせ

増田煉瓦株式会社 群馬県前橋市石倉町西丁目18-11 ☎027-251-5824
鳥山畜産食品株式会社 群馬県渋川市渋川1137番地12 ☎0279-24-1147
株式会社ニッポンインターナショナル 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまビル2階 ☎03-3350-4510