



天使の海老と鶏モモ肉の軽いトマト煮込み カタルーニャ風トルコ産ヘーゼルナッツの香り

スペイン・カタルーニャ地方で使われる調味料「ピカーダ」をイメージ。松の実の代わりにヘーゼルナッツを使い、濃厚なトマトソースにアクセントを付ける。1050円

バニユルス上野駅店

東京都台東区上野7-1-1
アトレ上野1F
☎03-5826-5753
●11:00~15:00L.O 16:00~23:00L.O
(ドリンク23:30L.O)
●無休

香ばしくローストされたナッツをスライス。天使の海老と焼くことで、ヘーゼルナッツ独特の香ばしさが料理を引き立てる。



料理長
塩山博昭さん
Hiroaki Shioyama

1972年栃木県生まれ。ホテルなどでフレンチやイタリアンを担当。2012年2月よりバニユルス上野駅店に勤務。

スペインバル&レストラン バニユルス上野駅店 (上野)

「他のナッツに比べて、トルコヘーゼルナッツは、脂分が多くてしっとりとしている」と言うのは、料理長の塩山博昭さん。殻ごと食べられる天使の海老(ニューカレドニア産)の食感と、鳥の旨味との相性を考えて今回の料理を考案。「海老は殻ごと焼くので、ナッツの香りものりやすい」と塩山さん。一年中楽しめる風味と食感を味わいたい。



フランス産ひな鶏の煮込み トルコ産ヘーゼルナッツと卵黄のソース

カタルーニャ地方から広まった「ポジョ エン ペピトリア」をヘーゼルナッツでアレンジ。ローストして粗く砕いたヘーゼルナッツをまぶした。1890円

スペインバル&レストラン バニユルス銀座店 (銀座)

スペイン伝統のソースに甘い香りを添える

「今年のテーマが『古典的な料理を見直す』なので、卵黄やアーモンドのペーストを使ったソースで鶏肉を煮込んだスペイン伝統の料理を、ヘーゼルナッツのペーストでアレンジ。本場ではゆで卵を使いますが、なめらかさを重視して、生の卵黄を使っています」と、料理長の星正人は語る。

料理長
星正人さん
Masato Hoshi

1976年千葉県生まれ。2008年オザミワールド(株)入社。

バニユルス銀座店

東京都中央区銀座2-5-17
☎03-3567-4128
●1階バル11:30~23:30LO
(土日祝~23:00LO)
2階レストラン11:30~14:00LO
18:00~22:00LO
(金~23:30LO、
土日祝17:00~22:00LO)
●無休



トルコ産ヘーゼルナッツを使ったスペシャルムース

ヘーゼルナッツプラリネ入りのムースとチョコレートムース、粉状のヘーゼルナッツ入りダクワース生地を重ねた。380円



「トルコ産ヘーゼルナッツ香るクロワッサンワゼット」。170円。サクサクの食感と甘さが控えめのヘーゼルナッツ入りのクリームがマッチ。

フランス菓子&パン オザミ工房

東京都墨田区本所4-4-11
ヴェルステージ本所吾妻橋1F
☎03-3625-4120
●10:00~20:00
●不定休



シェフ・パティシエ
小針 悟さん
Satoshi Kobari

1978年福島県生まれ。2008年オザミワールド(株)入社。

フランス菓子&パン オザミ工房 (墨田区)

オザミ各店で提供されるパンやデザートも作るパティシエ。ムースには、ヘーゼルナッツのプラリネやペースト、パウダーを各パートで使用。バタークリームを使いながら、軽くなめらかな味に仕上げました」と小針悟さん。「クロワッサンワゼット」は、甘さを抑えたヘーゼルナッツクリームが誰にでも好まれる味だ。