



シェフ27人が挑んだ  
ヘーゼルナッツの使い方  
37品

**ブラッスリーオザミ 東京スカイツリータウン・ソラマチ店**

東京都墨田区押上1-1-2  
東京スカイツリータウン・ソラマチ30F  
☎03-5809-7477  
●11:00~15:00LO  
(カフェ15:00~17:00LO)  
17:00~21:30LO  
●無休

「淡白なホタテは、ヘーゼルナッツの香りや食感と合う。ローストした皮付きチョップドと粉状のヘーゼルナッツ、グリユイエールチーズをサブレのように焼いたものを、くずしながらホタテと食べて欲しいですね」と料理長の渚上達也さん。皿の中でナッツが主張しすぎず、メインを引き立てるバランスが大切だ。

**ブラッスリーオザミ  
東京スカイツリータウン・ソラマチ店 (押上)**  
チーズとヘーゼルナッツの新食感

**北海道産ホタテ貝のポワレとトルコ産ヘーゼルナッツ・グリユイエールチーズのミルフィーユ仕立て 香草のサラダ添え**

ソースは、フォワグラの脂をつないだブルブランソース。ワインは柑橘系のニュアンスとミネラルを感じる「セバスチャン・リフォーサンセル」スケヴェルドラ」。3150円、またはディナーコース6500円・8500円のメインとして。



料理長  
**渚上達也さん**  
Tatsuya Fuchigami

1977年福岡県生まれ。2006年オザミワールド(株)入社。'12年ブラッスリーオザミ東京スカイツリータウン・ソラマチ店の料理長に就任。



**オザミトキーョー**

東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル35F  
☎03-5220-4011  
●11:00~14:30LO  
17:30~21:30LO  
●無休

「ヘーゼルナッツはアーモンドに比べ個性が強くないので、淡白な野菜や白身魚に合う。特に、ビタミンCが豊富なカリフラワーと、ビタミンEが多いヘーゼルナッツの組み合わせは、若返りや血行促進などの効果がより期待できる」と岩崎賢司さんの。ソースには、チョップドタイプのヘーゼルナッツを使用している。



**カリフラワーとオレンジの濃厚なフランと長崎五島産鮮魚のマリネ  
トルコ産ヘーゼルナッツと茗荷、生姜のコンディマン**

ガトーのように美しいフラン。表面にオレンジのゼリー、まわりにヘーゼルナッツのチョップドを添えた。ディナーコース6300円の前菜として。

**オザミトキーョー (丸の内)**  
食べ合わせでより栄養効果を発揮



料理長  
**岩崎賢司さん**  
Kenji Iwasaki

1976年千葉県生まれ。2003年オザミワールド(株)入社。'10年~「オザミトキーョー」の料理長として活躍。



**トルコ産ヘーゼルナッツ館  
自家製ゴマ豆腐**

吉野葛の弾力と、ローストした皮なしのヘーゼルナッツをあえて粗めにすりつぶした濃厚なタレがポイント。945円。ワインはオザミオリジナルワイン「グレイス樽甲州」を合わせて。



**銀座大野**

東京都中央区銀座7-2-20  
☎03-3571-4120  
●17:30~翌2:00LO  
(土11:30~13:30LO、17:00~23:00LO)  
●日祝休

「人気の『自家製ゴマ豆腐』に、京都の白ゴマとあたり鉢で粗めにすりつぶしたヘーゼルナッツ、薄口醤油、みりんなどを合わせたタレをかけています。ゴマとヘーゼルナッツは、不飽和脂肪酸が多いなど栄養的にも似ている。コースの最初に食べることで、より効果を期待できるのでは」と料理長の 大野敏彦さん。

**銀座大野 (銀座)**  
ゴマ豆腐のタレにヘーゼルナッツを



料理長  
**大野敏彦さん**  
Toshihiko Ohno

1959年山梨県生まれ。フランス・パリの日本料理店で5年間勤務したあと、2004年オザミワールド(株)入社。'06年「銀座大野」の料理長に就任。