



Brasserie
AUX AMIS

46

dish of the month

今月のディッシュ

vol.19: 幻の生ハム

「ジャンボン・ド バイヨンヌ」

生ハムと言えばバルマやイベリコね、と思うなかれ。
フランス産「幻の生ハム」とも称される、ジャンボン・ド・バイヨンヌ。
この名をメニューに見つけたら、即オーダーを！
誉れ高き生ハムをご紹介します。

Photo: Masahiro Goda (ブラッスリー・オザミ)、Nozomi Wakabayashi
Text&Selection: Mika Kitamura Edit: Yuuka Shiomi

ジャンボン・ド・バイヨンヌ プリフィクスコース¥4725の1品
/ブラッスリー・オザミ

幻の生ハム「ジャンボン・ド・バイヨンヌ」、もう2軒

SO

/so/ra/si/o/

ブラスリー・オザミ



アンディーブといちじくのグラタン¥2,000



季節野菜とバイヨンヌ生ハムのサラダ仕立て¥2,200

がっつりと勢いあるフレンチとワインをいただけるカウンターだけのレストラン。田中郷介シェフは、フランス南西部の大学に留学していたことから、同じ地方のバイヨンヌの生ハムをよく知っていたという。「塩気と水分のバランスが素晴らしい。1本あれば、そのままスライス、グラタン、サラダと汎用性も高い」と気に入っている。秋には、いちじくと合わせてグラタンに。バターソテーしたいちじくに生クリームを合わせ、パルメザンチーズをかけて焼き上げたところに、生ハムのスライスをのせ、余熱で火を通す。フルーツの甘みと生ハムの旨み、塩味のバランスが絶妙。お気に入りのワインとどうぞ。



東京都渋谷区東 4-11-10 1F ☎ 03-5468-3151
◎19:00 ~ 23:30 (L.O.) ◎日 ほか不定休あり

東京・汐留の高層ビルの46階。はるか千葉のほうまで見える絶景を楽しみながら、食事ができるフレンチレストランがある。ここでは、フレンチの名店「ラマージュ」で長年、研鑽を積んだ橋本聡料理長が腕を振るう。「他の生ハムにはない、しっとりした質感で、ほどほどの塩味が上品なところが気に入っています。もちろん、スライスしただけでもおいしいのですが、野菜を添えたほうが、一層、旨みを感じていただけたら」と、シェフは季節の野菜とサラダ仕立てにする。きのこのフリットと柿、ピネグレットと塩であえたグリーン野菜に、ポワブル・ロゼとバルサミコがアクセントだ。



東京都港区東新橋 1-8-1 カレッタ汐留46F ☎ 03-6215-8055
◎11:30 ~ 22:00 (L.O.) 無休

フレンチやイタリアン、ワインバーなどのメニューに必ず登場する生ハム。日本ではイタリア・パルマ産やサンダニエーレ産、スペインのイベリコ豚の生ハムが珍重され、レストランのメニューには、その名前がきちんと明記されるほど。でも、フランスにも古くから有名な生ハムがあることをご存じ? フランス王ルイ14世が愛し、フランス南西部からパリまで運ばせたジャンボン・ド・バイヨンヌ(バイヨンヌ産生ハム)がそれ。スペインとの国境にまたがるピレネーの山々や麓では、養豚が盛んで、塩をした豚モモ肉を7カ月以上熟成させる。この地域の温暖湿潤な気候が、ジャンボン・ド・バイヨンヌのしっとりやわらかく、エレガントな味わいを生み出すのだ。日本ではいままで、この生ハムにほとんどお目にかかれなかったが、昨年からは少しずつ、レストランのメニューに登場するようになってきた。

丸の内「ブラスリー・オザミ」羽立昌史シェフは、この生ハムにほれこんだ料理人のひとり。狩猟免許をとり、狩りもこなすというシェフは自他共に認める肉好き。友人たちからは「肉大臣」と呼ばれ、豚や羊は自ら捌く。そんなシェフのお眼鏡にかなった生ハムの魅力とは……。 「食感は少しパルマ産に似ていますが、ねっちりしていて、かむほどに旨みが出てくるのが魅力ですね。後味にイヤ味がないのもいい」と絶賛する。

これほどの生ハムを楽しむのにおすすめのワインを教えてもらった。ラングドック・ルーシヨンの超新星・ドメヌ・ゴビーの白。完全なるビオディナミで造られている「DOMAINE GAUBY2003 Coume Gineste」だ。熟成感があり、シェリーのような香りとすっきりした後口がジャンボン・ド・バイヨンヌの香りと共鳴する。秋の宵に幻の生ハムといかが。



東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル1F ☎ 03-6212-1566
◎11:00 ~ 24:00 (L.O.) (土・日・祝日 ~ 23:00 L.O.) 無休