

**Les techniques pour réaliser  
de bonnes sauces**

# Moutardes et Vinaigres

## マスタード&ビネガーソーステクニック

マイユで決める、  
輪郭際立ち奥行き深まる美味料理

### 春のスペシャリテ編



製作／金子 栄一

銀座オザミデヴァン本店

東京都中央区銀座 2-5-6 P.V ビル

☎ 03 (3567) 4121

<http://www.auxamis.com/desvins>

マスタード & ビネガーの老舗ブランドであり、かつトップブランドとして知られるマイユ。1747年の創業以来、伝統の製法を守り、更に独自の研究開発によって常により高いクオリティを追求、世界各国で愛用され続けている。

「自分が修業した店もすべてマイユを使っていました。だからマイユの味が自分の基準。マスタード、ビネガー共に辛味、酸味が適度なので、どのような料理にも使いやすいと思います」

と語るのは、都内に10店舗を展開するオザミグループの「銀座オザミデヴァン本店」のシェフを務める金子栄一氏。クラシックをベースにしっかりと存在感のあるソースを組み込み、ワインとのマリアージュを楽しめる料理を提供している。

今回は金子氏に、春向きのマスタード & ビネガーソースのメニューを紹介いただいた。まずは、ハマグリに菜の花を添えた春らしさあふれる1品。「MAILLE ディジョンマスタードのおだやかな辛味とハマグリのジュの旨味との相性は抜群。2つを合わせるだけで、十分に美味しいソースになります。アサリのジュとマスタードのソースもよく作っており、白身魚全般に合わせています。冷製、温製どちらにもマッチします」

淡白で上品な味が春のイメージというウサギ背肉に合わせたのは、MAILLE 種入りマスタード。ウサギと鶏のジュのソースに、MAILLE 種入りマスタードを加えたクリーム・フェッテを添え、お好みで溶かし混ぜながら味を変化させていく趣向だ。ウサギ背肉は MAILLE 種入りマスタードを使ったクルートをのせて焼き、食感が楽しめるよう仕上げている。

MAILLE 白ワインビネガーは、クラシックの定番であるベアルネーズソースに。白ワインなどと共に煮詰めて卵黄と合わせた後、更に MAILLE 白ワインビネガーを加えて酸味を強めるのが金子氏のスタイル。「酸味と共にバターのコクもしっかり出します。重すぎず、かつメリハリのある味になり、桜マスのような纖細な身質の魚によく合います」

ヘルシーで女性に人気の野菜のエチュベ、おだやかな春野菜にはやさしい味わいの MAILLE シードル酒(りんご酒)ビネガーを。適度な酸味によって、これだけ多くの量でも最後まで飽きることなく美味しく食べられる。なお、生ハムなど味の強い素材を加える場合は、MAILLE 白ワインビネガーを合わせているそうだ。野菜をふんだんに使った料理は、テーブルを華やかに演出する。この春のメニューに、ぜひ取り入れてみてはいかがだろうか。

エスビー食品株式会社  
お客様相談センター  
東京都板橋区宮本町38番8号  
☎ 0120 (120) 671  
<http://www.sbfoods.co.jp>  
<http://maille.jp>



**Moutarde**

MAILLE  
ディジョンマスタード

MAILLE  
種入りマスタード

フランスでトップの認知度を誇るマイユ。ディジョンマスタードは、本場ディジョンにて伝統の製法を踏襲したうえで、更に独自に開発した粉碎技術とろ過工程によって、より明るい色合い、舌触りのなめらかさを実現。種入りマスタードは原料のカラシの種子を細かく粉碎せずに使用、種皮に辛味のもとなる酵素がほとんど含まれていないため、よりマイルドな味わい。ビネガーではなく白ワインベースで作るため、香り高いのが特徴。

**Vinaigre**

MAILLE  
白ワインビネガー

MAILLE  
シードル酒  
(りんご酒)ビネガー

米酢の酸度 4% に対し、ワインビネガーは 6% 以上と高いが、ワインの香気成分やさまざまな有機酸、貯蔵の木樽香などにより、ふくよかでまろやかな味わいになる。マイユはブルゴーニュを拠点とし、良質のワインを使用。シードル酒(りんご酒)ビネガーはノルマンディ地方特産のシードル酒を使い、その風味を損なわないように作られている。この他、赤ワインビネガー、バルサミコビネガー、シェリー酒ビネガー、ラズベリー果汁入りワインビネガーのバリエーションがある。

MAILLE ディジョンマスタード

108g/215g/865g



ディジョンマスタードを使ったソース

マイユ & ハマグリのジュ、グレープシードオイル、  
レモン果汁



Palourdes et "Nanohana" à la moutarde de Dijon

地ハマグリと菜の花のディジョンマスタード風味

●素材

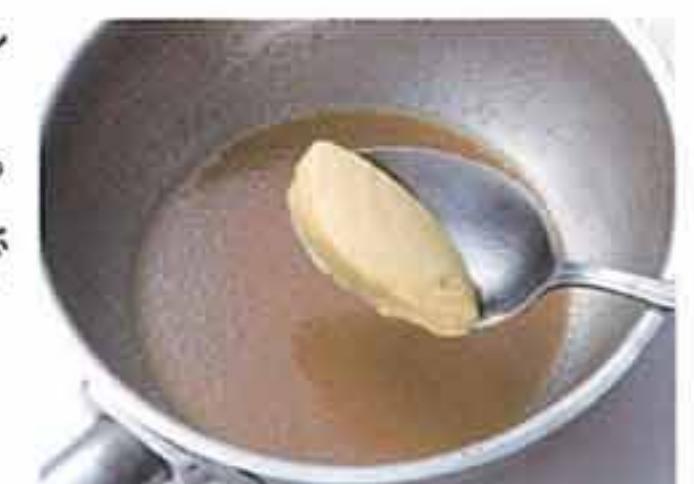
ハマグリ、白ワイン、  
MAILLE ディジョンマスタード、  
グレープシードオイル、レモン果汁、菜の花

●作り方

①鍋にハマグリと白ワインを入れて火にかけ、殻が開いたらハ  
マグリを取り出す。残ったジュを  $1/4$  量まで煮詰めて火から

おろし、ジュ 100ccに対し、MAILLE ディジョンマスタード 35g、グレープシードオイル 150ccを加え、ハンドミキサーで泡立てて乳化させる。塩、こしょう、レモン果汁で味をととのえ、ソースとする。

②皿に片側の殻を取ったハマグリ、塩ゆでした菜の花を置き、ソースを流す。



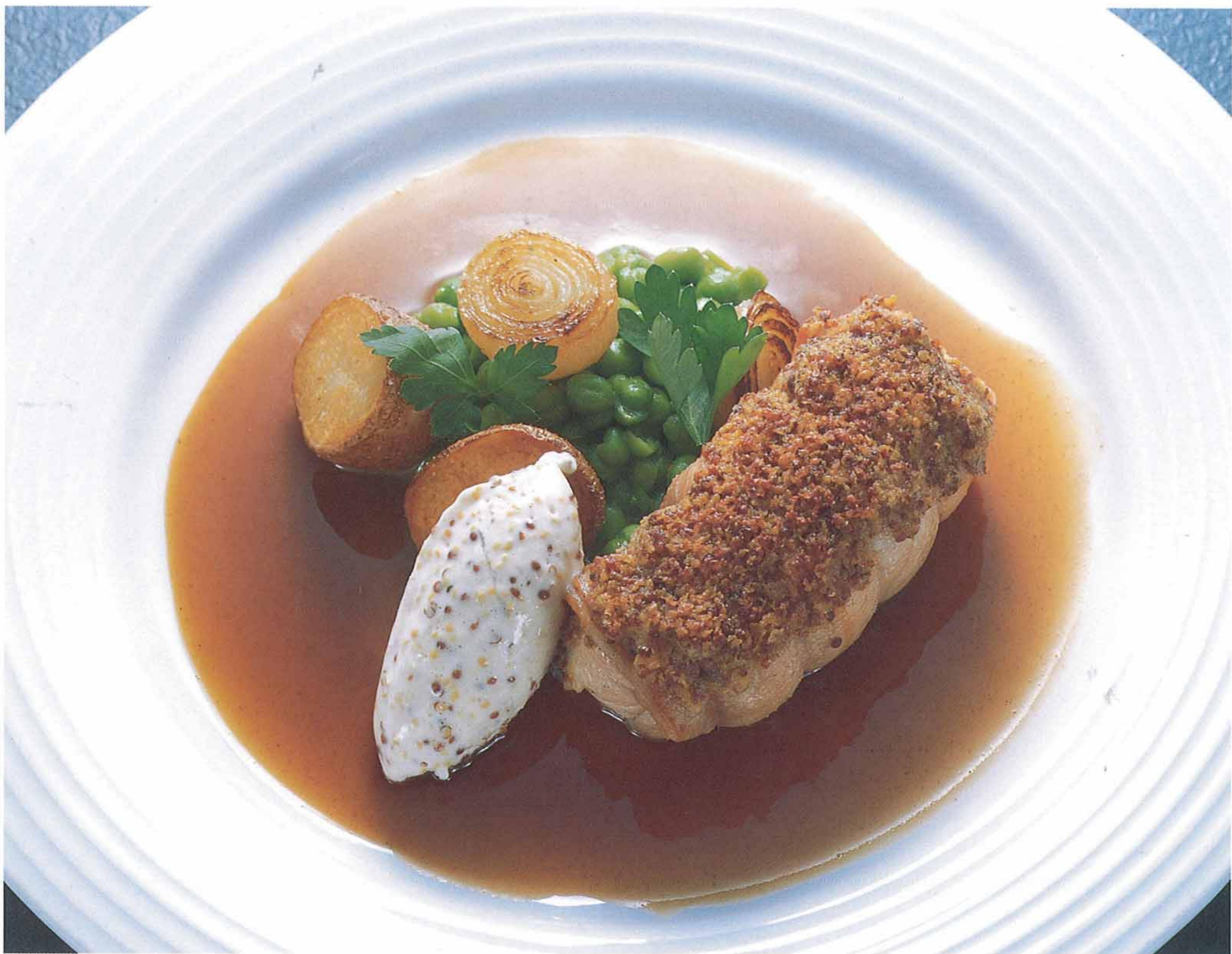
## MAILLE 種入りマスタード

103g/210g/865g



## 種入りマスタードを使ったソース

マイユ & 生クリーム、ウサギのジュ、  
ジュ・ド・ヴォライユ



### Râble de lapin en croûte de moutarde

ハンガリー産ウサギ背肉のロースト 種入りマスタード風味

#### ●素材

A	MAILLE 種入りマスタード	65g
	バター	30g
	パン粉	10g
	パルメザン	8g
	ウサギ背肉、ジャガイモ、小玉ねぎ、エシャロット、ヴェルモット酒、 フォン・ブラン・ド・ヴォライユ、ジュ・ド・ヴォライユ、 生クリーム (45%)	50cc
	MAILLE 種入りマスタード	33g
	S&B フレッシュハーブ イタリアンパセリ	
<プティポワ・フランセーズ>		
玉ねぎ、ベーコン、フォン・ブラン・ド・ヴォライユ、 グリーンピース、レタス、バター		

#### ●作り方

- ① A をよく混ぜ合わせ、1mm厚のシート状にのばす。
- ②ウサギ背肉は骨をはずし、塩、こしょうをしてオイルとバターで7割程度火を入れる。①をかぶせて温かい場所で7~8分

休ませ、サラマンドルで上面に焼き色をつける。

- ③プティポワ・フランセーズを作る。玉ねぎのスライスをバターでスエし、ベーコンのスライス、フォン・ブラン、下ゆでしたグリーンピース、レタスの細切りを加えて10分程煮る。塩、こしょうで味をととのえ、仕上げにバターを加える。
- ④ジャガイモと小玉ねぎはそれぞれ下ゆでして輪切りにし、オリーブオイルでソテーする。
- ⑤②のウサギの骨を小指大に切り、オイルとバターでソテーし、エシャロットのアッシェ、ヴェルモット酒を加え、フォン・ブランをひたひたまで注ぐ。30分程加熱し、フタをして20分温かい場所に置いてから濾す。ジュ・ド・ヴォライユを適量加え、1/3量まで煮詰める。
- ⑥生クリームに少量の塩を加えて8分立てにし、MAILLE 種入りマスタードを加え混ぜる。
- ⑦皿にウサギ背肉、プティポワ・フランセーズ、④を盛り、イタリアンパセリを添える。
- ⑧を流し、クネルにした⑥をのせる。

Les techniques pour réaliser de bonnes sauces

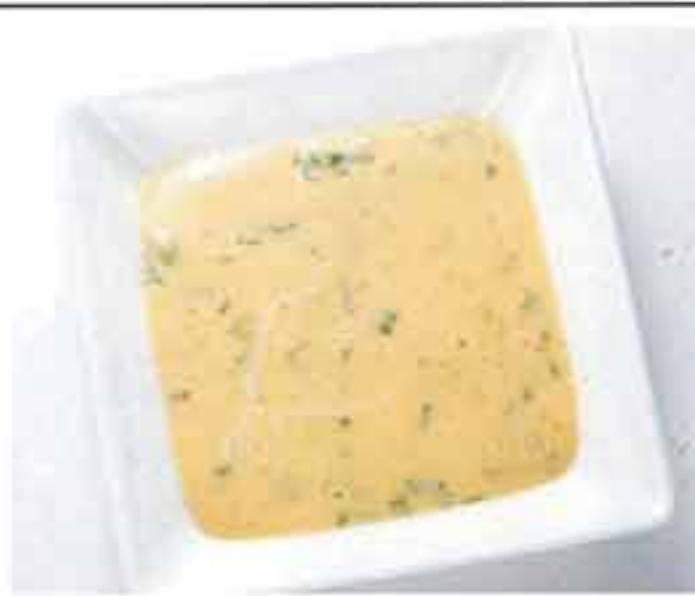
## Moutardes et Vinaigres

マスタード&ビネガーソーステクニック



## MAILLE 白ワインビネガー

250ml / 500ml



### 白ワインビネガーを使ったソース

マイユ & 白ワイン、エシャロット、ホワイトペッパー（ホール）、フレンチタラゴン、チャービル、卵黄、ブール・クラリフィエ、レモン果汁



**“Sakuramasu” grillé  
et asperges blanches sauce béarnaise**  
桜マスのグリエと  
ホワイトアスパラ ベアルネーズソース

#### ●素材

桜マス、ホワイトアスパラガス

<ベアルネーズソース>

A	MAILLE 白ワインビネガー	200cc
	白ワイン	200cc
	エシャロット（アッシュ）	3個
	S&B セレクト ホワイトペッパー（ホール）	10粒
	S&B フレッシュハーブ フレンチタラゴン	1枝
	S&B フレッシュハーブ チャービル（セルフィーユ）	1枝
	卵黄	3個
	MAILLE 白ワインビネガー	適量
	ブール・クラリフィエ	200cc
	レモン果汁、S&B フレッシュハーブ フレンチタラゴン、	
	S&B フレッシュハーブ チャービル（セルフィーユ）	

#### ●作り方

①桜マスはフィレにし、塩、こしょうをしてグリエする。

②ホワイトアスパラガスは皮をむき、塩ゆでにする。

③ベアルネーズソースを作る。鍋にAを入れ、弱火で水分がほとんどなくなるまで煮詰める。香草を取り除き、卵黄を加えて湯煎にかけながらよく混ぜ合わせ、MAILLE 白ワインビネガー、ブール・クラリフィエを順に加えながら乳化させる。塩、ホワイトペッパー、レモン果汁で味をととのえ、フレンチタラゴン、チャービルの葉を加える。

④皿にソースを流し、ホワイトアスパラガス、桜マスをのせる。



## MAILLE シードル酒 (りんご酒) ビネガー

500ml



### シードル酒(りんご酒)ビネガーを使ったソース

マイユ & 野菜と豚背脂の燻製の煮汁、白ワイン、ローレル、ブーケ・ガルニ



**Etuvée de légumes au vinaigre de cidre**

エチュベ・ド・レギューム シードル酒ビネガー風味

#### ●素材

にんにく、A（ミニキャロット、小玉ネギ）、豚背脂、

B 赤・黄ピーマン（くし切り）、ブーケ・ガルニ

C S&B セレクト ローレル（ホール）

D C (MAILLE シードル酒ビネガー、白ワイン)

E タケノコ（下ゆでしてくし切り）

F アルティショー（冷凍）、ヤングコーン

G (アスパラガス、プチヴェール)、ツブ貝、レモン果汁、

レモンの皮、MAILLE シードル酒ビネガー、

S&B フレッシュハーブ チャービル（セルフィーユ）

#### ●作り方

①鍋にオリーブオイルと軽くつぶしたにんにくを入れ弱火で香りを出し、Aを加えて6割程度火が入るまで加熱する。塩漬けにして冷燻にかけた豚背脂、B、同割のCを入れ10分程煮て、Dと再びCを加え、10～15分煮る。下ゆでしたEを加える。野菜を加える際はその都度塩、こしょうをする。

②ツブ貝は身を取り出して塩で洗い、ゆでる。食べやすく切り、レモン果汁とレモンの皮のすりおろしである。

③①の煮汁をボウルに取り、MAILLE シードル酒ビネガーを加えて味をととのえる。

④皿に①の野菜、②を盛り、③を流し、チャービルを添える。

