



野菜を多角的に分析しオシャレなフレンチに

オザミトーキョー

植村慎太郎

p 3 8 ▶ 4 5

### [材料・4人分]

トマト（中玉） 10個

香草 各少々

（エストラゴン、セルフィーユ、ディル、シブレット、  
イタリアンパセリ）

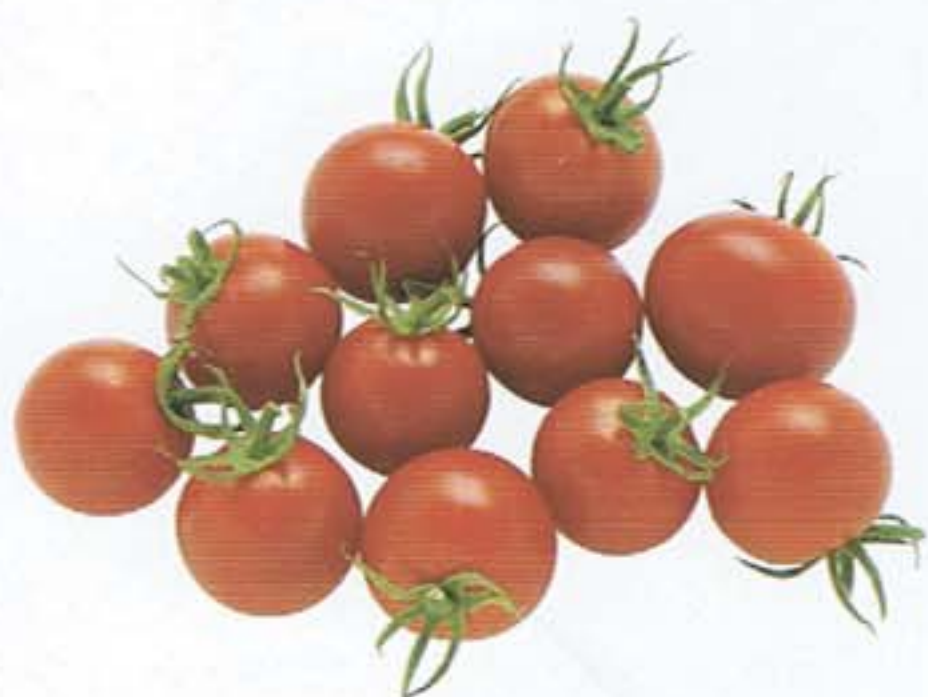
生クリーム（脂肪分38%） 少々

エクストラバージンオリーブオイル 少々

フルールドセル 適量

（普通の塩でも可）

ゼラチン 1.5g



## トマトの5段活用形

山形産・鶴岡市：ミディートマト

味の決め手はズバリトマト！

トマトの味を変化させずに  
分解して再構築させた一皿です。

トマトの果汁、果肉、そしてカットトマト。

余すところなく使いきります。

全部トマトなのに、味わいが微妙に違う、

ひと口ごとに楽しめます。



### [シェフの野菜ばなし]

トマトには様々な品種がありますが、この  
トマトは、高い糖度に加え、酸味と爽やかな  
風味のハーモニーがバランスよいと思いま  
す。手にとった時の重量感は豊富な果汁  
を感じます。

### [作り方]

- 1・トマト8個分を半分に切り、目の細かい布でゆっくりとこし、透明なエキスのみを抽出する。この時決して絞らない。
- 2・トマトのエキス100ccに対して、ゼラチン1.5g、塩少々を加え、ぎりぎり固まる程度のコンソメジュレを作り、冷蔵庫で冷やしておく。
- 3・1で残った果肉を使って、シャーベットとムースを作る。シャーベットは、ミキサーで果肉のジュースにし、アイスクリーマーで冷やし固める。
- 4・ムースは、果肉のジュース100ccに対してゼラチン1.5gを加えて冷やし固めて、八分立てにした生クリームを合わせて好みの硬さにして、さらに冷やしておく。→
- 5・1のエキスとオリーブオイルを1：3の割合で混ぜてドレッシングを作る。
- 6・残した2個のトマトを食べやすい大きさに切り、5のドレッシング、塩をして皿にのせ、2を盛り、最後に、3のシャーベットと4のムースを盛り、ドレッシングであえた香草のサラダを飾る。



### [シェフの調理メモ]

お店ではムースではなく、さらに食感の軽いエスプーマを作っています（写真の右手前がエスプーマ）。エスプーママシーンを使うと、生クリームを使わなくてもムース状にでき、淡くはかない食感と食材の香りを楽しめます。

①トマトの果肉のジュースと種を裏ごしした液体を混ぜ合わせる。

②①に生クリームとオリーブオイル、塩を加えてエスプーママシーンに入れ、専用のガスを注入する。

③食べる直前に絞り出し、盛り付ける。

# 黄金桃のコンポートとグラニテ パンデピスのアイスクリーム

山形産・東根市：黄金桃

桃の皮に至るまで、すべてを使用し、グラニテ、ジュレ、皮のセックといった食感のコントラストを楽しめるレシピです。乾燥させたり、軽く火を入れることで変化する香りや色にも注目してみてください。



## [材料・2人分]


桃 1個  
A 水 250cc  
白ワイン 250cc  
砂糖 100g  
レモン 1/2個  
ミント 少々  
ゼラチン 1.5g  
レモン汁 少々  
パンデピスのアイスクリーム 適量  
(市販のアイスクリームでも可)  
ミント 少々

## ラングドシャ

(市販のウエハース、クッキーでも可)

粉糖 50g  
無塩バター 50g  
小麦粉 50g  
卵白 50g  
桃の皮 少々

## [作り方]

- 1・桃を半分に切り、皮を湯むきする。皮は、オーブンなどで乾燥させ残しておく。
- 2・Aの材料を合わせて煮詰めて、シロップを作る。
- 3・果肉は、2のシロップの中で3～5分コンポートする。竹串がすっと通るくらいがちょうどよい。
- 4・コンポートしたシロップでグラニテ（シャーベット）とゼリーを作る。グラニテは、シロップを器に移し冷凍庫で冷やし固める。ときどき、フォークなどでかき混ぜる。
- 5・ゼリーは、シロップ100ccに対して1.5gのゼラチンを加え、キッチンペーパーでこす。好みにレモン汁を加えて冷蔵庫で冷やし固める。
- 6・ラングドシャを作る。→ 
- 7・3のコンポート、4のグラニテと5のゼリーを盛り、1の皮、6のラングドシャを飾って、最後にパンデピスのアイスクリームを添え、ミントを飾る。

## [シェフの調理メモ]

桃の皮を入れたラングドシャの作り方。

①バターを室温にもどしポマード状にして、粉糖、小麦粉、卵白と合わせる。

②絞り袋でオーブンシートに薄く格子状に絞り出す。

③乾燥させた桃の皮をみじん切りにして、ふりかける。

④160℃ぐらいのオーブンで約5分間焼く。



**【中村きよみ菜膳メモ】**

黄金桃のおいしさを素直に表現した、まさに一物全体の料理です。桃の果肉、果汁はもちろん皮も見逃さずに使っています。桃は、梅雨時期の湿気や、夏の暑さに弱った体を元気づける効果があります。余さずいただきたい食材です。





### [中村きよみ薬膳メモ]

寒さに耐える力をつける栗。自然のエネルギーがぎゅっと詰まった木の実に、栄養をしっかりと蓄えたフォアグラの取り合わせは、自然界のエネルギーをたっぷり含んだ一皿です。栗は、胃腸を温め消化を助けます。



### [シェフの調理メモ]

フォアグラのムースの作り方。フォアグラがないときは、鶏の白レバーでも代用できます。

①フォアグラの血管などを取り除いて掃除をした後、裏ごしする。

②①とAをボールで混ぜ合わせる。最後にこした溶き卵と混ぜ合わせる。

③内側にバターを塗ったプリンカップに入れて、150°Cのオーブンで湯煎し、15~20分。

## 栗のポターージュカプチーノ仕立て フォアグラのフランと黒トリュフと共に

熊本産・清和高原：栗渋皮煮<sup>①</sup> 栗甘露煮<sup>②</sup> 勝栗<sup>③</sup>

実の詰まった、小ぶりの日本の栗は、季節感があり、幅広く調理できる可能性を秘めた食材。栗は火が入ることで甘みが増します。栗とフォアグラは、お互いを引き立て合う相乗効果を生み出します。



①



②



③

### [材料・4人分]

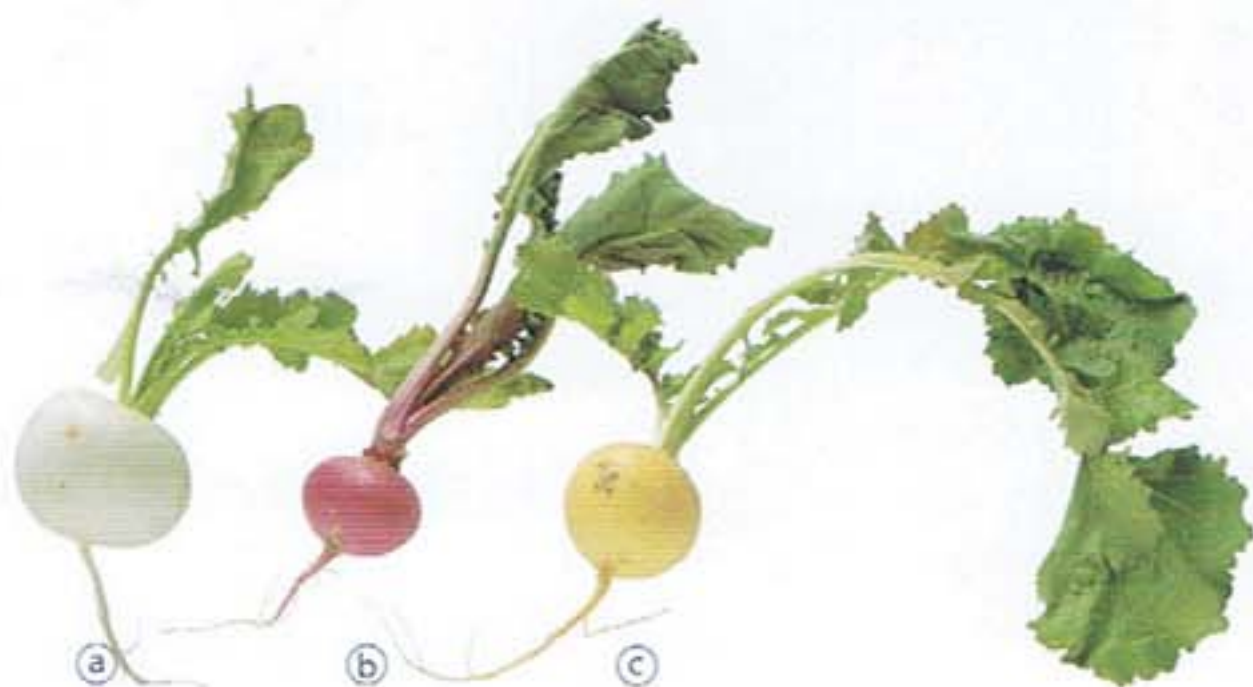
栗渋皮煮 500g  
栗甘露煮 500g  
チキンブイヨン 1ℓ  
牛乳 180~200cc  
生クリーム 100cc  
バター 少々  
黒トリュフ 適宜  
シブレット 少々  
(あさつきでも可)  
フルールドセル 少々  
(普通の塩でも可)  
勝栗 少々

### フォアグラのムース

フォアグラ (鴨) 100g  
卵 (溶き卵) 1個  
バター 少々  
A 生クリーム (脂肪分38%) 170cc  
チキンブイヨン 20cc  
塩・こしょう 少々  
赤ポルト酒・コニャック 適量

### [作り方]

- 1・渋皮煮の皮をはずして、甘露煮、チキンブイヨン鍋に入れて、弱火で煮くずれるまで煮る。この時、渋皮煮、甘露煮を各1個残しておく。
- 2・1をミキサーで回し、熱いうちに裏ごしする。
- 3・2を鍋に入れて、牛乳と生クリームでのばして、ポターージュにする。
- 4・勝栗をミルミキサーに入れて回して、パウダーにする。スープ皿の中央にフォアグラのムースを置く。→
- 5・まわりにハンドミキサーでカプチーノ仕立てにした3のポターージュを注ぎ、1で残しておいた渋皮煮、甘露煮をカットして入れる。
- 6・ムースの上に、香りつけにトリュフを盛りつけ、シブレット、フルールドセル、最後に4のパウダーをかける。



## ホタテのムースをまとった 白身魚のかぶら蒸し仕立て 春菊のソース、ゆずの香り

広島産・東広島市：白かぶ<sup>Ⓐ</sup> 赤かぶ<sup>Ⓑ</sup> 黄かぶ<sup>Ⓒ</sup>

冬を代表する日本の食材・かぶ。  
程よい水分と繊維質をもったかぶは、  
加熱することで風味がますますしっかり残ります。  
魚介類のだしと春菊の苦み、ゆずの香りのバランスもよい、  
フレンチに仕上がりました。

### [材料・2人分]

白かぶ 1個  
 百合根 1個  
 ゆず 1個  
 春菊 1束  
 チキンブイヨン 30cc  
 コーンスターチ 少々  
 白身魚 90g  
 こしょう 適量  
 卵白 1個分  
 赤かぶ 1個  
 黄かぶ 1個

### ホタテのムース

ホタテ 280g  
 (刺身用/冷凍の生食用ホタテでも可)  
 生クリーム 250cc  
 卵 1個  
 塩 適量

### ハマグリのスープ

ハマグリ (大) 6個  
 (アサリでも可)  
 エシャロット (みじん切り) 少々  
 白ワイン 少々

### [シェフの調理メモ]

- ホタテのムースを作る。
- ①生のホタテ貝柱を1/4くらいに切り、塩をして、フードプロセッサーに入れて回して、すり身にする。
  - ②さらに卵と生クリームを加え、なめらかな状態になるまで回す。
  - ③冷蔵庫で冷やし固める。

ハマグリのスープを作る。

- ①エシャロットを鍋でよく炒める。
- ②ハマグリと白ワイン少々を入れて蓋をして3~5分煮る。
- ③ペーパータオルなどでこす。

### [作り方]

- 1・白かぶ1個、百合根1個、ゆずの皮半個分をおろし金でおろす。このとき、白かぶの絞り汁を残しておく。
- 2・ホタテのムースを作る。→
- 3・ハマグリのスープを作る。→
- 4・春菊のソースを作る。1の白かぶの絞り汁と3、チキンブイヨンを合わせ、コーンスターチでトロミをつける。
- 5・白身魚に塩、こしょうをして、2を塗る。
- 6・卸した1と泡立てた卵白を混ぜ合わせて、5の上のにのせ、蒸し器で4~5分間蒸す。
- 7・盛りつけは、皿の中央に6を置き、4のソースをまわりからゆっくりと注ぐ。
- 8・塩ゆでした赤かぶと黄かぶを適当な大きさに切って盛り、最後にゆずの皮のせん切りをのせる。



#### [シェフの野菜ばなし]

果肉のしっかりした繊維質のある三色のかぶ。赤と黄かぶは、ほどよく加熱しても型くずれなく独特の食感が残ります。白かぶは、すりおろして加熱しても産地の土の風味がしっかりと感じられます。



#### 植村慎太郎（うえむらしんたろう）

東京・丸の内『オザミトーキョー』シェフ。

1991年から、銀座レストラン「高松」本店、レストラン「キハチ」、「ビストロダブル」を経て、1999年に渡仏。フランスー忙しいと言われるビストロ「ラ・レガラード」でイヴ・カンドボルト氏に師事。1ツ星レストラン「ポーヴィリエ」で腕を磨き、3ツ星レストラン「ピエール・ガニエール」でガニエール氏に師事。2002年帰国。丸ビルオープンと同時に「オザミトーキョー」勤務。