

- No.1 トマトのファルシ
- No.2 とろとろカマンベールサラダ
- No.3 さんまのブチ・タルティース
- No.4 豚肉の簡単煮込み、はちみつ風味
- No.5 手羽元の山椒風味
- No.6 白身魚の香り味噌焼き
- No.7 鶏ときのこの煮物、なす釜盛り
- No.8 海老と帆立の小鍋仕立て

料理にマッチするワインは  
「エル・オンライン グルメチャンネル」  
で紹介中。要チェック!  
[www.elle.co.jp/atable](http://www.elle.co.jp/atable)

# Recipe Cards



教えてくれたのはこのお店!



BRASSERIE AUX AMIS  
内 東京都千代田区丸の内  
3-3-1 新東京ビル1F  
☎03-6212-1566  
※11時半(土・日曜・祝日11時)～24時(日曜・祝日23時) 無休



ナビゲーター  
丸山宏人さん

Hiroto Maruyama

オサムワールド代表取締役。フランスでの料理修業中にワインに開眼し、ソムリエに向。帰国後、自らの店をオープン。現在ではフレンチレストランなど12店舗を経営する。



銀座 大野  
東京都中央区銀座7-2-20  
☎03-3571-4120  
※17時半～翌2時L.O.(土曜23時) 水・木曜のみランチ営業 11時半～13時半 L.O. ※日曜・祝日

赤でも白でも、家飲みごはんにはコツがある

## 人気店に教わる ワインのおとも

ワインがおいしい季節がやってきた。さて、おつまみはどうしよう?

今回は、フレンチの「ブッスリーオザミ」と和食の「銀座大野」などを手がける丸山宏人さんが、おうちでできる簡単おつまみを紹介してくれる。和食とフレンチ、両テイストのおつまみで家飲みがさらに楽しくなりそう!

Photo: JUN HASEGAWA Styling: MAKIKO IWASAKI Coordination: HIROTO MARUYAMA (AUX AMIS WORLD)

ワインが進む  
ピストロ料理

# ELLE à table E

No.2

とろとろカマンベールサラダ



# ELLE à table E

No.1

トマトのファルシ



# ELLE à table E

No.4

豚肉の簡単煮込み  
はちみつ風味



# ELLE à table E

No.3

さんまのブチ・タルティーヌ



フレッシュなトマトには  
爽やかな口ぜき

優しい赤の味わいが  
チーズを包み込む

## トマトのファルシ

No.1

○材料 [2人分]

カニ風味のかまぼこ	100g
きゅうり	½本
トマト	中1個
ドレッシング	
にんにく(みじん切り)	少々(香りづけ程度)
クリームチーズ	大さじ1
白ワインビネガー	大さじ1
オリーブオイル	大さじ2
塩	適量
塩、黒こしょう	

○作り方

- 1 カニ風味のかまぼこは軽くほぐす。きゅうりは縦半分に切って厚さ5mmの半月切りにして、軽く塩をふる。
- 2 トマトはヘタを取って横半分に切り、中身をくりぬく。くりぬいた中身は軽く刻んで取りおく。外側はあとで器として使うため、内側に軽く塩をふっておく。
- 3 ドレッシングを作る。ボウルにすべての材料を入れてよく混ぜる。
- 4 1のカニ風味のかまぼこときゅうり、2のトマトの中身を合わせて3と和える。
- 5 2で作ったトマトの器に4を盛り、黒こしょうをかける。

## とろとろカマンベールサラダ

No.2

○材料 [2人分]

カマンベールチーズ	4切れ
(ホールチーズを¼にカットしたもの)	
サニーレタス(一口大にちぎり、水に浸けてからしっかりと水気を切る)	50g
りんご(ふじ、なければ他の品種でもよい、扇形に切る)	¼個
さやいんげん	6本
ベーコン	50g
くるみ	10g
バゲット(厚さ2cmに切る)	4切れ
ドレッシング	
ペーパーナッツオイル(なければサラダ油)	20g
赤ワインビネガー(白でも可)	5g
塩、黒こしょう	各適量
塩、黒こしょう	

○作り方

- 1 さやいんげんは筋を取って塩ゆでし、氷水にぐらせてしっかり水気を切って食べやすい大きさに切る。
- 2 ベーコンは棒状に切ってフライパンでさっと炒める。出た脂はドレッシング用に取っておく。
- 3 くるみは150℃のオーブンで5分ほどローストするか、ゆでて皮をむく。
- 4 ドレッシングを作る。ボウルにすべての材料と2の脂を入れてよく攪拌する。
- 5 バゲットにカマンベールチーズをのせ、オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。
- 6 器にレタスを盛り、りんご、さやいんげん、ベーコン、くるみを散らして5のせ、全体に4のドレッシングをかけて黒こしょうをふる。



### à table +

クリームチーズとにんにくで作る濃厚なドレッシングと黒こしょうの香ばしさを、トマトで包み込むような料理。フレッシュなトマトの香りには、プロヴァンスのロゼがぴったり!

ELLE à table No.70 2013  
Photos JUN HASEGAWA Styling MAKIKO IWASAKI Coordination HIROTO MARUYAMA [AUX AMIS WORLD]

ハーブを使った料理は  
香りの優しい白で

## さんまのプチ・タルティース

No.3

○材料 [2人分]

さんまの開き(3cm幅に切る)	
……… 4切れ(小1尾)	
バゲット(厚さ1.5mmに切る)	
……… 4切れ	
玉ねぎ(薄切り)	少々
ブチマト(横に3等分)	2個
にんにく	1片
好みのドライハーブ(エルブード・プロヴァンス、ローズマリー、タイムなど)	少々
マスタード(ディジョンマスター)	適量
粗塩	少々
パセリ(みじん切り)	少々
オリーブオイル	

○作り方

- 1 さんまの皮目にドライハーブをふる。
- 2 フライパンを火にかけ少量の油(材料外)をひき、1を身のほうを下にして焼く。ある程度火が通ったらひっくり返して皮目も焼く。焼き上がったら取り出して中骨を取り除く。
- 3 バゲットをオーブントースターに入れ、両面を軽く焼く。片面に、にんにくをしきりとこすりつけて香りを移し、マスタードを塗る。
- 4 3に玉ねぎ、ブチトマト、さんまの順にのせて器に盛る。粗塩、オリーブオイル、パセリをかける。



### à table +

ろけたカマンベールのまろやかさに加え、くるみやベーコンの香りがあるので、少し厚みがあり、果実本来の味わいがよく出たワインがベストマッチ。優しい味わいの南仏の赤などいかが?

ELLE à table No.70 2013

Photos JUN HASEGAWA Styling MAKIKO IWASAKI Coordination HIROTO MARUYAMA [AUX AMIS WORLD]

ほんのり甘い煮込みなら  
少し冷えた軽い赤で

## 豚肉の簡単煮込み、はちみつ風味

No.4

○材料 [2人分]

豚バラ肉(かたまり)	350g
玉ねぎ(みじん切り)	¼個
にんにく(包丁の腹でつぶす)	1片
フォンド・ヴォー(市販品可)	200g
マッシュルーム(缶詰でも可、半分に切る)	4個
タイム、ローズマリー	各適量
赤ワイン	70g
赤ワインビネガー	45g
バター(焼き用)	20g
はちみつ	15g
粒マスタード	適量
じゃがいも(皮付きで水からゆで、ゆで上がったら皮をむき適当に切る)	1個
白こしょう、塩、サラダ油	

○作り方

- 1 豚バラ肉は少し厚めに切り分け、塩、白こしょう各適量で下味をつける。
- 2 にんにくをバター、玉ねぎと共に鍋に入れ弱火にかけて炒める。フォンド・ヴォーを加え、弱火のまま少し煮詰める。
- 3 フライパンにサラダ油を熱してローズマリー、タイムを加え、1の豚バラ肉を入れ強めの中火で両面にしっかり焼き色をつける。フライパンから取り出し、2の鍋に入れ、火を中火程度に強める。
- 4 肉を取り出したフライパンに赤ワインと赤ワインビネガーを入れ、旨みをこそげ落として3の鍋に加える。
- 5 3の鍋の火をやや弱めてじゃがいもとマッシュルームを加え、ふたをして10分ほど煮たら、はちみつを加えてさらに10分ほど煮込む。肉に火が通ったことを確認したら粒マスタードを加え、塩、白こしょう各適量で味を調える。



### à table +

ハーブ、トマト、魚を使ったこの料理には、程よいボリューム感と酸味があり、ハーブの香りを連想させるワインがおすすめ。南仏やスペイン北部の白ワインを合わせてみて。

ELLE à table No.70 2013

Photos JUN HASEGAWA Styling MAKIKO IWASAKI Coordination HIROTO MARUYAMA [AUX AMIS WORLD]



### à table +

にんにく、タイム、ローズマリーなど、南仏らしい香りのする料理には、やはりラングドックやルーションなどのワインが合う。熟成タイプではなく、若いワインを少し冷やして。

ELLE à table No.70 2013

Photos JUN HASEGAWA Styling MAKIKO IWASAKI Coordination HIROTO MARUYAMA [AUX AMIS WORLD]

和食の旨みに  
ワインを合わせて

# E à table E

No.6

白身魚の香り味噌焼き



# E à table E

No.5

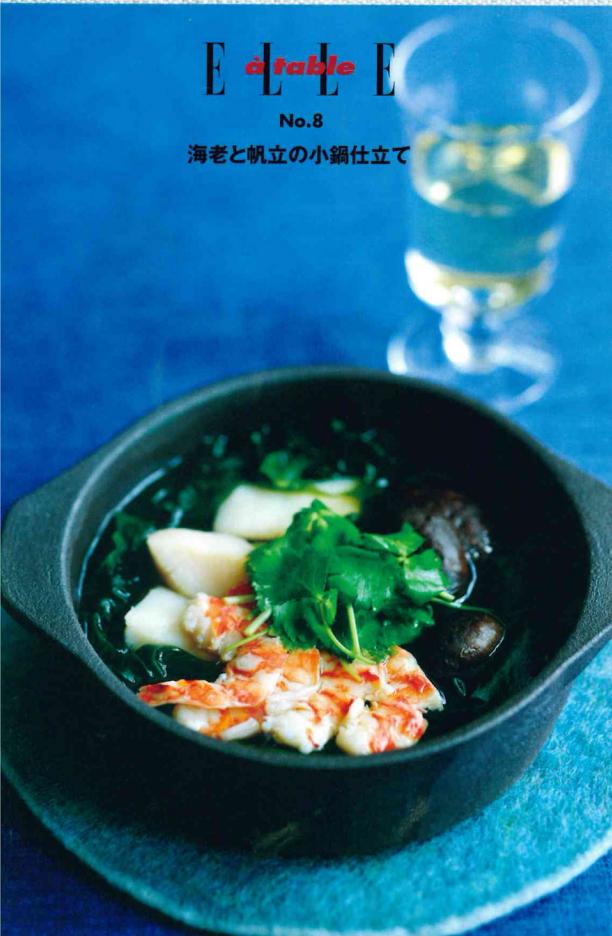
手羽元の山椒風味



# E à table E

No.8

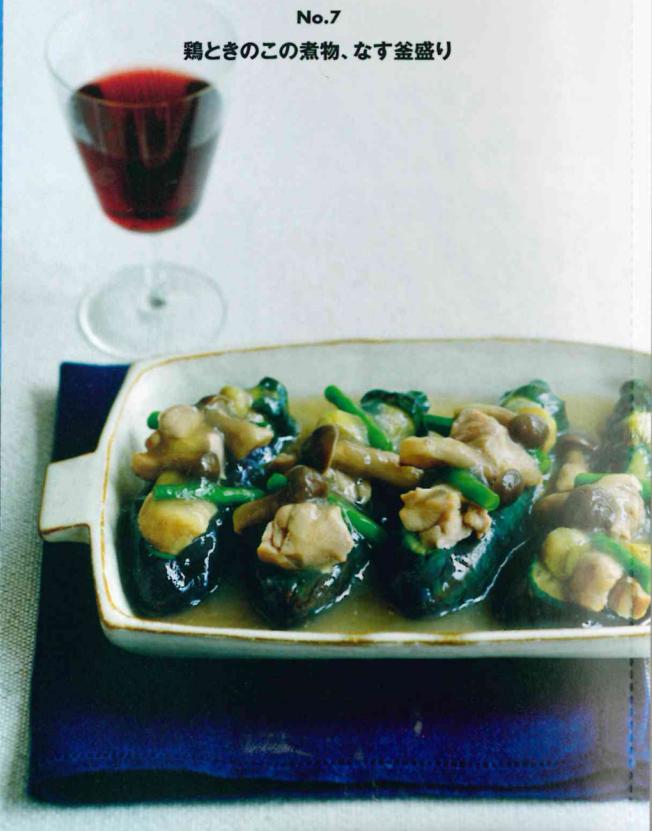
海老と帆立の小鍋仕立て



# E à table E

No.7

鶏ときのこの煮物、なす釜盛り



## 手羽元の山椒風味

No.5

○材料 [2人分]

鶏手羽元	6本
たれ	
レモン汁	½個分
レモンの皮(すりおろす)	½個分
牛乳	40cc
粉山椒	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1
にんにく(みじん切り)	1片
練りわさび	小さじ½
しょうゆ	小さじ2
タバスコ	4滴程度
オリーブオイル	適量
粉山椒	適量
レタス	適量
塩、白こしょう、薄力粉	

○作り方 マリネ

- 1 鶏手羽元に、塩、白こしょう各適量をふる。
- 2 たれの材料をすべてボウルに入れ、ホイッパーでよく混ぜ、ビニール袋などに入れ、1を加えてよくなじませる。冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 3 2の鶏手羽元を取り出して、薄力粉適量をまぶす。
- 4 フライパンにオリーブオイルを少し多めに入れて熱し、3を入れて火を通して、焼き色をつける(揚げてもよい)。
- 5 仕上げに粉山椒をふり、器に盛ってレタスを添える。



### à table +

たれに牛乳を使うことでクリーミーに仕上がった手羽元は、ほのかな山椒の香りがポイント。この香りが、南のスパイシーなヴィオニエ品種と相性抜群。

Photos JUN HASEGAWA Styling MAKIKO IWASAKI Coordination HIROTO MARUYAMA (AUX AMIS WORLD)

軽めの赤か芳醇な白が  
和の旨みにぴったり

## 鶏ときのこの煮物、なす釜盛り

No.7

○材料 [2人分]

なす(縦半分に切り、中身をくりぬく。中身は適当な大きさに切る)	2本
鶏肉(一口大に切る)	20g
しめじ(小房に分ける)	20g
さやいんげん(筋を取って食べやすい大きさに切る)	少々
なすの浸け汁	
だし汁	160g
みりん	20g
しょうゆ	20g
砂糖	少々
煮汁	
酒	30g
みりん	30g
薄口しょうゆ	15g
しょうがあん	
しょうがの絞り汁	5g
だし汁	80g
薄口しょうゆ	5g

みりん ..... 5g  
くず粉(または片栗粉) ..... 適量  
揚げ油

○作り方

- 1 なす(中身以外)を、180℃程度に熱した揚げ油適量でさっと揚げ、湯にとって油抜きする。
- 2 なすの浸け汁の材料を鍋に入れて沸かし、1を入れてひと煮立ちしたら火を止めてそのまま浸けておく。
- 3 鍋に煮汁の材料を入れて沸かす。鶏肉、なすの中身、しめじ、さやいんげんを加え、さっと煮る。
- 4 しょうがあんを作る。しょうがの絞り汁、だし汁、薄口しょうゆ、みりんを鍋に入れてひと煮立ちさせ、適量の水で溶いたくず粉を入れてとろみをつける。火を止めてしまうがの絞り汁を入れ、混ぜる。
- 5 2のなすに3を盛り、4をかける。



### à table +

だし、鶏、きのこの旨みには、カベルネ・フランやガメイを使った、軽めで飲み口がスムーズな赤ワインを合わせてみてはいかが? 白なら、ふくらみのあるタイプがおすすめ。

ELLE à table No.70 2013

Photos JUN HASEGAWA Styling MAKIKO IWASAKI Coordination HIROTO MARUYAMA (AUX AMIS WORLD)

## 白身魚の香り味噌焼き

No.6

○材料 [2人分]

白身魚	2切れ
A	
味噌	20g
みりん	3g
酒	3g
塩	少々
柚子の皮(細かく刻む)	少々

○作り方

- 1 魚に軽く塩(分量外)をして10分ほどおき、水洗いしてペーパータオルなどでふく。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 1を200℃に予熱したオーブンで3分ほど焼き、2をのせて柚子の皮をふる。再びオーブンに入れて1分ほど焼く。



### à table +

味噌の甘みと柚子の香りが特徴のひと皿。シナモン・ブラン種のぶどうを使ったワインなら、その凝縮したかんきつ香とほんのりした甘みで料理に寄りそってくれそう。

ELLE à table No.70 2013

Photos JUN HASEGAWA Styling MAKIKO IWASAKI Coordination HIROTO MARUYAMA (AUX AMIS WORLD)

海の幸にはやっぱり  
王道の白が好相性

## 海老と帆立の小鍋仕立て

No.8

○材料 [4人分]

海老	2尾
帆立貝柱	2個
しいたけ(輪を取る)	2枚
塩蔵わかめ(塩を抜き、刻む)	40g
三つ葉	適量
A	
かつおだし汁	180g
薄口しょうゆ	18g
みりん	18g
酒	18g

○作り方

- 1 海老は殻をむいて熱湯にくぐらせる。帆立貝柱も同様に熱湯に通す。こうすることで生臭さを抑えることができる。
- 2 Aを鍋に入れて煮立たせ、三つ葉以外の具を入れて煮る。
- 3 仕上げに三つ葉を入れる。



### à table +

海鮮を使った鍋にはぜひ白ワインを。どんなタイプでも合わせやすいが、しいたけやしょうゆの旨みがあるるので、少し海の塩っぽさを感じさせるボルドーのソーヴィニヨン・ブランなどがぴったり。

ELLE à table No.70 2013

Photos JUN HASEGAWA Styling MAKIKO IWASAKI Coordination HIROTO MARUYAMA (AUX AMIS WORLD)