

アミューズ3種

「アミューズのクオリティが、コース料理の満足度を決める」と室田シェフ。
鴨、鹿、猪と、ジビエの魅力を最大限に楽しめる構成で提供します。

[スパイスナビ] vol.25



青首鴨のタルトレット

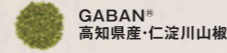
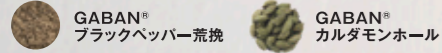


鹿血のエクレール



鹿サラミのケーキサレ

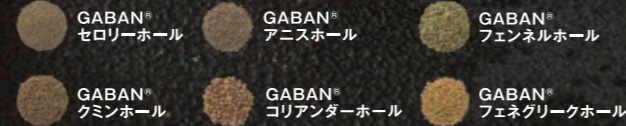
Spice info ▶



キジ 雉のパテ・アンクルート

ラチュレのシグネチャーディッシュ。雉肉を存分に堪能できるミンチは、ベンガルのスパイス、“パンチフォロン”が決め手。コンソメと軽やかなパイ生地との三重奏を楽しみたい。

Spice info ▶



雉の下処理

室田シェフに教わる、ジビエの適切な下処理を公開!プロならではの秘訣とは?

▶ 続きはWEBで [ハウスギャバン](#) 検索



GABAN®

スパイスナビ
vol.25

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]
vol.25

ミシュラン獲得店直伝!
シェフのスパイス使い

ジビエの名手が魅せる
洗練されたテクニック

「ラチュレ」オーナーシェフ
室田拓人シェフに教わる
ジビエとフレンチ
一期一会のマリアージュ



詳しいレシピ、シェフのインタビューはホームページで!

ハウスギャバン

検索

GABAN® [スパイスナビ] vol.25

2020.1 次回スパイスナビ vol.26をお楽しみに!



商品、内容について、ご不明な点がございましたら、弊社営業部までお問い合わせください。発行日：2023年4月改版A ※本紙に掲載の画像はイメージです。

ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 電話 03-3537-3015
西日本営業部 電話 06-6389-5530

詳しくはホームページで

ハウスギャバン

検索



「ジビエにあこがれ、魅了された。食材と真摯に向き合う姿勢を、料理人として大切にしたい。」

シェフ/ハンター **室田 拓人**

Takuto Murota

「ラチュレ」オーナーシェフ。10代でフランス料理を志し、都内の著名店で腕を磨く。34歳で現店舗を開業。自らハンターとしても奔走し吟味したジビエ食材を、卓越した技術で料理する。

スパイスで華ひらく、ジビエの魅力

日本のフランス料理界に、満を持して登場した「ラチュレ」。食通たちをたちまち虜にしたジビエ料理は、室田シェフの食材選びに対する熱意と審美眼、さらに、その持ち味を最大限に引き立てるスパイス使いにあるのだとか。

フランス料理への憧れと、ジビエとの出会い

フランス料理に魅了されたきっかけは、一皿の「ブーダンノワール」。銀座のル・マノワール・ダスティンの五十嵐シェフによるものでした。りんごのジャムが添えられたそれは、力強さと繊細さのバランスが最高。まだ10代だった僕には衝撃的な味でした。自分もこんなふうな、人の心を動かす料理人になりたいと思いタテルヨシノに入店し、ジビエに出会いました。僕がそうであったように、フランス料理を志せば、一度はジビエを扱いたいと思うかもしれません。野鳥獣食材の魅力は、一定でない「個体差」にあります。季節や狩猟方法、処理の仕方により、料理法も変わる。食材を注視し、厳選する料理人にとって、これほど魅力的な素材はないと思っています。

食材にふさわしいスパイスの選び方とは

フランス料理の組み立ては、スパイスなしには語れません。フォンやソース、マリネの下地などに……。フランス料理を会得するには、食材や調理法はもちろん、スパイスの基礎知識や使い方を知らなければなりません。さらに、日本の食材に合ったスパイスを見つける発想も大事だと思っています。例えば、伝統的なフレンチだと、ジビエ食材には「ブラックペッパー」「ジュニパーベリー」「クローブ」などパンチがあるスパイスを組み合わせるのが定石。しかし、日本のジビエ食材には山椒や柚子など、香りが高いスパイスがしっくりくることもあります。固定観念にとらわれず、目の前の食材に合うスパイスを選ぶことが、日本のジビエをもっとおいしくするのもかもしれません。

▶ 続きはWEBで [ハウスギャバン](#) 🔍 検索



LATURE ラチュレ

住所：東京都渋谷区渋谷2-2-2
青山ルカビルB1
[HP] <https://www.lature.jp/>

2016年オープン。ジビエ料理に定評があり、わずか1年余りでミシュランガイドの星を獲得。王道のフランス料理の伝統を継承しながら、現代的なセンスが光るプレゼンテーションも魅力。

ヒグマ 熊のシヴェ

獣肉と香味野菜の煮込み「シヴェ」を、野趣あふれる熊のバラ肉で。ソースには5種のミックススパイスを効かせ、肉の複雑な滋味をより引き立てます。



材料(15人分)

● 主材料

- 熊(バラ肉) 2500g
- 塩 適量
- GABAN® ブラックペッパー荒挽 適量
- 【A】
- 赤ワイン 1300 ml
- 玉ねぎ 1 個
- にんじん 0.5 本
- セロリ 1 本
- 熊のフォン(なければフォンドボー) 2000 ml
- GABAN® ベイリースホール 1 枚
- タイム 2 枝
- GABAN® クロブスホール 5 個
- GABAN® ブラックペッパーホール 5 個

● 5種のミックススパイス

- GABAN® シナモンパウダー
 - GABAN® ジンジャーパウダー
 - GABAN® クロブスパウダー
 - GABAN® スターアニスパウダー
 - GABAN® コリアンダーパウダー
- ※スパイスはすべて同量で混ぜる



作り方(調理時間:360分 ※漬け込み時間は除く)

1. 肉のマリネ

熊のバラ肉を、Aのマリネ液に漬け冷蔵庫で1日置く。

Spice point ▶

「ベイリース」「クロブス」「ブラックペッパー」は、フランス料理、特にジビエ料理の基本スパイス。煮込みの香り付けには欠かせない。また、ジビエ肉はある程度熟成させ、肉の繊維をやわらかくするとともに旨味を引き出す。

2. 肉の煮込み

1の肉を取り出し、塩・ブラックペッパー荒挽をふり、フライパンで両面を焼く。香味野菜は炒め、マリネ液の赤ワインとともに鍋に入れ、ソテーした肉を加える。150°Cのオープンで4~5時間煮込む。

3. 肉の漬け込み

2の肉を取り出し、煮汁を軽く煮詰める。肉を煮汁に漬け込み、冷蔵庫で1週間寝かせる。

4. 肉の仕上げ

3の肉を1人分ずつに切り分ける。提供する人数分の煮汁を小鍋に入れ温め、肉を入れて蓋をせずに200°Cのオープンに入れる。ときどき煮汁をかけながら温める。

5. ソースの仕上げ

肉を皿に盛りつける。4の煮汁に豚血を加え、温めながら好みのとろみをつける。ミックススパイス適量を加えて混ぜ、シノワで濾してソースにする。

Spice point ▶

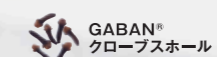
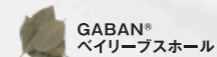
5種のミックススパイスは、フランスの焼き菓子「パンデビス」に用いられるもの。独特なスパイシーな風味が楽しめる。

6. 盛り付け

肉を盛り付けた皿に猪のベーコン、しいたけ、ペコロスのソテー(各分量外)をあしらう。ソースをまわしかけ、イタリアンパセリを飾る。



Spice info ▶



【室田シェフが語る「スパイスのマリアージュ」】

"5種のスパイスを1:1の割合で混ぜたミックススパイスは、フランスの伝統的な焼き菓子「パンデビス」に用いられるスパイスに着想を得ています。本来、焼き菓子に香りをつけるためのものですが、こうした濃厚な煮込みとの相性

もいいですね。今回は、長時間煮込んでうまみを凝縮させた熊肉を引き立てるため、コリアンダーでわずかに爽やかさを添えました。スパイスは、単体で使うのももちろんですが、複数を組み合わせることで生まれる香りや風味、味わいを発見するのも楽しみのひとつ。日本食材の持ち味を引き出すような、オリジナルブレンドを作ってみるのもいいですね。"