

ホテルレストランが注目



第2回 AJCA アメリカン・ビーフ CUP 料理コンテスト



昨年来、首都圏を中心に大手のホテルレストランでアメリカン・ビーフの再導入やフェアの実施が増えている。導入したレストランでは、顧客からの要望によりフェア期間を延長したりと、顧客の評判も上々だという。

こうした中、アメリカン・ビーフをメイン食材に、若手シェフ10チーム(2人1組)が参加しメニュー構成や調理の技術を競うコンテスト『第2回 AJCA アメリカン・ビーフCUP 料理コンテスト』が全日本司厨士協会(AJCA)主催により行なわれた。このコンテストは、若手シェフの調理技術の向上と業界の活性化、アメリカン・ビーフの食材としての可能性を追求すること、新しい食の創造に寄与することを目的に、2008年から年1回のペースで開催されている。

今回のアメリカン・ビーフの使用部位は、リブアイロールとフラップミート。参加各チームは、競技前日に初めて使用できる食材が知らされ、その後短時間でメニューを作成して提出。競技当日は、指定時間内でメニュー3品(冷製料理、温製料理、デザート)を製作する中、世界司厨士協会連盟(WACS)の審査基準に基づいて厳格な審査が行なわれた。審査は料理の味や内容以外にも、作業中の態度や衛生管理、チームワークまでもが採点の対象とされており、若いシェフにとっては普段の実力が試される絶好の機会となった。

今回、総合第1位を獲得したホテルオークラ東京勤務の志村健治氏・梅本弘氏ペアをはじめ、各賞を受賞したシェフたちに、コンテストの感想、今後の展望などを聞いた。

総合1位

ホテルオークラ東京

志村健治氏(27)
梅本弘氏(26)



〈受賞メニュー〉

「牛肉のポワレ 夏野菜の香り ジャガイモの詰め物とともに」

コンテスト1か月ほど前から試作と練習を重ねたという2人。「アメリカン・ビーフの部位は、実はほぼ予想通り。フラップミートは調理経験のない部位だったにも関わらず、使い方を間違えずにメニューを作成できた」と振り返る。シンプルさを目指した料理は、審査員はもちろん競合他社の関係者達からも「最も商品化に適している」という評価を受けた。「アメリカン・ビーフカップのコンテストは、全チームが同じ条件で挑むので、日頃の力量が試される。いい経験になったが、調理のプロセスなど自分で納得できなかった部分もあるので、さらに研鑽を積んでいきたい」と、志村氏。コンテスト経験がなく、全てが初めての体験だった梅本氏は「個人ではなくチームだったからこそ、慌てずに臨み優勝できたのだと思う」と話した。2人は9月下旬、副賞の7日間のアメリカ視察旅行に参加。デンバーの牧場やスーパーマーケットの視察、デンバー、ナババレー、サンフランシスコの各都市でレストランの試食研修などを体験した。「アメリカの牛はこんなに雄大なところで伸び伸び育っているのかと驚いた」と語る2人。志村氏は「毎食、アメリカン・ビーフを食べても飽きなかった。中でも印象に残っているのは、最後に訪れたサンフランシスコで食べたドライエイジングのステーキ。あのジューシーな美味しさは忘れられない」という。デンバーの名店「ケビン・テイラー・レストラン」では、27歳という若さでエグゼクティブシェフを務めるクエト氏との調理セッションを体験。「食材の組み合わせ方や火の入れ方など、さまざまな点で違いもあり、新鮮だった」そうだ。二人にとって、何より得難い経験は「今回のコンテストを通して、調理する食材ととことん向き合い、学んだこと。アメリカン・ビーフを培った空気や大地、人びとに触れたこと」だ。「アメリカン・ビーフはホテルの料理食材として、とても魅力的だと改めて感じた。今後も使ってみたい」という。

(一部写真提供：社)全日本司厨士協会)

総合3位

グランドプリンス
ホテル赤坂

中島 伸平氏(29)
内藤 大樹氏(27)



〈受賞メニュー〉

「アメリカン・ビーフのステーキと野菜畑ごぼうの入った
赤ワインソース」

昨年開催の第1回同コンテストの参加者でもある内藤氏の経験から、コンテストの流れは頭に入っていたという2人。ここ2年ほどは職場も共にする同期入社ということもあり、チームワークの良さは抜群。事前のメニュー設定や相談は敢えてしないで競技に臨んだ。残念ながらアメリカン・ビーフの部位予想はずれたが、当日は2人とも「緊張はあったが、焦りはなかった」という。「フラップミートは、徐々に触れた部位。アメリカン・ビーフは味があるのが特徴。アメリカン・ビーフを改めて味わって、「旨い」と感じた」と、中島氏。内藤氏は「他国産のビーフに比べて肉質がしっかりしていて、格段に味に深みがあるのが特徴。今回は、スジを煮込んでソースに使い、自分が思った通りのコクやボリュームが出せた。脂にも旨味があり、余計な手を加えなくても味わいが生きるのがアメリカン・ビーフ。できれば来年もこのコンテストに参加して、優勝を目指したい」と語った。

グランドプリンスホテル高輪（東京地方本部会長賞）

伊藤将彦氏(28)、黒川幸氏(27)



「今回のコンテストでは、普段出来ないメニュー作りから創作まで全てやり遂げることができ、コックとして改めてやりがいを感じた。また他ホテルとの情報交換もでき勉強になった。アメリカン・ビーフは、香り、味、見た目がよく、使っていて楽しい食材。味がとても濃く、脂ものっており甘い香りが特徴的だった」

総合2位

品川プリンスホテル

保谷 幸裕氏(27)
伊藤 美幸氏(24)



〈受賞メニュー〉

「アメリカン牛のローストと軽い煮込み」

コンテスト出場が決まってから、それぞれが考案したメニューを持ち寄り、意見交換、試作を重ね、ソース、つけ合わせ、火の入れ方、調理の方法などを複数用意しておき、出題部位によって、最終的なアレンジをしてメニューを決定するという方法を採用した。「アメリカン・ビーフはクセがなく、コクがある。脂っこくないので、女性にも受け入れられやすいと思う」と、伊藤氏。また、「子供の頃に食べた、人生初のステーキがアメリカン・ビーフ」というアメリカン・ビーフファンの保谷氏は「フラップミートは、見るのも触るのも初めての部位。煮込むと柔らかくおいしくなるのでは、と考えて調理して正解だった。アメリカン・ビーフはクセが強くないのでメニューのバリエーションが豊富にできると思う。今回、アメリカン・ビーフを調理して食べてみて、改めて牛肉の美味しさを実感した」。「コンテストは食材が限定されているため戸惑いもあったが、むしろ料理の幅が広がり、料理＝商品として考える訓練となった。個人でなく、2人だったからこそ受賞できた」と語る姿がみずみずしかった。

ウェスティンホテル東京（AJCA会長賞）

志田竜児氏(26)、染谷直亮氏(23)



「初めての参加だったが、良い経験になった。アメリカン・ビーフの特徴を最大限活かせるように配慮した」（志田氏）。「料理に対しての基本の大切さ、衛生管理の大切さを学んだ。またアメリカン・ビーフの柔らかな肉質と、ジューシーな赤身の旨味を再確認することが出来た」（染谷氏）。