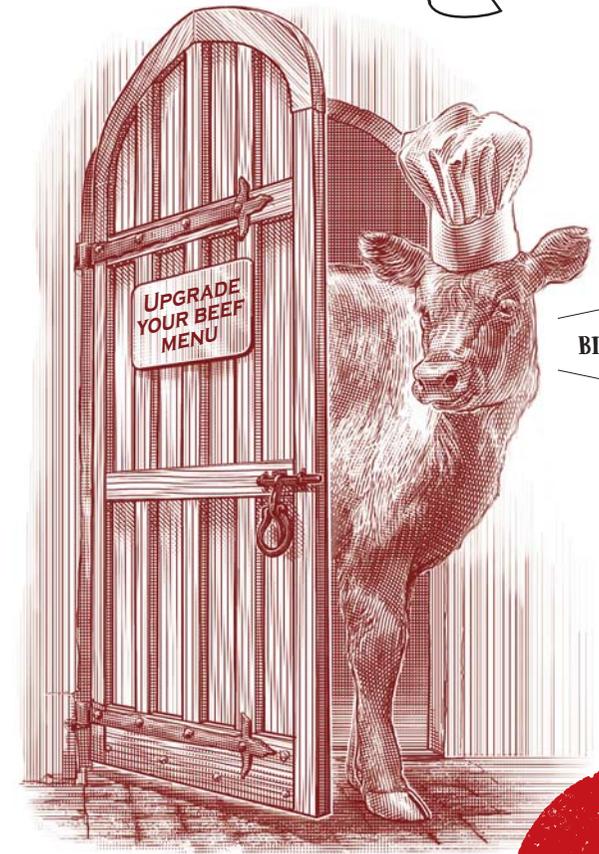


AMERICAN BEEF

PERFECT BOOK



BIENVENUE!

FOR
THE FRENCH CHEF

シェフ向け
アメリカン・ビーフ
レシピブック
フランス料理編

〈発行〉米国食肉輸出連合会 (USMEF)

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル12階

TEL : 03-3501-6328 FAX : 03-6205-7330

<http://www.americanmeat.jp>

「美味しい赤身肉」のアメリカン・ビーフが、
これまでにない味わいと価値を生み出します。

本冊子は、シェフの方々をはじめホテルや飲食店関係者の皆さまに向け、
アメリカン・ビーフの特性をより深くご理解いただくとともに、
新たなメニュー開発にもお役に立てることを目的に制作いたしました。

「上質な赤身肉だからこそ、ソースを基本とするフランス料理との相性は素晴らしい」と
多くのトップシェフから評価をいただいているアメリカン・ビーフ。

しかし、若手シェフの皆さまからは「馴染みがない」、「肉の特長をよく知らない」という声が多く聞かれます。

そこでUSMEFは、次世代を担うフランスおよび西洋料理界の若手を中心とするシェフの皆さまに、
アメリカン・ビーフの食材としての魅力を知っていただくため、

アメリカン・ビーフを熟知し、メニューにご活用いただいているフランス料理界のスターシェフ3名に、
その特長を活かした斬新でありながら美しく、そして何より美味しいレシピを考案いただき、ご紹介いたします。

本冊子が、コストパフォーマンスが高く、高品質なメニューの開発をサポートし、
お客様の満足とより良い店舗運営の一助となることを願っております。

米国食肉輸出連合会 (USMEF)

AMERICAN BEEF

PERFECT BOOK

FOR THE FRENCH CHEF

02 — PREMIUM INTERVIEW

赤身肉人気に裏付けられたアメリカン・ビーフの魅力

04 — That's American Beef

アメリカン・ビーフ 4つの魅力

06 — THE PERFECT GUIDE TO BEEF CUTS

アメリカン・ビーフ主要部位完全ガイド

12 — THE CHEF'S SUGGESTION

スターシェフによるアメリカン・ビーフレシピの提案

- 14 — チャックアイロールのロースト ポートワインとベルモットソース ……【チャックアイロール(リブサイド)】
- 16 — チャックアイロールのゼリー寄せ ……【チャックアイロール(ネックサイド)】
- 17 — リブフィンガーの赤ワイン煮 ……【リブフィンガー】
- 18 — チャックアイロール 創作ローストビーフ ……【チャックアイロール(リブサイド)】
- 20 — ミスジとアボカド、生雲丹のタルタル ……【トップブレッドマッスル】
- 21 — リブフィンガーのコンフィ ……【リブフィンガー】
- 22 — チャックフラップとロケットのクーリ ……【チャックフラップ】
- 24 — チャックフラップテールのロースト、フルムダンヴェールソース ……【チャックフラップテール】
- 25 — トライチップとセップ茸のショーフロワ ……【トライチップ】

26 — AMERICAN BEEF MEETS WINE

名ソムリエが語るアメリカン・ビーフとワインの合わせ方

28 — EVENT REPORT

アメリカン・ビーフ × フランス料理セミナー

食の最前線を歩む2名のスペシャリストが紐解く

赤身肉人気に裏付けられた アメリカン・ビーフの魅力

dancyu 編集部長

米国食肉輸出連合会ジャパン・ディレクター

町田 成一 × 山庄 司 岳道

「食こそエンターテインメント」を標榜する人気料理専門誌「dancyu」の編集部長、町田成一氏と、米国食肉輸出連合会のジャパン・ディレクター、山庄司岳道。

畑は違えども食の現場をリードし続ける2人が、アメリカン・ビーフをテーマに対談。識者たちから語られるアメリカン・ビーフの魅力、そして飲食店における優位性とは？

赤身肉人気は現代人のヘルシー志向が牽引

山庄 司 さっそくですが、アメリカン・ビーフにどんな印象をお持ちですか？

町田 私のアメリカーン・ビーフの原体験は、20代の頃に行ったロサンゼルスでの「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」で食べたローストビーフ。ジュースで感動的な味わいは、いまも鮮明に覚えています。また、アメリカン・ビーフといえばステーキですが、あの香ばしさと赤身肉の濃厚な旨みは野性味を呼び起こすというか、人間の本能に訴えかける力強い味わいですね。

山庄 司 おっしゃる通り、アメリカン・ビーフの最大の特長は、ほどよくサシの入った赤身肉の美味しさにあります。最近、メディアでも赤身肉が多く取り上げられていますが、その先駆けはやはり「dancyu」さんですか？

町田 先駆けかはわかりませんが、バックナンバーを振り返ると、2010年の11月号で「うまい牛肉が食べたい！」という特集を組んでいて、そこで「赤身肉」と「熟成肉」をキーワードに挙げています。

山庄 司 確かに2010年の少し前あたりから、赤身肉が注目され始めたように感じます。その要因は何だと思われますか？

町田 根底にはやはり消費者の「ヘルシー志向」があると思います。霜降り肉よりもヘルシーで、しかも肉本来の旨みを持つ赤身肉。その美味しさに気づいたのでしょう。加えて先の「ロウリーズ」や「ルースクリスステーキハウス」を筆頭に、近年でも「ウルフギャング スターキハウス」や「BLTステーキ」など、最高級のアメリカン・ビーフを提供するレストランが東京に上陸したこともブームを牽引した要因でしょう。

山庄 司 複数の要因がうまく噛み合った形ですね。



部位の味わいも多彩な アメリカン・ビーフ

町田 先に挙げたステーキ店でいえば、近年は200席もの大型店でさえ満席になるほどの人気ぶりですね。逆に山庄司さんはアメリカン・ビーフが受け入れられている理由をどうお考えですか？

山庄 司 やはり味を評価して頂けているのではないのでしょうか。アメリカン・ビーフの赤身肉の味わいは、良質なとうもろこしを中心とする穀物飼料により育まれます。このとうもろこしは世界市場の約4割がアメリカ産。実は和牛の飼料に使用されるとしてもアメリカ産が多いため、赤身肉の味わいに大差はありません。その点が、日本でも違和感なく受け入れて頂ける要因であると思っています。

町田 なるほど。赤身肉ならばソースやスパイスなども相性が良く、さまざまな料理の食材として活用できますね。

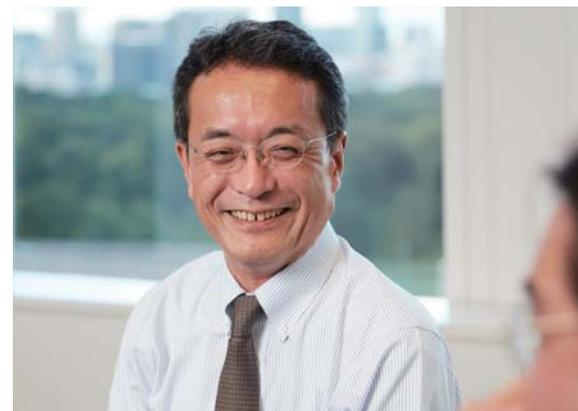
山庄 司 そうですね。あるフランス料理のシェフから「ソースはフランス料理の基本。脂身の多い肉はソースと喧嘩するが、赤身肉はソースとの相性が良い」という話を聞きました。

町田 たしかにその通りでしょうね。

山庄 司 さらにアメリカン・ビーフは約49もの部位に細分化され、それぞれの部位単位での仕入れも可能です。部位により味わいもさまざまですから、シェフの皆さんにはぜひ、その特性も知って頂きたいところですね。

アメリカ政府が行う 厳格なグレーディング

町田 部位の多彩さもアメリカン・ビーフの特長というわけですね。部位の味わいを知ることは、新メニュー開発のきっかけになる。部位単位で仕入れられることはコスト削減につながる。あらゆる可能性を持つ食材ですね。



山庄 司 ええ、経営的な視点からもメリットを感じて頂けると思います。

町田 ちなみに「ロウリーズ」などのメニューにある「プライムリブ」も部位の名前ですか？

山庄 司 シェフでも間違えられないのですが、あれはローストビーフの調理名です。アメリカン・ビーフには格付けがあり、その最上グレードを「プライム」としているため、混同されやすいのでしょうか。

町田 なるほど、格付けの「プライム」とは別物なのですね。

山庄 司 ちなみに格付けは米農務省の専任格付官が1頭ごとに行います。日本には「プライムとチョイス、セレクトの上位3等級を中心に輸入されています。

町田 それは信頼性も高くわかりやすい。飲食店にとってもメニューによりグレードを使い分けられるのは便利です。

フレンチに居酒屋にと 料理への展開は無限定

山庄 司 近年フランス料理店では、ランチでもしっかり利益を出そうという意識があると聞きました。

町田 その傾向はあると思います。

山庄 司 とすれば、比較的低価格でソースとの相性も良いアメリカン・ビーフは適した食材であると思います。ランチでは「チョイス」や「セレクト」、ディナーでは「プライム」のように使い分けられれば、利益も確保できますから。

町田 ええ。近年の流れを見るに、シェフの皆さんも徐々にそこに気づきはじめているのではないのでしょうか。

山庄 司 さて、最後に伺いたいのですが、お肉がメインの飲食店で、注目するお店や業態などはありますか？

町田 個人的な意見ですが、色々なお肉料理を出す居酒屋なんか面白いと思います。部位の味わいも多彩なアメリカン・ビーフなら、例えば日本酒やハイボールなどに合う料理も開発できるはず。美味しい赤身肉の料理を出す気軽な居酒屋があれば、ビジネスマンやOLに喜ばれるんじゃないかと思えますね。

山庄 司 確かに、それなら私も行ってみたいですね。本日はありがとうございました。

町田 こちらこそ、よりアメリカン・ビーフの魅力を知ることが出来ました。ありがとうございました。

“赤身肉が持つ肉本来の味わいは本能を刺激する力強さがあります”

町田 成一

食の専門誌「dancyu」編集部長

1960年、東京都生まれ。1990年、プレジデント社へ入社と同時に、同年末に創刊された「dancyu」編集部で配属された生え抜きの編集者。2006年より編集長を務め、2012年より現職の編集部長に。同誌をはじめムック本制作などを統括する。

“日本で受け入れられる要因は穀物飼料由来の赤身の美味しさ”

山庄 司 岳道

米国食肉輸出連合会 (USMEF) ジャパン・ディレクター

1957年、岐阜県生まれ。大学卒業後、大手流通企業のマーチャンダイザーやアメリカでの畜産関連プロジェクトなど、30年以上に渡り食肉のマーケティングに従事してきた精肉業界のプロフェッショナル。2016年より、現職。

▶ 牧草でストレスなしの放牧飼育



米国内で飼育される肉牛は約9,000万頭。品種は赤身と霜降りも好バランスなアンガス種に、大きな体躯で多くの赤身肉が取れるヘレフォード種、最良の肉質を持つ双方の交配種が大半を占めます。仔牛は約1年間、母牛とともに牧場で飼育されますが、1頭当たりの放牧面積は約6万㎡。実に東京ドームの1.3倍もの広大な牧草地で、のびのびと育つのです。

▶ 栄養士が成長・健康状態をチェック



生後1年を経た牛は「フィードロット」で肥育され、その多くが中西部の「コンベルト」に集中しています。それは、この地の肥沃な土壌で育つとうもろこしなどの穀物が、たんぱく質や脂質を多く含む栄養価の高い飼料となるため。その品質は、和牛の飼料にも用いられることから明らかです。また、肥育は栄養士により飼料の配合割合や給餌量などが決められ、コンピュータシステムで厳密に管理されています。

▶ 良質な穀物が生む肉本来の味わい

チェリーレッドの鮮やかな肉色と、柔らかくジューシーで肉本来の豊かな風味を持つアメリカン・ビーフ。その理由は「グレンフェッド」と呼ばれる良質なとうもろこしを主な飼料とする穀物飼育によるもの。一方、牧草を飼料とする「グラスフェッド」は、牛が牧草を探し、動き回ることによって肉質が硬くなり、肉色もくすんだダークチェリーになってしまうのです。



▶ 温度管理と輸送機関で熟成を促進

アメリカン・ビーフは、加工から船舶輸送を経て日本の通関にいたるまで3〜4週間を要します。この間、温度管理は徹底され、全工程において0〜4℃の冷蔵(チルド)状態を維持します。輸送中の温度と期間が肉に適度に寝かせることとなり、肉に不可欠な熟成(エージング)を自然に促進。日本の市場に届く頃に、もっとも柔らかく旨みの増した味わいとなるのです。



TASTY

だから
おいしい!

▶ 農場から食卓まで「安心」をお届けします

アメリカでは毎年約3,000万頭の仔牛が生産農家より出荷されます。次いで肥育業者が健康状態に留意しながら栄養価の高い穀物飼育で肥育。そして、大手パッカー(食肉加工業者)が食肉として加工しますが、ここで集中的に安全管理を行うことでアメリカン・ビーフの信頼性を高めています。「FARM to TABLE」。つまり、農場から食卓にいたるまで、アメリカン・ビーフはすべての工程で徹底した管理のもと生産・加工されているのです。

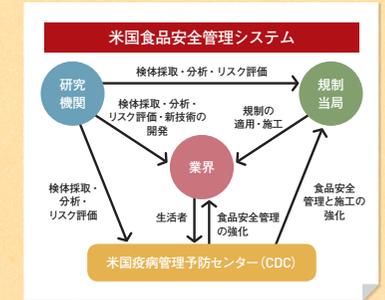
▶ 全工程で厳格な安全対策を実施しています



アメリカン・ビーフの生産工程では極めて厳格な安全対策が講じられています。飼料工場ではFDA(米国食品医薬品局)による立入検査が行われ、農場や肥育場にはUSDA(米国農務省)が主導するBSE検出のための監視プログラムを導入。そして、加工場ではUSDAの検査官による全頭検査が行われています。加えて、加工業者への発生や増殖を抑制するシステム「HACCP」の導入を義務化するなど、全工程で食の安全が遵守されているのです。

▶ 産官学一体の安全対策システムを構築

アメリカでは産官学が連携した食品安全対策システムが構築されています。研究機関が食品のリスクを科学的に分析し、評価に基づき政府が規制当局を設置。そして、当局が生産者に対し規制の適用と施行を促します。なお、リコール情報などはCDC(米国疫病管理予防センター)が公表し、業界全体に共有されます。



SAFETY

だから
安心!

That's American Beef

おいしくヘルシーで安全性も高いアメリカン・ビーフは、経営面でも優れた効率性を発揮するなど、あらゆる面において優れた食材です。ここでは、ぜひシェフの皆さまに知っていただきたいアメリカン・ビーフの4つの魅力を紹介します。

HEALTHY

だから
ヘルシー!

▶ 栄養素が豊富なパーフェクト食材

たんぱく質を筆頭に、鉄分やビタミンB群など、アメリカン・ビーフには豊富な栄養素が含まれています。たんぱく質は身体づくりの主成分であり、鉄分は血行を促し冷えや貧血を防止。また、ビタミンB群は美肌に効果的とされています。アメリカン・ビーフは健康と美容を実現する「パーフェクトな食材」といえるかもしれません。



▶ 栄養豊富かつヘルシーな赤身肉

栄養が豊富な一方、カロリーが低いこともアメリカン・ビーフの大きな魅力です。その数値は和牛と比べ、脂質は約1/3、そしてカロリーも1/2と、実にヘルシー。理由はアメリカン・ビーフが脂身の少ない赤身肉であるため。しかも、牛肉の脂肪酸には体脂肪を減らす共役リノール酸や、悪玉コレステロールの値に影響しない、ステアリン酸なども含まれます。美味しく栄養豊富、しかもヘルシーな赤身肉といえば、アメリカン・ビーフです。

鉄分

アメリカン・ビーフに含まれる鉄分はへム鉄とされる動物性鉄分。野菜や海藻といった植物性食材の非へム鉄よりも、5〜10倍以上も吸収されます。

たんぱく質

たんぱく質は筋肉や皮膚など、身体の基礎を作る重要な栄養素。また、身体では合成できない必須アミノ酸を多く含む、子供の成長に欠かせない成分です。

ビタミンB群

美肌をつくるビタミンB。や肌の健康を維持するB₆、貧血を改善するB₁₂など、アメリカン・ビーフは美容を司るビタミンB群を豊富に含みます。

亜鉛

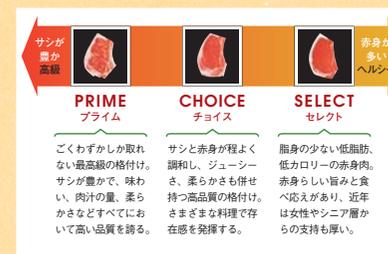
亜鉛は生命維持に欠かせない必須ミネラルのひとつであり、新陳代謝を促すことで、アルコール分解や育毛、抗酸化作用や免疫力も向上してくれます。

EFFICIENCY

だから
効率的!

▶ 政府が実施する信頼のグレーディング

アメリカン・ビーフは厳格な審査により格付け(グレーディング)されています。格付けを行うのは、4,000時間以上の訓練と定期的な能力検査に合格したUSDA公認の格付官。肉質等級は、品種、性別、成熟度、脂肪交雑の各項目から8つの等級に選別され、日本にはPRIME、CHOICE、SELECTの上位3等級が中心に輸入されます。また、歩留まり等級は、脂肪の付着度や体重、そして、脂肪と赤身の比率から5等級に分けられます。



▶ 多彩な部位単位での仕入れが可能

アメリカン・ビーフでは部位の規格が明確化され、バリエーションや味わいが多彩な、49もの部位に細分化されています。各部位は、加工業者により極めて衛生的な環境のなか的確にカットされ、また、真空チルドパックの状態でご日本へ輸入されます。このため、必要に応じた部位単位での仕入れが可能となり、結果として食材費や人件費の抑制にも貢献します。アメリカン・ビーフは、コストパフォーマンスにも優れた食材なのです。



単品提供可能な部位詳細はP06

▶ 利益確保を実現する優れた原料肉規格

広大な敷地と豊かな自然といった飼育環境条件。そして、厳格で衛生的な生産システムを確立することで、上質なアメリカン・ビーフを安定して供給いたします。また、使用しない脂やスジを可能な限り取り除いた原料肉規格は、調理現場での作業効率が高く加工ロスも少ないためコスト管理も簡便となり、利益確保にも貢献します。

AMERICAN BEEF

THE PERFECT

GUIDE TO

BEEF

CUTS

アメリカン・ビーフ
主要部位完全ガイド



CHUCK EYE ROLL?

CHUCK EYE LOG?

CHUCK FLAP?

CHUCK FLAP TAIL?

CHUCK RIB?

SHOULDER CLOD?

TOP BLADE MUSCLE?

RIB EYE ROLL?

TENDERLOIN?

STRIP LOIN?

TOP ROUND?

KNUCKLE?

TRI-TIP?

GOOSENECK ROUND?

TOP SIRLOIN BUTT?

BONE-LESS SHORT RIB?

RIB FINGER?

SHORT PLATE?

01 チャックアイロール
Chuck Eye Roll

肩ロース芯にあたる「チャックアイログ」とザブトンと呼ばれる「チャックフラップ」、ネック側の「リブキュービング」の異なる3種の肉質で構成される、いわゆる肩ロース。柔らかい赤身肉でサシも比較的多めに入る。



リブサイド

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	15mm
スライス	15mm

調理のポイント

やわらかく、サシの多いリブサイドは厚めにカットできるため、ステーキとして最適。また、スライスして焼き用としても活用できる。

レシピは P.14・18

ネックサイド

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

スライス	1.5mm
------	-------

調理のポイント

赤身が多く、やや筋肉質なネックサイドは煮込み用に適している。また、スライスしてしゃぶしゃぶ等にも活用できる。

レシピは P.16

02 チャックアイログ
Chuck Eye Log

第1～第5肋骨間から取れる肩ロースの芯。リブロースに接した部位で、サシもほどよく入ったやわらかい赤身肉。リブサイドはロースに匹敵する旨みを持つ。一方、ネックサイドはやわらかめで歯応えのある食感。



調理のポイント

豊かな風味を持つリブサイドは厚めにカットしたステーキで。ネックサイドはスライスして焼肉、すき焼き用として活用が可能。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	15mm
------	------

03 チャックフラップ
Chuck Flap

レシピは P.22

ロインよりも赤身が多いが、全体に亘りほどよいサシが均一に入るやわらかい肉質。旨みはありつつもあっさりした味わいのためフランス料理のソースをはじめ、タレやスパイスを使用する料理とも好相性。別名「ザブトン」。



調理のポイント

全体をステーキカットすると均一な商品化が可能。やわらかい肉質のため、ステーキをはじめBBQや焼肉、しゃぶしゃぶなど多彩に活用できる。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	15mm
焼肉	8mm

04 チャックフラップテール
Chuck Flap Tail

レシピは P.24

「チャックフラップ」と「チャックリブ」の間に位置し、さらに第2～第4肋骨間の肉厚部を取り出した赤身肉。適度にサシも入り、やわらかくジュワーで焼肉に最適な部位。長方形で形も整っているため調理しやすい。



調理のポイント

肉塊は小さく、また形も整ってカットしやすいので、ミニステーキやサイロステーキ、ビーフカツなどの食材として広く活用できる。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	15mm
焼肉	8mm

05 チャックリブ
Chuck Rib

「チャックフラップテール」と「ブリスケット」の間に位置する、ショルダーロッドの下に囲まれた、いわゆる「三角バラ」のこと。特に第3～第5肋骨の部分はサシも多くやわらかな肉質で、上カルビとしての提供が可能。



調理のポイント

第1～第2肋骨のやや硬い部分は、通常のカルビ用として。また、肉厚で赤身も均一なため、切り落としとしても活用できる。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

焼肉	8mm
----	-----

06 ショルダーロッド
Shoulder Clod

肘関節の後部と肩甲キョウより腹側に位置する部位。赤身が多い一方でサシも入りやすく風味も良い。ステーキやしゃぶしゃぶのほか、エキス分やゼラチン質が豊富なため、煮込み料理やスープの食材としても適している。



調理のポイント

丁寧にスジを引くことで、丸ごとスライスして使用できる。なお、赤身が多くスライスしづらい端材は焼肉として使用することも。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

スライス	1.5mm
------	-------

07 トップブレードマッスル
Top Blade Muscle

レシピは P.20

「ショルダーロッド」の一部で、和名の「ミスジ」としても有名な部位。肉色は淡く、やわらかくて風味も良い。サシが入りやすい部位で、とくに先端部分は霜降り状態となっていることが多い。「フラップアイアン」とも呼ばれる。



調理のポイント

形状と肉目が均一でやわらかい部位のため、ミニステーキをはじめ、カルパッチョやローストビーフなど幅広いメニュー展開が可能となる。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	15mm
焼肉	8mm

08 リブアイロール
Rib Eye Roll

リブロースから上部のブレッドミートを取り除いた「リブロース芯」にリップ（バラ足）が付いた部位。サシが入った明るい色の赤身肉と、融点が低く溶けやすい脂身の風味がバランス良く噛みあった、旨みのある部位。



調理のポイント

厚切りでステーキ、スライスで焼きやしゃぶしゃぶ。また、ブロック肉でローストビーフと、あらゆる調理法に対応する万能部位。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	20mm
スライス	1.5mm

09 テンダーロイン
Tenderloin

「フルテンダーロイン」から各種脂肪を取り除いた、部位のなかでももっともやわらかい肉質を持つ高級のステーキ肉。肉質と形状の違いで「トルネード」、「シャトーブリアン」、「フィレミノン」の3種に分けられる。



調理のポイント

上質な部位だけにステーキはもちろんのこと、焼き物全般に対応が可能。店の看板メニューの食材としてもふさわしい高級部位。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	20mm
------	------

10 ストリップロイン
Strip Loin

第13肋骨～第5腰椎のサーロイン部分で、「ロース芯」にリップ（バラ足）が付いた部位。肉質が均一でやわらかく、明るい色合いの赤身肉。融点が低く溶けやすい背脂が、赤身の味わいをより一層に引き立てる。



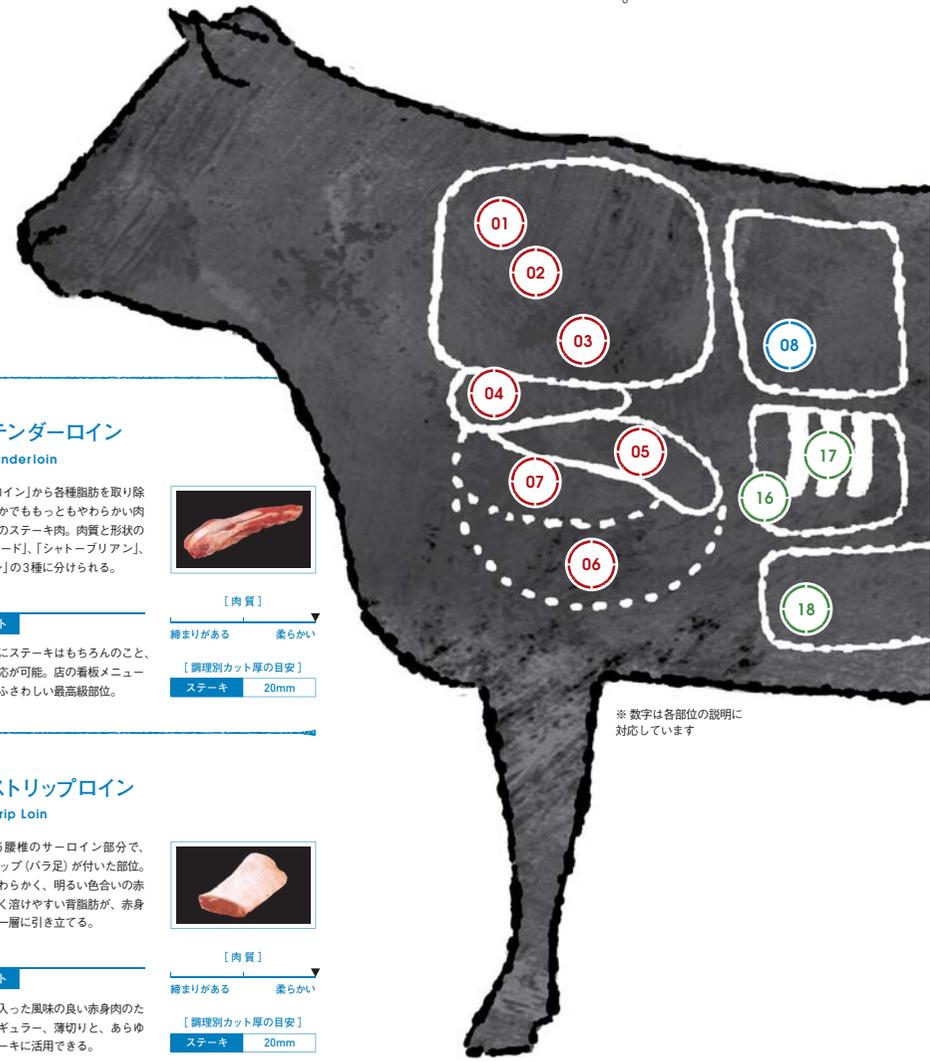
調理のポイント

ほどよくサシの入った風味の良い赤身肉のため、厚切り、レギュラー、薄切りと、あらゆるタイプのステーキに活用できる。

【肉質】
締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	20mm
------	------



※ 数字は各部位の説明に対応しています

アメリカン・ビーフといえば、肉本来の豊かな風味を持つ赤身肉がその代名詞。とはいえ、アメリカでは牛1頭で約49もの部位に細分化され、味わいや調理法もさまざまです。ここでは、代表的な部位の特長と、調理におけるポイントを紹介いたします。

Illustration: Kenji Yamaguchi

フィレや
ロースだけが
牛肉では
ありません！

THE PERFECT
GUIDE TO
BEEF CUTS

モモ

11 トップラウンド

Top Round

大腿骨後方の座骨と尾椎側の部分よりキヤップ(ひら皮)を取り除いた、いわゆる「内モモ肉」。全体としてやわらかく大きな肉塊の赤身肉だが、ケンサキ(オオモモ)と内モモでは肉質、水分含有量などが異なる。



[肉質]

締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

スライス	1.5mm
ロースト・煮込み	-

調理のポイント

大小のブロックに分割し、ローストビーフとタキユとして使用するのが最適。

12 ナックル

Knuckle

大腿骨を挟み、トップラウンドと反対側の腹側にあたる部位から、ナックル筋、脂肪、キヤップ(うす皮)を取り除いたもの。肉の繊維は比較的細かく、トップラウンドよりもやわらかい食感を持つサシの少ない赤身肉。



[肉質]

締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

スライス	1.5mm
ロースト・煮込み	-

調理のポイント

サシは少ないものやわらかい肉質のため、焼き肉やステーキに適している。スパイスやタレに馴染みやすく味付け用としても重宝。

13 トライチップ

Tri-Tip

レンビは P.25

「ボトムサーロインバット」の腹部先端にある三角状の筋肉で、「トモサンカク」として知られる赤身肉。モモの中ではサシの入りやすい部位であり、タレやスパイスが馴染みやすい。カレーやシチューに適している。



[肉質]

締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

焼肉	8mm
ロースト・煮込み	-

調理のポイント

繊維がやや粗いため小分割し、カレーやシチュー、またはサイコロステーキに。また、十分な旨みもあるためロースト、焼き肉にも活用できる。

14 ゴースネックラウンド

Gooseneck Round

「ボトムラウンド」(外モモ)からヒール(膝腹筋)を筋目に沿って取り除き、さらに表面脂肪をトリミングした部位。チルド状態のこの部位はエージングがなされているため、国産肉の外モモよりもやわらかい食感。



[肉質]

締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

スライス	1.5mm
ロースト・煮込み	-

調理のポイント

分割せずにスライスし、しゃぶしゃぶ用として活用できるほか、ローストビーフに調理するとよりやわらかく仕上げることができる。

15 トップサーロインバット

Top Sirloin Butt

第6腰椎から第5仙骨までの長さで、寛骨に接するストリップロイン・エンドにつながる部分肉。ランプとイチボもこの部位に含まれる。繊維が非常にキメ細かく、テンダーロインに続くやわらかい肉質を持つ赤身のモモ肉。



[肉質]

締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

ステーキ	15mm
焼肉	8mm
ロースト・煮込み	-

調理のポイント

1ピース、もしくは縦方向で1/2ピースに分割し、ローストビーフに調理するのが最適。トリミングし、ステーキとしても活用できる。

バラ

16 ボーンレスショートリブ

Bone-less Short Rib

「ボーンインショートリブ」から、第6～第8部の肋骨を取り除いたもの。サシがもともとよく入る部位のひとつのため、焼肉では上カルビとして、しゃぶしゃぶでは霜降り肉として使用される。サイコロステーキにも適する。



[肉質]

締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

焼肉	8mm
----	-----

調理のポイント

肉そのものがやわらかく、甘みがありジュシーな部位なため、あまり薄く切らずに若干厚めに切ることが美味しさのポイント。

17 リブフィンガー

Rib Finger

レンビは P.17・21

第6～第8肋骨間に位置する赤身肉。肋骨に付着した棒状の部位であるため、「リブ(肋骨)フィンガー(指)」の名称となった。骨に近い部位とあって非常に味わいが濃く、肉質的には「上バラ」に区別できる。



[肉質]

締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

焼肉	-
ロースト・煮込み	-

調理のポイント

串刺しに加工してBBQや串カツに。また、ロール状に結着した状態でスライスすれば、焼肉やしゃぶしゃぶ用、フレンチでは煮込み料理としても活用できる。

18 ショートプレート

Short Plate

第6～第12肋骨に渡るリブのすぐ下に位置する部位で、別名は「トモバラ」。筋肉間脂肪や表面脂肪が多いが、甘みと旨みを伴ったやわらかい肉質で、焼肉や焼き用の肉として人気が高い。牛丼にも使用される。



[肉質]

締まりがある 柔らかい

【調理別カット厚の目安】

スライス	1.5mm
焼肉	2.5mm

調理のポイント

赤身部分のうす皮は非常にたくく、必ず除去したい。焼肉や焼き肉の場合、手切りよりもスライサーで加工した方が効率が良い。

牛肉の国・地域別名称

アメリカン・ビーフの呼称	関東の呼称	関西の呼称	フランスの呼称
カタ			
01 チャックアイロール Chuck Eye Roll	カタロース	クラシタ	バスコート Basses côtes
02 チャックアイログ Chuck Eye Log	かたロース芯	かたロース芯	
03 チャックフラップ Chuck Flap	ざぶとん	ざぶとん	
04 チャックフラップテール Chuck Flap Tail	たちばら	たちばら	
05 チャックリブ Chuck Rib	さんかくばら	さんかくばら	バルロン Paleron
06 ショルダーダークロッド Shoulder Clod	しゃくし	うで	
07 トップブレード マッスル Top Blade Muscle	みすじ	みすじ	マクルーズ Macreuse
ロイン			
08 リブアイロール Rib Eye Roll	リブロース	リブロース	アントルコート Entrecôte
09 テンダーロイン Tenderloin	ヒレ	ヘレ	フィレ Filet
10 ストリップロイン Strip Loin	サーロイン	サーロイン	フォーフィレ Faux-Filet
モモ			
11 トップラウンド Top Round	うちもも	うちひら	
12 ナックル Knuckle	しんたま	まる	
13 トライチップ Tri-Tip	ともさんかく	ひうち	
14 ゴースネックラウンド Gooseneck Round	そともも	そとひら	
15 トップサーロインバット Top Sirloin Butt	ランプ	ラムイチ	
バラ			
16 ボーンレスショートリブ Bone-less Short Rib	ともばら	ともなばら	ブラドコート Plat de côtes
17 リブフィンガー Rib Finger	なかおち	なかおち	
18 ショートプレート Short Plate	そとばら	たればら ともばら	タンドロン Tendron



スターシェフによる アメリカン・ビーフレシピの提案

アメリカン・ビーフのちょっと珍しい部位を使って、
今を輝くフランス料理界のスターシェフ3名がレシピで共演。
創造性に溢れ、目にも鮮やかなスペシャリテが誕生しました。

illustration: Jyunichi Kishi

アメリカン・ビーフの魅力を伝える 3名のスターシェフ



麹町「オー・プロヴァンス」オーナーシェフ
中野 寿雄

アメリカン・ビーフは穀物飼料による赤身の奥深い味わいと、赤身とサシとのバランスの良さがその魅力。フランス料理はソースが基本ですから、脂が多すぎると双方が反発します。一方、赤身の多いアメリカン・ビーフはソースもよく馴染み、互いを引き立てあって相乗効果を生む、フランス料理と相性の良い肉質と旨みを持っていると言えるでしょう。

Profile

1957年、静岡県生まれ。20歳で渡欧し、フランスやベルギーのレストランで修業を積む。帰国後、都内ビストロの料理長を経て、2007年、オーナーシェフとして「オー・プロヴァンス」を開店。伝統と革新、そして温もりを宿す料理にファンが多い。



オー・プロヴァンス
☎03-3239-0818
東京都千代田区平河町1-3-9
<http://www.aux-provenceaux.co.jp/>



浅草「オマージュ」オーナーシェフ
荒井 昇

アメリカン・ビーフは普段使わない部位も多く、その多彩さに興味を持ちました。私としてはメジャーな部位よりも、どう調理したらこの部位のポテンシャルを最大限に引き出してあげられるのか？などの創作意欲が湧き、調理も楽しめました。部位単位の仕入れでコストは抑えられるし、ほぼ下処理なしで調理ができることも、作業効率的には大きなメリットですね。

Profile

1974年、東京都生まれ。都内レストランにて修業後、24歳で渡仏。パリや南仏の星付きレストランで修業を積む。帰国後の2000年、地元浅草で「オマージュ」を開店。巧みな食材使いと意気盛んな創作料理で、2012年よりミシュラン一つ星を獲得している。



オマージュ
☎03-3874-1552
東京都台東区浅草4-10-5
<http://www.hommage-arai.com>



銀座「銀座レカン」総料理長
高良 康之

アメリカン・ビーフは父の故郷である沖縄へ帰省するたびに食べていましたし、キャリアをスタートしたホテルでも、当時は牛肉といえば米国産というほど馴染みの深い味。近年、30ヵ月齢の食肉が解禁されたことで、部位の味わいの特徴がより明確となり、メニュー作りの可能性をより広げてくれています。また、見学した加工工場では衛生管理も徹底されており、高い信頼感を覚えました。

Profile

1967年、東京都生まれ。F1カーの開発を夢見たが、バイト先の喫茶店で料理の楽しさに目覚める。都内ホテルを経て22歳の時にフランスへ。帰国後、複数の店で料理長を務め、2007年「銀座レカン」の料理長、2015年総料理長に就任。料理界きっての理論派シェフ。



ロテスリーレカン
☎03-5565-0770
東京都中央区銀座5-11-1
<http://www.lecringinza.co.jp>



“ロースの芳醇な旨みを
低温でじっくり凝縮する”



POINT
火が通りつつも、かたくならない
そのタイミングを見極めて。

担当シェフ 中野 寿雄

チャックアイロールのロースト ポートワインとベルモットソース

8名分

材 料

チャックアイロール(リブサイド)… 1kg
塩・胡椒… 適量

[ガルニ]
簡葉、万願寺唐辛子のラタトゥーユ

[ソース]

エシャロット… 2本	赤ワイン… 50cc
ミニョネット… 小さじ1	フォンドヴォー… 100cc
赤ワインビネガー… 大さじ1	コーンスターチ… 適量
ノイリー酒… 200cc	バター… 適量
ポートワイン… 80cc	塩・胡椒… 適量
ブランデー… 50cc	

つくり方

- 1 チャックアイロール(リブサイド)を直径6cmの芯になるように、タコ糸で留め、塩、胡椒を強めにする。
- 2 1をフライパンで焼き色を付け、160℃のオーブンで10分ローストして、50℃の保温器で休ませ、再び10分ローストして休ませるを繰り返す。
- 3 [ソース] 鍋にバターを溶かし、エシャロットをソテーする。砕いた小さじ1杯のミニョネットを加え、香りを出す。赤ワインビネガーを加え、蒸発したらノイリー酒、ポートワイン、ブランデー、赤ワイン、フォンドヴォーを加え、煮詰めていく。コーンスターチで少し濃度をつけ、バターモンテして仕上げる。
- 4 ローストした肉を厚めにカットして、ソースをかけ、ラタトゥーユを添えて出来上がり。

Chuck Eye Roll (リブサイド)



肩ロースのネック、リブ、サブ
トンに分割できる部位で、赤身
ならではの濃縮された旨みを持
つ。リブ側はほどよくサシが入
りやわらかい食感が特長。

Chef's Comment



赤身ならではの旨みが凝縮さ
れたチャックアイロールの、
ロースの旨みを逃さぬよう、
じっくりと時間をかけ低温で
焼き上げました。今回は
160℃のオーブンで焼き、次
いで50℃の保温器で休ませることを数回繰り返
しています。これにより、芯までしっかりと火が
通る一方で、口当たりもやわらかに焼き上げるこ
とができます。そのピークを見逃さないことが
もっとも重要です。



チャックアイロール
(ネックサイド)



POINT
絶妙な煮込み加減で
ネックの食感を活かす。



リブフィンガー



POINT
表面を焼くひと手間で
ひとつ上の味わいに。

担当シェフ 中野 寿雄

“赤身肉とゼリーが奏でる 心地よき食感のハーモニー”

チャックアイロールのゼリー寄せ (10名分)

材料

チャックアイロール(ネックサイド)… 1kg
玉葱… 1個
人参… 1本
んにく… 2片
板ゼラチン… 液体の5.5%
塩・胡椒… 適量
赤ワインとバルサミコを煮詰めたソース

A) フードプロセッサーにかける

カクテルオニオン
コルニション… 40g
シェリービネガー… 15g
パセリみじん切り… 大さじ2

つくり方

- 1 玉葱と人参は乱切り、んにくは半割にししておく。
- 2 鍋に肉と1を入れ全体が被る程度の水と塩を入れ、沸騰させアクと脂を取り除き、蓋をして160℃のオープンで3時間半煮込む。
- 3 2の肉を取り出し、煮汁のアクと脂をしっかり取りながら、煮汁の総量が570gになるまで煮詰める。
- 4 3の煮汁に対して5.5%の板ゼラチンを水でもどし、煮汁と合わせ一度沸騰させ塩、胡椒で味を調え冷やす。
- 5 肉と4の冷えた煮汁とAを混ぜ合わせテリーヌ型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め、ソースをかけて完成。

Chuck Eye Roll (ネックサイド)



チャックアイロールのなかで、第6～第7頸椎が付いたネック側の部位。運動頻度が高いためやや筋肉質で繊維が入り組み歯応えがあり、かつ旨みも強いのが特長。リブサイドに比べてやや赤身の比率が高い。

Chef's Comment



この部位は旨みがあるだけでなくゼラチン質も持ち合わせているので、それを活かしてゼリー寄せにしてみました。まず、塩のまま10%の食塩水で3日間塩漬けにし、3時間ほど煮込んでふわりと仕上げました。これも、煮込み加減が重要。煮込み過ぎると肉の旨みが逃げ、ネック特有の食感も損なわれてしまいますので要注意です。

担当シェフ 中野 寿雄

“肉の旨みが溶け出した、 濃厚ソースの奥深き味わい”

リブフィンガーの赤ワイン煮 (8名分)

材料

リブフィンガー… 1kg
赤ワイン… 1本

【ミルポワ】小きめの乱切り

玉葱… 1個
人参… 1本
ニンニク… 1株
セロリ(小)… 1本

塩・胡椒… 適量
ローリエ… 1枚
オリーブオイル… 適量

【ソース】

赤ワイン… 200cc
フンドヴォー… 150cc
赤ワインビネガー… 50cc
ノイール酒… 150cc
玉葱… 1/2個
バター(炒め用)… 15g
バター(仕上げ用)… 30g
塩・胡椒… 適量
コンスターチ… 適量

【ガルニ】根セロリのピューレ

つくり方

- 1 リブフィンガーは塩、胡椒をしておく。フライパンにオリーブオイルを入れ、肉全体に焼き色を付ける。
- 2 ミルポワを旨みが出るように、しっかりと炒めておく。
- 3 1の肉と2を鍋に入れ、赤ワインを注ぎ入れて火にかけ、一度しっかり沸騰させたら、フタをして弱火で4時間ゆっくりと煮込む。
- 4 3の肉をバットに取り出し、煮汁は濾して肉に漬けて1日おく。
- 5 【ソース】鍋にバターを溶かし、スライスした玉葱を入れよく炒める。赤ワインビネガーを入れ、水分が少しくなるまで沸騰させたら、フンドヴォー、赤ワイン、ノイール酒、4の煮汁を加え強火で煮詰める。味が出てきたら弱火にして、水溶性コーンスターチでとろみをつける。仕上げにバターモンテシ、シノワで濃し、塩、胡椒で味を調える。
- 6 4の肉を切り分け5のソースの中に入れ、肉にソースをかけながらしっかりと温める。皿に根セロリのピューレ、その上に肉をのせ、ソースをかけて出来上がり。

Rib Finger



第6～第8肋骨間から取れる赤身肉で、骨に近く味わいが濃い。脂がほど良く付いたバラ肉ならではの旨みもあるため、煮込むことでさらに風味が増す。

Chef's Comment



肉の旨みを捕うために煮込み料理にする、という考えは間違い。旨い肉を煮込むから、より美味しくなるのです。この部位も旨みが強いので、表面を焼く4時間ほど煮込んでその旨みをソースに取り込みつつ、肉をもっともやわらかい状態にしてあげる。最初の焼きには風味を高めるとともに、煮崩れを防止する意味もある。そのひと手間で、料理を美味しく仕上げることが出来るのです。



チャックアイロール
(リブサイド)

“赤身肉の味わいを深める
折り重なった香りの仕掛け”



POINT
香ばしさとほどよい
酸味のバランスがキモ。

担当シェフ 荒井 昇

チャックアイロール 創作ローストビーフ

4名分

材 料

チャックアイロール(リブサイド) … 300g
塩 … 3g
トレハ … 1.8g
炭化させた野菜パウダー … 4g
黒大蒜 … 1株
茄子 … 5本
バター … 適量

[ソース]

発酵玉葱 … 10g
海藻バター … 20g
ジュ・ド・ヴォライユ … 60cc
シブレット … 5g

[ガルニ]

ジロール茸 … 適量

つくり方

- 1 チャックアイロール(リブサイド)を成形し、塩、トレハ、炭化野菜パウダーをあわせたものを肉の周りにこすりつけてマリネする。焦がしバターで焼き、真空パックし60℃のウォーターバスで1時間加熱する。
- 2 茄子を直火であぶり、皮ごとミキサーにかけ、黒大蒜を加えてペーストにしておく。
- 3 鍋にジュ・ド・ヴォライユを入れ発酵玉葱とシブレット、海藻バターでモンテしてソースにする。
- 4 皿に2のペースト、その上に1のカットした肉をおき、ジロール茸のソースをガルニチュールにして添え、ソースをかけて完成。

Chuck Eye Roll (リブサイド)



肩ロース芯のことで、別名はチャックアイログ。サシもバランス良く入った、やわらかい赤身肉で、濃厚でありながらクセの無い味わい。

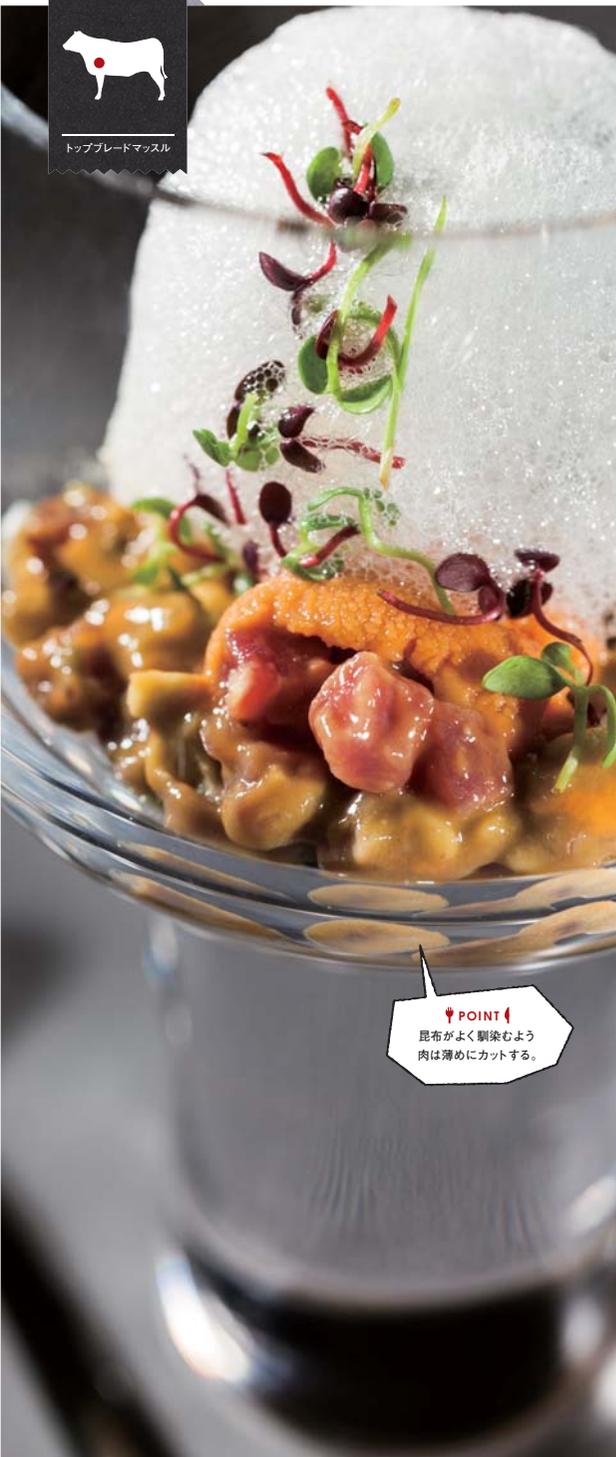
Chef's Comment



濃厚な味わいのチャックアイロールに、炭化した野菜パウダーなどでマリネし、焦がしバターで焼いています。さらに、茄子を直火で炙り黒大蒜を加えビュレにしたペーストで、炭火で焼いたような香りを出しました。ポイントは、ソースの海藻バターと発酵玉葱で、濃物的な隠し味を忍ばせていること。香ばしさの中から現れるコクのある酸味が、肉の味わいを奥深いものにしてくれます。



トッブレードマッスル



POINT
昆布がよく馴染むよう肉は薄めにカットする。

担当シェフ 荒井昇

“山と海の食材を
絶妙に融合させた
洗練のアントレ”

ミスジとアボカド、生雲丹のタルタル

4名分

材料

- トッブレードマッスル(ミスジ) … 200g
- アボカド … 100g
- エシャロット … 30g
- ケッパー … 15g
- ヴィネグレット … 30g
- オリーブオイル(EX) … 20g
- レモン汁 … 2g
- 生雲丹 … 40g
- グレープフルーツ汁 … 150cc
- シュクロエミュル(SOSA社) … 1g
- ウズラの卵 … 4個
- 白高昆布 … 50g

つくり方

- トッブレードマッスルに焼き色を付け、真空パックし60℃のウォーターバスで1時間加熱する。5mm厚にスライスし昆布で挟み1時間置く。
- アボカド、エシャロットアツシェ、ケッパーのアツシェ、その他の調味料類を加えて混ぜ、生雲丹を加え軽く和える。
- セルクルに詰めて透明のグラスに盛り、生雲丹、ウズラの卵のポシェ、グレープフルーツの泡を添えて出来上がり。

Top Blade Muscle



肩甲骨の内側に位置し、あまり動かない部位のため非常にやわらかい。ミスジと呼ばれる希少部位。

Chef's Comment



私がフランスで最初に修業したのが、山と海の食材を巧みに融合させたバスク料理。この料理も、そんなバスク料理にインスパイアされた一品です。山の食材であるメイン食材のミスジを昆布でしめて香りを馴染ませ、さらに雲丹をトッピングすることでより味の香りを際立たせています。濃厚な味わいですが、グレープフルーツのムースが口の中をクリアにし、ひと口ごとに新鮮な味わいを感じていただけます。



リブフィンガー



POINT
じっくりと火を通し肉の風味を際立たせる。

担当シェフ 荒井昇

“噛むほどに味わいを増す
中落ち肉の凝縮した旨み”

リブフィンガーのコンフィ 4名分

材料

- リブフィンガー… 280g
- 塩 … 3g
- 胡椒 … 1g
- 太白胡麻油 … 50cc

[ソース]

- ポレンタ … 100g
- 水 … 500cc
- 生クリーム(38%) … 400g
- マスカルポーネ … 200g
- 塩 … 7g
- ナツメグ … 少々

[ガルニ]

- 鰯 … 2匹
- グラニュー糖 … 少々
- 塩 … 少々
- 酢 … 少々

つくり方

- リブフィンガーを太白胡麻油と一緒にマリネ(1日)して真空パックに掛ける。
- 80℃のウォーターバスで2時間30分加熱する。その後、フライパンで周りをこんがり焼き上げる。
- 水とポレンタで加熱して練り上げ、生クリーム、マスカルポーネ、塩、ナツメグを加えて再度練り上げ、ミキサーにかけて漉し、サイフォンに入れてソースにする。
- 鰯は三枚におろし、グラニュー糖、塩で3時間マリネしてその後、酢で洗い水気をきり、皮面をガスバーナーで炙って仕上げ、ガルニチュールにする。
- 皿の中央にソースと、肉とガルニチュールを配置して出来上がり。

Rib Finger



いわゆる“中落ち”の部位であるリブフィンガーは、骨の隣の肉ならではの濃厚な旨みと風味が最大の特長。しっかりと火入れするタイプの料理で、その旨みがさらに際立つ。

Chef's Comment



コンフィにする場合はしっかりと火を通したほうが、肉の味わいが際立ちます。火入れのポイントは、咀嚼を楽しんで欲しいことから、若干の歯ごたえを残しています。反面、強火で炙って香ばしさを出し、芯は弱火でゆっくり火を通してあげても面白い。また、この皿でもイチジクとイワシの尾で、山と海の融合を演出してみました。



“赤身の存在感を引き立てる
変化に富んだダブルソース”

POINT
強めの火で焼き上げ
肉の味わいを引き出す。

Chuck Flap



脇腹から肩にかけての広範囲な部位で、やわらかく味も濃い。ザブトンという別名の通り、大きな一枚肉。

Chef's Comment



部位の個性をどれだけ引き出せるかが肉料理の要。味わいの強いチャックフラップは、少し強めの火で焼き味の輪郭を明確にしてみました。肉の存在感を際立たせたいためソースはあくまで添え物的にしていますが、香りの高いロケットのクーリと、酸味と辛味のディアブルソースの2つのソースにより、味わいの変化を楽しんでほしいです。また、食べ方も楽しんでいただくと、ソースやガルニチュールを皿に点在させてみました。

担当シェフ 高良 康之

チャックフラップと
ロケットのクーリ

4名分

材料

- [A]
チャックフラップ…60g×4個
塩…適量
オリーブオイル…適量
- [B.ロケットのクーリ]
作り易い分量 ※約15名分
ロケット…150g
オリーブオイル(EX)…30cc
半熟卵…1個
塩…適量
- [C.ディアブルソース]
作り易い分量 ※約8名分
エシャロット・シズレ…30g
白胡椒(ミョネット)…10粒
白ワイン…80cc
白ワインビネガー…20cc
フンドヴォー…250cc
バター…適量
塩…適量
- [D.ガルニチュール]
枝豆(塩茹で)…20粒
グリーンアスパラガス(塩茹で)…4本
豆苗…12本
ロケット…20枚
紫芽…適量(12個程度)

つくり方

- 1 Aの切り分けた肉に塩をして、弱火でフライパンにオリーブオイルを入れて焼き色を付けない様にして転がしながら全面に熱を与える。
- 2 110℃のコンベクションオーブンに6分間入れてから取り出し6分間休ませる。
- 3 次に3分間コンベクションオーブンに入れてから取り出し3分間休ませ、同じように2回繰り返してアポワンに仕上げる。
- 4 Bの材料のロケットを、塩を加えたお湯でプランシールして氷水に取り冷ます。
- 5 4のロケットの水分を良く取り除き、Bの残りの材料と共にミキサーにかけて味を調えてクーリを仕上げる。
- 6 Cの材料のエシャロットと白胡椒(ミョネット)を、バターを使いシユエする。
- 7 Cの白ワイン、白ワインビネガーを注ぎ、完全に煮詰めてフンドヴォーを加えて更に煮詰めて、シノワで濾して味を調えソースとする。
- 8 フライパンに少量のオリーブオイルとバターを入れて、3の肉を加えて焼き色を付けるようにして温める。
- 9 お皿の中央に、5のロケットのクーリを盛り、まわりから7の、ディアブルソースを注ぎ入れて、Dの付け合わせを盛り込み、8の肉を盛り込む。



チャックフラップテール



POINT

食べやすい繊維の方向を意識し盛り付ける。

担当シェフ 高良 康之

“クリーミーな味に忍ばせた、フレッシュなアクセント”

チャックフラップテールのロースト、フルムダンヴェールソース

4名分

材料

- [A] チャックフラップテール...120g×2個
塩...適量
黒胡椒...適量
[B.ソース] 作り易い分量
オリーブオイル(ビュア)...適量
エシャロット・シズレ...70g
白ワイン...50cc
白ワインビネガー...15cc
生クリーム(42%)...200cc
フルムダンヴェール...80g
黒粒胡椒(ミニョネット)...適量
パセリ・アッシュ...適量
クレーム・フェッテ...適量・仕上げ用
[C.ガルドニチュール]
ゆりね(塩茹で)...12個
ジロール茸(バターソテー)...8個
カブ(塩茹で)...8片
[D.仕上げ用]
無塩バター...適量
オリーブオイル(ビュア)...適量

つくり方

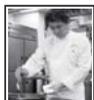
- 1 コンベクションオープン を90℃に設定しておく。
2 Aの肉に塩、黒胡椒で味を付けて、フライパンにオリーブオイル(ビュア)を入れて、焼き色を付けない様にして転がしながら熱を与える。
3 網を敷いたパットに移してコンベクションオープンに入れて6分間加熱する。
4 時間経過後、取り出して裏返し6分間休ませる。
5 更にコンベクションオープンに4分間入れて、4分休ませもう一度繰り返して休ませておく。
6 Bの材料でソースを作る。多めのオリーブオイル(ビュア)でエシャロット・シズレをシユエして白ワイン、白ワインビネガーを加えて煮詰め、生クリームを加える。
7 6にフルムダンヴェールを加えてよく混ぜ合わせてから、残りの黒粒胡椒(ミニョネット)、パセリ・アッシュを加える。
8 Cの野菜は各々火を入れておき、温かい場所できりおく。
9 フライパンに無塩バターとオリーブオイル(ビュア)を入れて、5の肉を焼き色を付けながら焼き、仕上げする。
10 肉を2つに切り分け、8の野菜と共に皿に盛り込み、7のソースにクレーム・フェッテを混ぜ合わせて仕上げ皿に注ぐ。

Chuck Flap Tail



チャックフラップのバラ側に当たり、赤身の中に適度なサシが入り、やわらかく、ジューシーさもある部位。長方形に整った形で、調理しやすいのもポイント。

Chef's Comment



この部位には艶っぽさや滑らかさを感じました。であれば、ソースもクリーミーなもので寄り添わせようと、フルムダンヴェールを選びました。焼き方は最初は低めで肉の滑らかさを引き出し、最後に強火で焼き香ばしさをまじわせた。また、アクセントにフレッシュさを出したかったため、ピネガーと胡椒を隠し味にしています。この部位だからこら仕上げたい、そんな発想で調理すると料理の幅も広がりますよ。

担当シェフ 高良 康之

トライチップとセップ茸のショーフロワ

4名分

材料

- トライチップ...100g
塩・白胡椒...適量
セップ茸...2個
ビーフコンソメ...400cc
卵白...1個分
板ゼラチン(氷水で戻す)...4g
黒トリュフ(みじん切り)...適量
フォアグラのエスプーマ...適量
レディクション ポルト...適量
エディブルフラワー、アマランサス

つくり方

- 1 トライチップを切り出し、タコ糸をかけて、塩、白胡椒をする。
2 掃除したセップ茸を切り分け、塩を加えたビーフコンソメに加えて火にかける。
3 ビーフコンソメを63℃まで冷まして、1の肉を入れて温度をキープしたまま、約20分間火を入れる。
4 肉とセップ茸を取り出し、ラップ紙で包み20分程度休ませる。
5 ビーフコンソメに、溶いた卵白を加えて温め、クラリフィエして澄ます。
6 十分に澄んだら、ペーパータオルで別鍋に渡し、板ゼラチン、黒トリュフを加えて、味を調えボウルに入れて冷ます。
7 4の肉とセップ茸を切り分けて、4のコンソメに加え、下水をあてて更に冷ます。
8 十分に冷めたら、スープ皿に盛り冷蔵庫で冷やし固める。
9 冷蔵庫から取り出し、上からフォアグラのエスプーマを絞り、レディクション ポルト、エディブルフラワー、アマランサス、黒トリュフを盛り付ける。

フォアグラのエスプーマ

材料 サイフォンLサイズ...1本分

- テリーヌ・ドゥ・フォアグラ(鴨)...200g
牛乳...250cc
生クリーム(35%)...120cc
塩...適量

つくり方

- 1 鍋に牛乳を入れて沸かす。
2 フォアグラを適当な大きさに切り、少量ずつ牛乳に加えていき、ハンドミキサーを使ってフォームを作るようにモンテしていく。
3 下水をあてたボウルにシノワで濾して入れ、固まらない様に混ぜながら粗熱を取る。
4 生クリームを少量ずつ混ぜながら加えていき、塩で味を調える。
5 再度、シノワで濾してサイフォンに入れ、ガスを充填する。
6 冷蔵庫で半日程度冷やしてから、サイフォンをよく振り使用する。

レディクション ポルト

材料 作り易い分量...約25名分

- 赤ワイン...200cc
ルビーポルト...100cc
赤ワインビネガー...10cc
シャンタナ(増粘剤)...適量

つくり方

- 1 鍋に赤ワイン、ルビーポルト、赤ワインビネガーを入れて、1/5程度まで煮詰める。
2 シャンタナを少量混ぜ込み、泡だて器を使って濃度を付ける。
3 シノワで濾したのち、デリスペンサーに入れて冷蔵庫で保管する。



トライチップ



“一体感を考慮してカットされた食材の心地よきテクスチャ”

POINT

味わいのバランスで食材はカットすべし。

Tri-Tip



日本ではトモサンカクと呼ばれる部位で、赤身の多いモモ肉にあって、適度にサシの入ったコクのある味わい。鮮やかな赤色をみせる発色の良さも、この部位の特長。

Chef's Comment



適度な脂身を持つ部位だけに、やはり肉の存在感を主張させたい。そのため今回は肉をやや大きめに、対してセップ茸は若干小さめにカットしております。当然、コンソメとの一体感を感じてもらうため、それぞれ大きさは、自らが咀嚼した時の感覚を踏まえてカットするべきです。大きさはもちろん、食べやすい繊維の方向なども考慮したい。プロの料理には、食べやすさへの配慮も必要なのです。

AMERICAN BEEF MEETS WINE

名ソムリエが語る アメリカン・ビーフとワインの合わせ方

旨みの濃いアメリカン・ビーフは、ワインと合わせることでいっそう豊かな味わいに。そこで第一線で活躍するソムリエ・中西祐介氏に、両者の上手な合わせ方を伺いました。味覚のスペシャリストがみるアメリカン・ビーフの魅力、そしてワインとの相性とは？



語り手
中西祐介氏

(社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ、国際ソムリエ協会認定ソムリエ、ワインの魅力を発信する「Clos Y」代表。星付きレストラン、ワインスクール講師など幅広く活躍するワインのエキスパート。

おいしさと多様性を持つアメリカン・ビーフ

アメリカン・ビーフ。この単語からどのようなイメージが浮かぶでしょうか？農業にしても何かと規模の大きなアメリカから、ともすると「大味」、もしくは「かたそう」などと想像されるかもしれません。フランス料理と主に関わってきた私は、正直なところアメリカン・ビーフに良いイメージを持っておりませんでした。それが覆されたのがカリフォルニアで食べたステーキでした。完璧な火入れの美しいピンク色の肉、多過ぎず適度に入った脂身、柔らかな

肉質に旨みの濃い肉汁……。このステーキ・ハウスで食べたアメリカン・ビーフこそ、フランスの三ツ星レストランの料理を含む私の人生の牛肉料理の中で、最高の一皿でした。

このようなレストランの料理も良いですし、バーベキューのように炭火で豪快に焼きあげるのも良いですね。アメリカン・ビーフには様々なシーンで楽しむことができる多様性があります。

旨みがたっぷり含まれていて、噛むたびに肉汁と共に旨みが広がるアメリカン・ビーフ。このようなお肉はワインを呼びます！

料理とワインを合わせる基本的な考え方とは？

ある食材が目前にあり、どのようなワインと合わせようかと考える時、食材とワインの合わせ方にはいくつかの方法があります。まずは「食材の色とワインの色を合わせる」。肉には赤ワイン、魚には白ワイン。それはそれで良いのですが、ひと口に「肉」と言っても赤身肉もあれば白身肉もあります。豚肉や鶏肉、仔牛など白身肉には濃い赤ワインよりも白ワインの方が合わせやすいことが多いです。

次に「同郷の食材とワインを合わせる」。同じ風土で育った食材、ワインは理屈を超え、不思議としくりくるものです。そして「ワインをソースや調味料に合わせる」。例えば揚

げものなど、レモンを搾って食べたいような料理には、柑橘系の香りを放ち、生き生きとした酸味のある冷涼地の白ワインは心地良いものです。

あとは「真逆の味覚をぶつける」。少し難しいですが、例えば塩気の強いチーズに甘口ワインを合わせる。はまった時の感動が大きな組み合わせです。

それから、せっかく日本なのですから、「季節を取り入れる」。定番の組み合わせがあったとしても、季節によりソースや調味料を変え、合わせるワインも変える。例えば夏のステーキにはいつものソースとは別にわさびを添えます。すると赤身肉でも白ワインと相性の良い料理に変わります。

同郷のアメリカ産ワインとは、やはり好相性

ではアメリカン・ビーフとアメリカのワインの相性について考えてみましょう。まずアメリカのワインですが、その9割ほどはカリフォルニア州で造られています。他にはワシントン州、オレゴン州、ニューヨーク州など。太陽の恩恵をたっぷりと受けるカリフォルニア州では、世界最高の品質のワインを含む、多様なワインが生まれています。ポイントとなるのが冷たい海流が流れる太平洋で、この海の影響を強く受ける海岸近くでは気候が冷涼になりエレガント系のワインが生まれ、内陸になると気温が上がり完熟し

たぶどうからボリューム感のあるリッチなワインが生まれます。きりっとした酸味のあるスパークリング・ワインや爽快なソーヴィニヨン・ブランの白ワインにはハーブを多用した冷製のアメリカーン・ビーフ料理を合わせましょう。コクのあるシャルドネにはバターやクリームを使ったソースが調和します。アメリカの特徴的なぶどう品種であるジンファンデルには甘辛いソースで焼きあげるバーベキュー。黒胡椒を多めに使った料理にはシラーの出番です。アメリカン・ビーフとアメリカのワインの相性の良さは抜群です！

まずは試飲し、自信を持ってお客様にご提案を

では現実的に、お店でアメリカン・ビーフの料理にどのようなワインを合わせてお勧めすれば良いのでしょうか？多様な部位があり、部位ごとに複数の料理法があります。合わせるワインは「選択肢が多く、様々な提案が可能！」ということになります。

具体的に例を挙げてみますと醤油を使った甘辛いソースやわさびを添える料理にはマスカット・ペリー A や甲州など日本品種のワイン、シンプルに炭火焼にし、オリーブ・オイル

をかけるならイタリアのキアンティ・クラッシコなど。ポイントはやはり調理法やソースです。お料理が香り豊かにワインの香りを合わせたり、郷土料理的な一皿には、その料理が食べられている土地のワインを合わせる。

最終的に、ご自分のお店で料理とワインを勧める場合、やはりご自身で実際に試し、自信を持つことが大切です。自身の経験から来る言葉には説得力がありますし、お客様にも積極的に勧めることができますでしょう。



部位・調理法別 ワインリスト

部位名	調理例	合わせやすいブドウ品種	代表的なワイン
チャックアイロール (ネックサイド)	ゼリー寄せ	ピクルスやシェリー・ピネガーなど酸味を効かせてさっぱり味をえる冷製料理には、タンニンの多い赤ワインより、酸味のある白ワインを合わせます。コクのあるシャルドネと相性が良いでしょう。	<ul style="list-style-type: none"> ソノマ・コースト・シャルドネ (アメリカ) サンチニユ・モンラッシェ (フランス) など
チャックアイロール (リブサイド)	ロースト ビーフ	赤身と脂身が適度にあるこの部位のローストビーフには、しっかりとした骨格を持つシラーのワインが良いでしょう。ワインにスパイス系が強い場合は黒胡椒を多めに使うと相性がアップします。	<ul style="list-style-type: none"> パソ・ロブレス・シラー (アメリカ) エルミタージュ (フランス) など
リブフィンガー ミート	赤ワイン 煮込み	赤ワインで煮込んで骨際肉ならではの旨みを引き出している料理は、ボリュームのあるメルロの赤ワインと相性が良いでしょう。とくに少し熟成感が出ているワインのほうがより料理と調和します。	<ul style="list-style-type: none"> ナバ・ヴァレー・メルロ (アメリカ) サンチミリオン (フランス) など
チャック フラップテール	ロースト	この部位のようにサンがよく入った肉料理には、果実味豊かで適度にタンニンのあるジンファンデルの赤ワインと相性が良いでしょう。なかでもエレガントなタイプがとくにオススメです。	<ul style="list-style-type: none"> ドライ・クリーク・ヴァレー・ジンファンデル (アメリカ) プリミティブ・ヴィン・マンドゥリア (イタリア) など
チャックフラップ	ロースト	柔らかくコクのある部位のローストに野菜のソースを添えた料理は、力強さとエレガントさを併せ持つカベルネ・ソーヴィニヨンのワインと相性が良いでしょう。	<ul style="list-style-type: none"> オークヴィル・カベルネ・ソーヴィニヨン (アメリカ) サン・ジュリアン (フランス) など
トライチップ	ロースト	赤身肉のローストを冷製にし、コクのあるエスプーマを添えるタイプの料理には、トロピカルな雰囲気のあるヴィオニエのワインと相性が良いでしょう。特に構成タイプがオススメです。	<ul style="list-style-type: none"> セントラル・コースト・ヴィオニエ (アメリカ) コンドリュエ (フランス) など
トップブレード マッスル	カルパッチョ	細やかなサンが入った赤身のタキは、香りが華やかでタンニンが控えめな軽やかなピノ・ノワールと相性が良いでしょう。ワインの提供温度は高くない方が良いでしょう。	<ul style="list-style-type: none"> ウイラメット・ヴァレー・ピノ・ノワール (アメリカ) ジョヴィル・シャンペルタン (フランス) など





フレンチシェフ・ 業界関係者を招き セミナーを開催

米 国食肉輸出連合会は、国内外の最新調理器具を開発・販売する株式会社エフ・エム・アイのセミナールームにて、フランス料理の若手シェフを中心に招待した「アメリカン・ビーフ フランス料理セミナー」を開催しました。その目的は、味わいやコスト面などあらゆる面で優れたアメリカン・ビーフの魅力と、ジューシーで肉本来の旨みを持つ赤身肉が、ソースがベースのフランス料理と好相性であることを知って頂くため。日本が誇るフランス料理界のスターシェフ3名がクッキングデモに登場するとあって会場は満員御礼となりました。

EVENT REPORT

AMERICAN BEEF × FRENCH SEMINAR

アメリカン・ビーフ × フランス料理セミナー

SECTION 01 | [講演] アメリカン・ビーフのポテンシャルと優位性

イ ベントは、当連合会のジャパン・ディレクター 山庄司長道による「アメリカン・ビーフについて」のプレゼンテーションからスタート。食肉牛の品種をはじめ、穀物飼料による飼育環境や徹底した低温管理により熟成を促す「輸送システム」。そして多彩な部位を単品で供給が可能な仕入れの効率性など、食材として多くの優位性が語られました。もっとも参加者の興味を引いたのは、マーケット動向。予定されるTPPの行使により、現在38.5%もの関税率が初年度には27.5%に。最終の16年目以降は9.0%に引き下げられ、より使いやすくなることを紹介。仕入れコスト圧縮に直結する情報に、参加者は熱心にメモをとっていました。



会場にはフランス料理シェフが大集結。アメリカン・ビーフへの期待の高さを伺わせる

SECTION 02 | 極上肉を使い、部位紹介とカットの提案



① 現地の加工場で下処理されているため、スジ引きもごくわずかと作業効率も向上
② 調理サイズへとカットされた、最高級のPRIMEグレード

そ して、日本が誇るスターシェフ3名による調理実演の開幕です。まず「オマーージュ」の荒井昇シェフは、バスク料理から触発された、山海の食材がテーマの2皿を披露。創造性に溢れたレシピに、会場からは驚きの声がありました。続く「オー・プロヴァンソー」の中野寿雄シェフは、2品の定番フランス料理を提案。洗練された味に、プロである参加者の顔にも納得の笑みが浮かびます。トリの「銀座レカン」の高良康之シェフは、3品を紹介。調理中はカットの方法やソースの合わせ方を理論的に解説し、みなさんその「講義」を真剣な表情で聞き入っていました。さらに当連合会からの提案として、ボーンインショートリップを使用した「テキサスBBQ」と「プリスケットオイスターと松茸のフリカッセ」の2品をご試食頂き、さらなる多様性を提示。また、試食時には、協賛を頂いたメルシャン株式会社よりカリフォルニアの名ワイナリー「ロバート・モンダヴィ」のプライベート・セレクション3銘柄が提供され、アメリカン・ビーフとワインの上質なマリアージュも体験して頂きました。最後は参加者から大きな拍手が送られ、セミナーは大盛況のうちに幕を閉じました。

SECTION 03 | フランス料理界のスターシェフ3名が アメリカン・ビーフの新たな魅力を創出



① 創造性に溢れた斬新なレシピを提案した荒井シェフ ② 上質な料理はもちろん軽妙なトークでも楽しませた中野シェフ ③ 理論的な解説で参加者を魅了した高良シェフ ④ フランス料理界を牽引する3シェフの解説を真剣な表情で聞き入る参加者のみなさん ⑤ 計9品それぞれの試食が、すべての参加者に提供された

イベントを終えて

主催者、参加者共に メリットのある試みに

終了後には参加者にアンケートを実施。シェフ3名の料理を高く評価すると同時に、アメリカン・ビーフに対しても「部位が豊富であることを初めて知った」や「フランス料理の食材として最適」そして「部位単位の小さなサイズで仕入れられるので、無駄なく使えそう」など、そのメリットとポテンシャルの高さを知っていただけた様子。当連合会としても新たなチャレンジとなり、また確かな手応えを得たセミナーとなりました。

主催：米国食肉輸出連合会 (<https://www.americanmeat.jp>)

検索 USMEF