



Think Beef
Think American

American Beef Recipe Book

ホテルシェフ向け
アメリカン・ビーフ レシピブック



米国食肉輸出連合会



Funded in part by
the Beef Checkoff.



American Beef Recipe

アメリカン・ビーフを知ることは、
ホテルのメニュー 開発を大きく進化・発展させます。

平素よりアメリカン・ビーフに対し格別のご愛顧をいただき厚く御礼申し上げます。
本レシピブックは、ホテルのシェフの方々にアメリカン・ビーフをさらにご理解いただき、
幅広いメニューの開発にお役立ていただくことを目的に制作されました。

アメリカン・ビーフは、部位に適した調理法を行うことにより、メニューの幅と美味しさがグッと広がる素材です。第1部では5名の著名なシェフのご協力のもと、部位ごとにとっておきのレシピを考案いただきました。また、第2部では移民国家であるアメリカの歴史や広大な大地が育んだアメリカ各地の郷土料理を紹介していきます。日本ではまだ馴染みの少ない料理もあり、メニュー開発の大きなヒントになるでしょう。また、より充実したプロモーションの構築にご利用いただけます。

味の良さ、栄養価の高さをはじめ、アメリカ政府(米国農務省)の格付けシステムによる安定した品質、無駄のない効率的な使用法など、アメリカン・ビーフをホテルで活用いただくうえでヒントになるさまざまな情報もご紹介しています。

扱いやすいアメリカン・ビーフは、ディナーはもちろん、ブッフェや和食、ルームサービスなどホテルでのさまざまなサービスシーンでの活用が可能です。

ぜひ、本ガイドブックをご活用いただき、「アメリカン・フェア」「アメリカン・ビーフフェア」などの企画や新しいメニュー開発の参考にいただければ幸いです。

米国食肉輸出連合会(USMEF)

Contents

5人の有名シェフによるプロのためのレシピ	4
アメリカン・ビーフの主要部位 / 格付けシステム	5
アメリカン・ビーフ 部位の特徴と有名シェフによるレシピ集	
◎カタ	Recipe #A 牛肩ロースとフォアグラのパイ包み焼き 6
	Recipe #B アメリカン・ビーフの紅葉煮 7
	Recipe #C ミズジのタタキ風サラダ 7
◎ロイン	Recipe #D サーロインステーキ 8
	Recipe #E アメリカン・ビーフのビステッカ 9
	Recipe #F テンダーロインステーキ 9
◎バラ	Recipe #G 牛バラ肉の冷製ゼリー寄せ 10
	Recipe #H アメリカン・ビーフの西京煮 11
◎モモ	Recipe #I 低温真空仕立てスモークオイルコンフィ 12
	Recipe #J クーレットのコンフィ コンソメのジュレとハーブの香り 13
◎バラエティミート	Recipe #K 牛サガリの赤ワイン煮込み 14
	Recipe #L 牛タンのブレゼ 15
アメリカン・ビーフを使ったローストビーフの魅力とアレンジ	
	Recipe #M ローストビーフ 16
	Recipe #N 和風ローストビーフ 17
	Recipe #O アウトサイドラウンドのローストビーフ 17
	ソースで識る、ローストビーフの神髄。..... 18
	ローストビーフアレンジ アラカルトメニュー 19
アメリカ各地域の進化する郷土料理 20	
「アメリカン・ビーフフェア」の実施をサポートします 28	
「ホテルメニューに、アメリカン・ビーフのBBQを加えませんか？」 30	



American Beef Recipe Book

分とく山
総料理長 野崎 洋光 氏

1953年生まれ。福島県石川郡に生まれる。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京 グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長を務める。1989年に支店「分とく山」を開店し、現在、「分とく山 インターコンチネンタルホテル東京ベイ」、「分とく山 新宿伊勢丹店」など全4店舗の総料理長。2004年 アテネ五輪日本代表野球チーム長嶋総監督の希望により総料理長に就任。著書も多数あり、わかりやすい説明と豊富なアイデアの料理が人気。NHKを中心にテレビでも活躍中。



横浜ロイヤルパークホテル
取締役総料理長 高橋 明氏

1959年生まれ。1979年調理師学校を卒業後、当時女性に絶大な支持を得た新宿のホテルセンチュリーハイアット東京(現ハイアットリージェンシー東京)に入社。1986年よりフランスの3つ星レストラン「トロワグロ」のビエール/ミシェル・トロワグロ両氏から技術指導を受け15年間研鑽を積む。1993年に日本一の高さを誇る横浜・みなとみらいの「横浜ランドマークタワー」内に所在する「横浜ロイヤルパークホテル」に開業と同時に入社、レストラン・宴会の料理長を歴任。2006年、総料理長に就任し現在に至る。艶やかで柔らかな、横浜らしいロマンティックな料理の創出を心情とする。公益社団法人全日本司厨士協会神奈川県本部 副会長 専務理事 最高技術顧問 名誉司厨士の証 横浜ガストロノミ協議会 会員

5人の有名シェフによる プロのためのレシピ

著名な5人のシェフによる
アメリカン・ビーフのレシピをご紹介します。

部位の豊富なアメリカン・ビーフは
部位の特性に適した調理法により、

より美味しく、かつ無駄のない

調理が可能になります。

アメリカン・ビーフの美味しさを
存分に引き出した5人のレシピを

ぜひご活用、ご堪能ください。



イレール 人形町
オーナーシェフ 島田 哲也氏

1964年生まれ。23才で渡仏。パリ「オランブ」(1つ星)、「ルカ・カルトン」(3つ星)、「アルページュ」(3つ星)にて研鑽を重ね、パティスリー、ブーランジェリーなどで修業。「アルページュ」のシェフ、アラン・バサール氏に認められ、日本人初の魚担当シェフに抜擢。帰国後恵比寿に「身体に優しいフランス料理」をコンセプトにしたレストラン「イレール」をオープン。その後、「イレール・ドゥーブル」、「イレール・ボントン」などを展開し、2013年9月、念願のビストロ「イレール 人形町」をオープン。



オー・プロヴァンソー
オーナーシェフ 中野 寿雄氏

1957年生まれ。1977年 渡欧、フランス、ベルギーのレストランで修業。1988年より港区赤坂「ビストロ ボンファム」の料理長に就任。2007年千代田区麹町にオー・プロヴァンソーを独立開業しオーナーシェフとなる。クラシックフレンチの技法を重んじながら、革新的な技法も取り入れ、滋味深い中野流の人柄あふれる優しいフレンチに定評がある。

ビアット スズキ
オーナーシェフ 鈴木 弥平氏

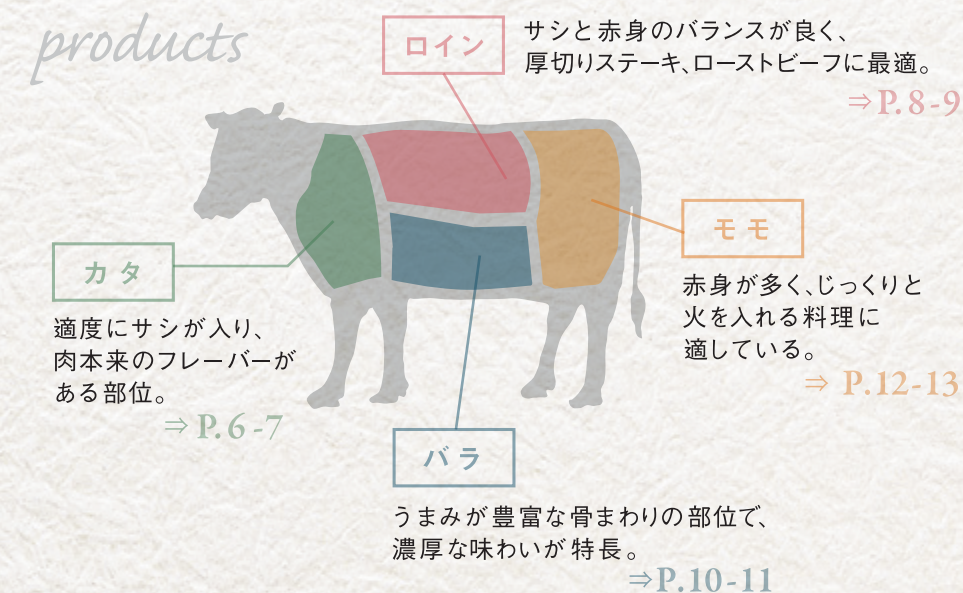
1967年生まれ。19歳で水戸の中川学園調理技術専門学校を卒業。神宮前「ラ・パタータ」の平田勝シェフに憧れて上京し修業。その後「クチーナ・ヒラタ」に入社。1992年渡伊、1年間イタリア各地を巡り修業、1994年ヴィノ・ヒラタオープンと同時にシェフに就任する。2002年8月ビアット スズキをオープン、オーナーシェフとなる。ミシュランガイド東京9年連続1つ星を獲得し料理教室やプロ向けの講習会などに積極的に活動している。



アメリカン・ビーフの主要部位

豊富な部位が、レシピの可能性を広げます。

アメリカン・ビーフは、大きくはカタ、ロイン、バラ、モモに分かれますが、そこからさらに細かく部位が分かります。日本式カットにはない部位も多く、そのバリエーションは世界一といえます。したがって、レシピの可能性もぐんと広がるのです。

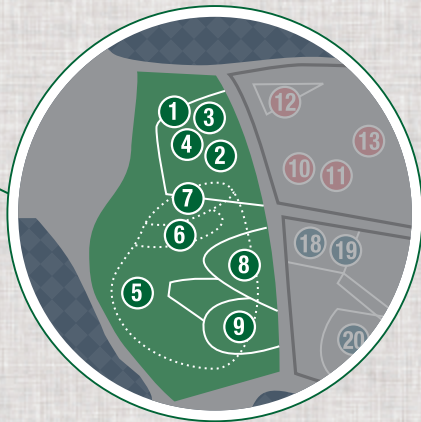
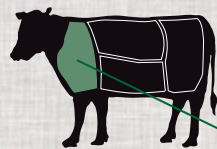


アメリカン・ビーフならではの新しい付加価値の創出

世界最大の牛肉生産国であり、消費国でもあるアメリカで広く普及しているのが、米国農務省による格付けシステム(グレーディング)です。その上位にあるプライム、トップチョイス、あるいはサーティファイド Angus ビーフ(CAB)などのブランドビーフをホテルのメニューとして加えることで新たな付加価値が生まれ、新規顧客の開拓に貢献いたします。

脂肪交雑	← サシが豊か → 赤みが多い →							
							Traces	Practically Devoid
成熟度	Moderately Abundant (おおむね豊か)	Slightly Abundant (やや多い)	Moderate (適量)	Modest (並)	Small (少ない)	Slight (わずか)	Traces (形跡あり)	Practically Devoid (ほとんどなし)
A 9~30ヶ月齢	USDA PRIME		USDA CHOICE			USDA SELECT	Standard	
			Ungraded					





ここでは、前脚の上部から首まわりにかけての総称を指します。良く動かす部位のため肉のきめが粗くややかたい肉質となっています。その一方でゼラチン質を多く含み味が良いため、煮込み料理やスープなどに適しています。ロインにつながる肩ロースはきめ細かい肉質でサシが入りやすく柔らかい部位です。

- | | | | |
|--------------------------------------|--|-----------------------------------|---|
| 1 Chuck Eye Roll
チャックアイロール | 2 Rib Cap Plate
リブキャッププレート | 3 Chuck Flap
チャックフラップ | 4 Chuck Flap Tail
チャックフラップテール |
| 5 Shoulder Clod
ショルダークロッド | 6 Top Blade Muscle
トップブレードマッスル | 7 Chuck Tender
チャックテンダー | 8 Chuck Rib
チャックリブ |
| | | 9 Brisket
ブリスケット | |

Recipe #A

牛肩ロースと フォアグラの パイ包み焼き

◆ 材料

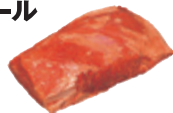
チャックアイロール（肩ロース）……………100g
にんにく……………3 g
きのこ類……………20g
パイ生地……………12cm
フォアグラ……………20g
オリーブオイル……………5cc
ほうれん草……………10g
卵黄……………3 cc
塩・胡椒……………適量

◆ 作りかた

- きのこ類をにんにく、オリーブオイルでソテーし、塩・胡椒で味を調整する。
- 肉30g×3の間に1、フォアグラ、ほうれん草を組み込む。
- 2を12cmの丸いパイ生地に包む。
- 3に卵黄を塗り、200℃で13分焼き上げる。
- 皿に4を盛り、赤ワインソースを流して完成。

1 Chuck Eye Roll チャックアイロール

チャックアイロール（肩ロース）はリブロースの前にあたる、3つの異なる肉質で構成された、肩ロースと呼ばれる部位。ほどよくサシが入った柔らかい赤身肉です。すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキなど、活用範囲が広い部位です。



横浜ロイヤルパークホテル
取締役総料理長
高橋 明

ソテーした牛肉、きのこ、フォアグラをほうれん草で巻いてパイで包みました。パイの食感と肉のうまみ、赤ワインソースが極上の一皿になりました。



Recipe #C

ミスジのタタキ風サラダ

◆ 材料

トップブレードマッスル（ミスジ）……………500g
ルッコラ・セルパチコ…1束
リンゴ……………1/5個
クルミ……………10粒
黒胡椒……………適量
塩……………適量

ドレッシング

クルミオイル……………大さじ6
赤ワインビネガー……………大さじ2

バルサミコソース

バルサミコ酢……………大さじ10
フォン・ド・ヴォー……………大さじ2

◆ 作りかた

- かたまりのミスジに塩をまぶして冷蔵庫で一晩おき、黒胡椒をして、強火で焼き色をつける。
- 1の肉を150℃のオーブンに入れ、ロゼ色に焼き上げる。
- 2を冷蔵庫でしっかり冷やす。
- ルッコラ・セルパチコとリンゴ、クルミをクルミオイルのドレッシングであえる。
- 小鍋でバルサミコ酢を1/4の量に煮詰め、フォン・ド・ヴォーを加えてソースを作る。
- 3をスライスして皿に並べ、4のサラダをのせて、5のソースをまわりにあしらって出来上がり。

Recipe #B

アメリカン・ビーフの紅葉煮

◆ 材料

チャックアイロール（肩ロース）……………200g×2
サラダ油……………適量

調味料b

ケチャップ……………大さじ2
たまり醤油……………大さじ1/2

調味料a

水……………150cc
酒……………150cc
砂糖……………40g
醤油……………20cc

◆ あしらひ

ほうふう……………適量
和辛子……………適量

◆ 作りかた

- フライパンにサラダ油を入れ、肉全体に焼き目をつけ、熱湯で霜ふりにし、汚れ、油を取り、引き上げて水気を切る。
- aを鍋に入れ、肉を入れて火にかけ、沸騰したら肉を返しながら中火弱で3分煮て、肉を取り出し、粗熱を取り煮汁に戻す。この作業を5～6回くり返して火を通す（この時の煮汁は中火で）。
- 煮汁が煮詰まり濃度が濃くなったらbを入れ肉にからめる。
- 肉を取り出し厚めにスライスして、煮汁をかけ、ほうふうを飾り、和辛子を添えて出来上がり。

1 Chuck Eye Roll チャックアイロール



シンプルに肉の美味しさ、柔らかさを味わえる煮込み料理。肩ロースはサシの入りがとてもよく、角煮やすき焼き風の料理にも生かれます。

Recipe Produce
分とく山
総料理長
野崎 洋光



イレール 人形町
オーナーシェフ
島田 哲也

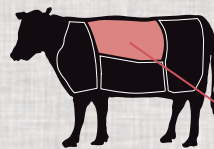
サシの入りがとてもよく、味わいの良さを生かすため、タタキ風にしてみました。クルミの食感と赤ワインビネガーの酸味がアクセントになり、深みのある肉のうまみを堪能できる一皿になりました。



6 Top Blade Muscle トップブレードマッスル

肩甲骨下に位置する部位。赤身肉のわりにサシがあり、先端部分は霜降り状態。柔らかく風味が良い。焼肉、ステーキに適した、味わい深い肉質が特長。





柔らかく、きめの細かい最上級とされる部位。味の良さが特長のサーロイン、サシが良く入り赤身とのバランスが良いリブアイロール、脂肪がなく柔らかいテンダーロインと、どの部位もステーキやローストビーフといった肉を味わう料理に最適といえます。

- | | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------------|---|
| 10 Spencer Roll
スペンサーロール | 11 Rib Eye Roll Lip-on
リブアイロールリップオン | 12 Lifter meat
リフターミート | 13 Bone-in Rib Eye
ボーンインリブアイ |
| 14 Strip Loin
ストリップロイン | 15 Tenderloin 189A
テンダーロイン 189A | 16 Short Loin
ショートロイン | 17 Bone-in Strip Loin
ボーンインストリップロイン |

Recipe #D

サーロインステーキ

◆ 材料

ストリップロイン（サーロイン）……………500g

材料 a

ノイリー酒 ……………250cc
白ワインビネガー ……………90cc
エシャロット（スライス）……………2個
酢漬けエストラゴン ……………2枚分
ドライマト ……………1/2個
白粒胡椒（砕いたもの）……………大さじ1
卵黄 ……………3個
バター ……………30g
塩・胡椒 ……………適量

◆ 付け合せ

アンディーブ、蕪・シャピニオンのロースト

◆ 作りかた

1. 肉の表面に塩、胡椒を強めにして、フライパンで焼き色をつけたら、低温のオーブンでゆっくり火を通す。
2. aの材料を鍋に全て入れて火にかけ、1/4の量まで煮詰め、シノアを通してボールに漉す。これを冷やして卵黄を加え、湯煎にあてながらホイッパーでかき混ぜ、とろみがついたらバターを溶かしこみ、塩で味を調える。
3. 適当な大きさにカットした肉を皿にのせ、付け合せの野菜と2のソースで飾る。

Recipe Produce

オー・プロヴァンソー
オーナーシェフ
中野 寿雄

肉質の柔らかさ、風味は勿論のこと、ストレートに肉のクオリティーを堪能できる焼き方で仕上げました。ドライマトをきかせたベアルネーズソースでワンランク上の美味しさもお楽しみください。



14 Strip Loin ストリップロイン

鞍下から背肉、腰肉にかけてのあばら骨の外側のロース部分。イギリス国王ヘンリー8世があまりの美味しさに、サー（Sir）の称号を授けたといわれる。肉質は柔らかく、ほどよいサシが入った明るい色の赤身肉、融点が低くステーキ、ローストビーフ、すき焼き、しゃぶしゃぶに適しています。



Recipe Produce

ビアット スズキ
オーナーシェフ
鈴木 弥平

リブアイロールの特長である、明るい肉色と柔らかさを維持するために、焼いては休ませる工程を繰り返し、リブアイロールの持ち味を生かしました。ビステッカなのでそのまま食べても充分美味しい料理です。フォン・ド・ヴォーと赤ワインビネガーをベースにしたソースで、さらに楽しめる肉料理になりました。



Recipe #E

アメリカン・ビーフの ビステッカ

◆ 材料

リブアイロール （リブロース）……………1kg	にんにく……………1片
赤ワインビネガー ……適量	塩……………適量
ローズマリー ……………3枝	胡椒……………適量
フォン・ド・ヴォー ……適量	
アンチョビ ……………2フィレ	

◆ 作りかた

1. 肉に塩、胡椒をしてフライパンで焼き色をつけ、オーブンで火を通し、何度も休ませながらじっくり火を入れていく。
2. フライパンに、にんにくのスライスとローズマリー、アンチョビを入れ、火が通ったら赤ワインビネガー、フォン・ド・ヴォーを入れてソースにする。
3. 焼き上がった肉を厚めにカットして皿に盛り、まる揚げした蕪を添えて出来上がり。

11 Rib Eye Roll Lip-on リブアイロールリップオン

牛のロースの真ん中で厚みのある部位。肩ロースとサーロインに挟まれた部位の総称。きめの細かさ、うまみ、柔らかさに優れ、甘み豊かで明るい肉色が特長。ステーキ、ローストビーフなど、極上の肉料理が楽しめます。



Recipe #F

テンダーロインステーキ

◆ 材料

テンダーロイン
（ヒレ）……………200g
むき栗 ……………8個
パン粉 ……………大さじ6
無塩バター……………大さじ3
塩・胡椒……………適量
タコ糸

ソース

マデラ酒 ……………大さじ2
ポートワイン……………大さじ2
ブランデー ……………大さじ2
フォン・ド・ヴォー ……大さじ6
トリュフ小 ……………1個

◆ 付け合せ（ソテー）

しいたけ……………2個
マッシュルーム……………4個
舞茸……………適量

◆ 作りかた

1. テンダーロインをタコ糸で縛り、塩・胡椒をしてポワレする。
2. むき栗を細かく刻み、1の上にまぶす。
3. フライパンに無塩バターを入れ、バターが溶けてきたところにパン粉を加えて炒める。
4. 3を2にかけて、サラマNDERで焼き色をつける。
5. マデラ酒、ポートワイン、ブランデーを小鍋で煮詰め、そこにフォン・ド・ヴォーを加えてさらに煮詰め、トリュフのみじん切りを加え、塩・胡椒で味を調える。
6. 皿にソテーした3種のきのこ、4の肉のをせ、5のソースをかけて完成。

Recipe Produce

イレール 人形町
オーナーシェフ
島田 哲也

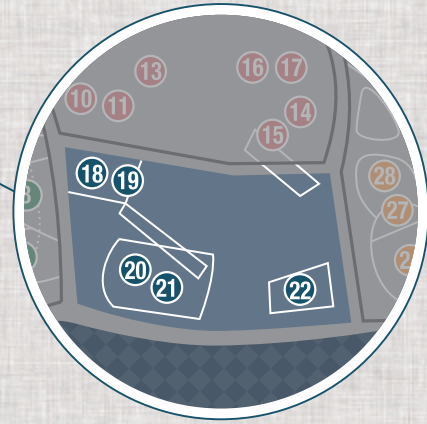
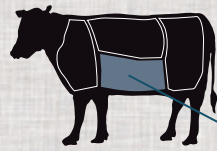
とても柔らかい肉質がしっかりしているので、コク深いベリグーソースで合わせてみました。細かくした栗を混ぜたパン粉が肉の持ち味を引き出していると思います。



15 Tenderloin 189A テンダーロイン 189A

牛肉の部位の中で最も柔らかい部位。サーロインの内側に位置し、肉のきめが細かくサシは少なめ、ステーキに最適な部位です。





肋骨の周囲の肉で、脂肪が多くつく部位であるものの、繊維質でかための肉質が特徴。うまみも豊富に持っており、煮込むことで脂肪のトロツとした食感が楽しめるとともに、濃厚な肉の風味も引き出すことができます。

- 18** Bone-less Short Rib
ボンレスショートリブ
- 19** Rib Finger Meat
リブフィンガーミート
- 20** Short Plate
ショートプレート
- 21** Karubi Plate
カルビプレート
- 22** Flank Steak
フランクステーキ

Recipe #G

牛バラ肉の 冷製ゼリー寄せ

◆ 材料

ショートプレート…………… 1kg
玉ねぎ…………… 1個
人参…………… 1本
にんにく…………… 2片
カクテルオニオン…………… 適量

材料 a

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

※aをフードプロセッサーにかける

板ゼラチン…………… 煮汁の5.5%
塩・胡椒…………… 適量
赤ワインとバルサミコ酢を煮詰めたソース

◆ 作りかた

1. 玉ねぎと人参は乱切り、にんにくは半割にしておく。
2. 鍋に肉と1を入れ全体が被る程度の水に塩を入れ、沸騰させアクと脂を取り除き、蓋をして180℃のオーブンで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、肉と煮汁の総量が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て完成。赤ワインソースをかけて提供する。



Recipe Produce
オー・プロヴァンソー
オーナーシェフ
中野 寿雄

ショートプレートはとても味に深みがあり、食感もよく、工夫をすることでフランス料理の前菜に充分使えます。しかも価格が安く汎用性の高さが魅力です。ミルポワとシェリービネガーをアクセントに、肉の持ち味を生かした一皿になりました。

20 Short Plate ショートプレート

ショートプレートは、リブのすぐ下にあるバラ肉。表面脂肪や筋肉間脂肪が多いものの、肉に甘味とうまみがあり、柔らかく、牛丼に使用されることで知られますが、フランス料理の前菜にも持ち味を充分に生かすことができます。



Recipe Produce
分とく山
総料理長
野崎 洋光

西京味噌を使うことで、バラ肉を質の高い料亭の料理に仕上げました。牛蒡や大根のうまみが肉にしみ込み、奥行きのある味わいと上品さが絶妙です。

Recipe #H

アメリカン・ビーフの 西京煮

◆ 材料

ボンレスショートリブ…………… 1kg
大根3センチ輪切り…………… 4個
牛蒡6センチ筒切り…………… 4個
生姜

かもじ葱

長葱…………… 1/2本
柚子…………… 少々
三つ葉…………… 少々

材料 a

漉し汁…………… 1000cc
西京味噌…………… 120g

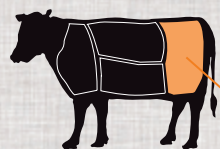
18 Bone-less Short Rib ボンレスショートリブ



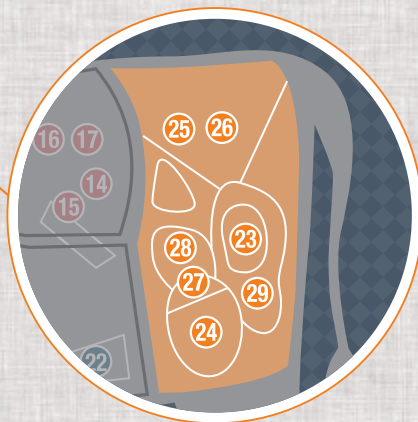
中バラの一部で、サンが豊富で柔らかく焼肉の上カルビとして人気のある部位です。しゃぶしゃぶやサイコロステーキにも適しています。

◆ 作りかた

1. 牛肉を6センチ角のサクに切りフライパンで表面を焼き、熱湯で霜ふりをしてアクを抜く。
2. 大根は皮をむき面取りをして隠し包丁を十字に入れ、牛蒡とともに手早く霜ふりをする。
3. 鍋に水2ℓと肉、大根、牛蒡を入れて火にかけ、沸騰したら中火でコトコト40分煮る。大根、牛蒡を取り出し、肉を更に20分煮て柔らかくして肉を取り出し、煮汁を濾す。
4. 生姜をスライスして水に晒し水気を切る、長葱は縦切りにして、水に晒し、軽くもみ洗いて、柚子の縦切り、三つ葉を混ぜかもじ葱を作っておく。
5. 煮上げたサクの肉を4等分に切り、aと大根、牛蒡、生姜を入れ沸騰したら弱火で10分煮合わせて仕上げ、器に盛りかもじ葱を添えて完成。



よく動かす部位であり、うまみをふんだんに有しています。きめが粗くややかたい肉質となっています。ロインに近いトップサーロインやクーレットは柔らかい赤身でステーキに最適、アウトサイドラウンドはスライスに適しており、ローストビーフにすると凝縮された肉のうまみを存分に楽しむことができます。



- 23 Top Round Cap off トップラウンド・キャップオフ
24 Knuckle 167A ナックル167A
25 Top Sirloin トップサーロイン
26 Culotte クーレット
27 Ball-Tip ボールチップ
28 Tri-Tip トライチップ
29 Outside Round アウトサイドラウンド

Recipe #I

低温真空仕立て スモークオイルコンフィ

◆ 材料

アウトサイドラウンド(なかにく)..... 1kg
塩..... 30g (3%)
にんにく..... 50g
ローズマリー..... 1枝
白胡椒..... 20粒
オリーブオイル..... 適量
塩..... 適量
薬..... 燻製用

◆ 付け合せ

きのこのマリネ..... 適量
ルッコラ..... 適量
パルミジャーノレッジャーノ..... 適量

◆ 作りかた

1. 肉を塩、スライスしたにんにく、ローズマリー、潰した白粒胡椒でマリネしてオリーブオイルを加え、真空にして半日おく。
2. 漬け込んだ肉を64℃に設定したスチームコンベクションオープンに120分間、低温でじっくり熱を入れる。
3. オープンから肉を取り出して、冷めたら薬で燻して燻製にする。
4. スライスして皿に盛りつけ、付け合せのきのこのマリネ、ルッコラを飾り、その上にパルミジャーノレッジャーノを散らして出来上がり。



Recipe Produce
ビアット スズキ
オーナーシェフ
鈴木 弥平

独特の肉のうまみと、薬のスモーク、白胡椒の風味がマッチした、シンプルでありながら、奥深い味わいの一皿になりました。ヘルシーで甘味のある赤身肉の特長を生かすことで、幅広いメニューに活用できると思います。

29 Outside Round アウトサイドラウンド

牛のソトモモに内包される部位のなかで最も外側にあたる部分。肉質は大部分が赤身で味は濃厚で甘みがあり、サシが少ないためヘルシーで、ローストビーフ、薄切りにしてカルパッチョ、煮込み料理に適しています。



Recipe Produce
横浜ロイヤルパークホテル
取締役総料理長
高橋 明

クーレット(イチボ)を薄切りにしてにんにく、ハーブでコンフィにして、コンソメのジュレで合わせました。ハーブの爽やかな香りとともに、クーレット独特のうまみを感じられる一品です。



Recipe #J

クーレットのコンフィ コンソメのジュレと ハーブの香り

◆ 材料

クーレット(イチボ)..... 500g
コンソメジュレ..... 120g
オリーブオイル..... 70cc
マッシュルーム..... 5g
タイム..... 10g
ポーチドエッグ..... 0.5個
にんにく..... 5g
ミニハーブリーフ..... 適量
塩・胡椒..... 適量

◆ 作りかた

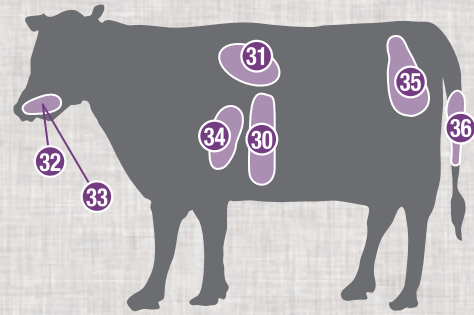
1. 肉に塩、胡椒をして、エクラゼしたにんにく、タイム、オリーブオイルとともに真空包装をして、芯温を49℃に設定する。
2. 熱を取った肉を筋目を断つように薄くカットする。
3. 皿に2を並べ、軽く塩、胡椒をして、コンソメジュレを流す。
4. 3にポーチドエッグ、マッシュルーム、ハーブリーフを美しく飾り完成。

26 Culotte クーレット

モモ肉の中でも、1頭からわずかしが取れないお尻の先の部分の希少部位です。日本ではイチボと呼ばれ、繊維はやや粗いが適度にサシがあり柔らかい赤身肉。ステーキや煮込み料理、タタキなどに適しています。



高たんぱく、低カロリーでビタミンやミネラルを豊富に含む内臓肉。アウトサイドスカート(ハラミ)やハンギングテンダー(サガリ)は精肉に近い肉質で人気があります。独特の弾力性と霜ふりが特徴のタンも不動の人気を誇っています。



- 30 Outside Skirt アウトサイドスカート
- 31 Hanging Tender ハンギングテンダー
- 32 Skinless Tongue スキンドタン
- 33 Crown Cut Tongue クラウンカットタン
- 34 Liver レバー
- 35 Large Intestine ラージインテスティン
- 36 Tail テール

Recipe #K

牛サガリの 赤ワイン煮込み

◆ 材料

ハンギングテンダー(サガリ)..... 1kg
塩..... 適量
ポートワイン(ルビー)..... 1ℓ
胡椒..... 適量
赤玉ねぎ..... 2個
ローリエ..... 2枚
にんにく..... 2片

◆ 付け合せ

チャービルルート

◆ 作りかた

1. 赤玉ねぎ 2個を粗みじん切りにして塩、胡椒をした肉とにんにく、ローリエを入れて1日漬け込む。
2. 翌日そのまま鍋に移して120分煮込む。
3. 肉を取り出して、煮汁は裏ごしして、小鍋で火にかけ、ポートワインで味を調えてソースにする。
4. 皿の中央にアメリカン・ビーフをおき、ソースをかけチャービルルートを添えてでき上がり。

Recipe Produce
ピアット スズキ
オーナーシェフ
鈴木 弥平

ハンギングテンダーの肉質を考え、香味野菜とハーブで一昼夜漬け込むことで、煮込んだ時の味の広がりとし、少し高級感を演出してみました。内臓肉であることの独特の食感がとても気に入りました。低価格の肉をグレードアップさせた逸品です。



31 Hanging Tender ハンギングテンダー

横隔膜の一部の内臓肉。肉質が柔らかくロースや肩ロース、バラなどと比べると低カロリーでヘルシー、味わい深いことから焼肉の定番メニューに、また煮込み料理などによく使われます。1頭の牛から5kgほどしか取れません。



Recipe Produce
オー・プロヴァンソー
オーナーシェフ
中野 寿雄

アメリカン・ビーフのタンは、サシの入り方と風味がとても気に入っている部位です。今回は赤ワインとミルボワで4時間煮込み、タイムで独特の風味と味わいの変化を感じる料理に仕上げました。調理法次第で色々なメニューに展開できます。



Recipe #L

牛タンのブレゼ

◆ 材料

スキンドタン 1本
赤ワイン 1本

ミルボワ

玉ねぎ 1個
人参 1本
にんにく 1株
塩・胡椒 適量

◆ 付け合せ

根セロリとフェネルの
ピューレ

タイム風味パン粉生地

パン粉 35g
タイムの葉 5g
バター 100g
※上記を練り合わせ薄くのぼす

ソース仕上げ用

煮汁 適量
赤ワイン 200cc
ポートワイン 70cc
ノイリー酒 80cc
ブランデー 70cc
赤ワインビネガー 50cc
エシャロット 2個
フォン・ド・ヴォー 20cc
バター、コーンスターチ 適量

32 Skinless Tongue スキンドタン

赤身にきめの細かなサシが入った、甘い香りの非常に柔らかな独特の風味を持った部位。焼肉のタン塩、しゃぶしゃぶ、タンシチューが一般的。タン先の部分は少しかたいが、煮込むことによって独特の食感と味わいを楽しむことができます。



◆ 作りかた

1. 鍋にタンと焼いたミルボワ、赤ワイン、塩、胡椒を入れ、一度沸騰させて弱火にして約4時間煮込む。
2. 鍋にバターを入れ、スライスしたエシャロットをよく炒める。そこに赤ワインビネガーを入れ、よく煮詰めたところに煮汁、赤ワイン、ポートワイン、ノイリー酒、ブランデー、フォン・ド・ヴォーを加え、味が出るまで煮詰める。水溶きしたコーンスターチでとろみをつけ、バターモンテする。
3. 1をカットして、その上にタイム風味のパン粉生地をのせサランダールで焼き上げ、皿に根セロリとフェネルのピューレ、その上に肉をおき、ソースをかけてでき上がり。

ローストビーフはホテルの料理

大型シティホテルにおける、料飲部門の売上は一般的に、ランチ・ディナーのブッフェレストラン、法人宴会、婚礼、鉄板焼、レストランの順といわれています。特にランチ・ディナーのブッフェレストラン、法人宴会の中心メニューはローストビーフであり、ホテルを利用するゲストにとって御目当てのメニューであるようです。その理由の一つは街場のレストランにローストビーフメニューは殆どなく、焼き立てのローストビーフはホテル以外では中々食べられない料理になっていることです。ランチブッフェだけで毎日ロングロインを4本焼くというホテルもあり、まさに現状、ローストビーフは「ホテルの料理」を代表するメニューになっています。この章では、街場の著名シェフによるローストビーフメニューの提案とともに、最前線のホテルにおけるメニューとしての付加価値性、及び活用例についてご紹介いたします。



Recipe #M ローストビーフ

◆ 材料
リブアイロール(リブロース) …… 3 kg
塩・黒胡椒 …… 適量
タコ糸

◆ 作りかた
1. 肉にしっかり塩をまぶして冷蔵庫で一晩おく。
2. 1に黒胡椒をして肉の表面を焼く。
3. 90℃のオーブンで2時間ローストする。

11 Rib Eye Roll Lip-on リブアイロール リップオン



牛のロースの真ん中で厚みのある部位。肩ロースとサーロインに挟まれた部位の総称。きめの細かさ、うまみ、柔らかさに優れ、甘み豊かで明るい肉色が特長。ステーキ、ローストビーフなど、極上の肉料理が楽しめます。

Recipe Produce
イレール
オーナーシェフ
島田 哲也

90℃の低温でスチームは使わず焼き上げました。脂身と赤身のバランスが良く、風味と柔らかさが醸し出す肉質の良さを、ストレートに味わえるローストビーフです。



Recipe #O アウトサイドラウンドの ローストビーフ

◆ 材料
アウトサイドラウンド(なかにく) …… 1本
塩・胡椒 …… 適量
タコ糸

◆ 作りかた
1. 肉をタコ糸でしっかりと結び留める。
2. 肉の前面に塩・胡椒をする。
3. コンベクションオープンで芯温50℃、庫内120℃にてゆっくりと焼き上げる。



Recipe #N 和風ローストビーフ

◆ 材料
テンダーロイン(ヒレ) …… 400g
長葱 …… 1本
大葉 …… 10枚
塩・胡椒 …… 適量
サラダ油 …… 大さじ3
水飴 …… 適量

◆ あしらひ
黄身おろし
大根おろし …… 1/2カップ
卵黄 …… 1個
酢立 …… 1個
クレソン …… 適量
若布 …… 適量

調味料 a
酒 …… 大さじ6
醤油・水 …… 各大さじ4
水飴 …… 大さじ2

◆ 作りかた
1. 肉は常温にもどして、塩、胡椒をまんべんなくまぶし、15分ほどおく。
2. フライパンに油を熱し強火で牛肉の表面を焼いていく。全面を焼き上げてうまみを逃がさないようにする。
3. 焼けたら肉を取り出し、熱湯をはったボウルに入れて浸し、余分な塩分と汚れを落とす。
4. フライパンを熱してaを入れ、ひと煮立ちさせたら葱と大葉のみじん切りを加える。
5. 水気を切った肉を4の中に入れて、タレをからませながら弱火で10分ほど煮る。
6. 肉を取り出して、水飴を加え煮詰める。
7. 牛肉が常温になったらスライスして皿に盛り、煮汁をかける。
8. あしらひ(クレソン、酢立、若布、黄味おろし)を添えて出来上がり。

15 Tenderloin 189A テンダーロイン 189A

牛肉の部位の中で最も柔らかい部位。サーロインの内側に位置し、肉のきめが細かくサシは少なめ、ステーキに最適な部位です。



Recipe Produce
横浜ロイヤルパークホテル
取締役総料理長
高橋 明

モモのかたまり肉を低温で長時間かけてじっくり加熱しました。サシは少なめだが、柔らかく均一の食感が得られ、仕上がりの良いローストビーフになります。特製のソースでお召し上がりください。



29 Outside Round アウトサイドラウンド

牛のソトモモに内包される部位のなかで最も外側に当たる部分。肉質は大部分が赤身で味は濃厚で甘みがあり、サシが少ないためヘルシーで、ローストビーフ、薄切りにしてカルパッチョ、煮込み料理に適しています。



ローストビーフアレンジ アラカルトメニュー



アボカドタバスソース
〔横浜ロイヤルパークホテル 高橋 明〕
アボカドを細かく切り、オリーブオイルベースに
チリソースをきかせた、少しスパイシーなソース。



カイエンヌ味噌ソース
〔横浜ロイヤルパークホテル 高橋 明〕
赤味噌とマヨネーズベースのディップ風ソース。
砂糖の甘さ、カイエンヌの存在感が醸し出す
バランスの良いソース。



オリエンタルマヨネーズソース
〔横浜ロイヤルパークホテル 高橋 明〕
マヨネーズをベースにカレー風味と
醤油がアクセントになった、
ローストビーフによく合うソース。



和風香味だれ
〔分とく山 野崎 洋光〕
醤油と日本酒、水飴を加え、刻んだ大葉と葱が入った、
ローストビーフ用の和風香味だれです。



カシスマスタードソース
〔イレール 人形町 島田 哲也〕
カシスとマヨネーズのうまみ豊かな酸味と、
粒マスタードがポイント。
ローストビーフをさっぱりと食べられるソースです。



ソースで識る、 ローストビーフの神髄。



レフォールのソース
〔イレール 人形町 島田 哲也〕
レフォールにマヨネーズ、生クリームも加えた、
クリーミーでメリハリと酸味がある、
ローストビーフにマッチしたソースです。



ナッツのソース
〔イレール 人形町 島田 哲也〕
アーモンド、カシューナッツ、クルミをローストして細かく刻んだ、
はちみつと白ワインビネガーがきいた、香ばしいソースです。



トマトサルサソース
〔横浜ロイヤルパークホテル 高橋 明〕
トマトのほど良い酸味と
玉ねぎの甘さが、
ローストビーフのうまみを惹立てます。

ローストビーフの 柑橘風味焼き



ローストビーフの表面にオレンジ果汁の入った
衣をつけソテーしました。肉の特長をフルーツ
で生かした一品です。厚めにカットし、オレンジ、
グレープフルーツ、バター、粒マスタードで
作ったクルートを全面に塗り、48℃のオーブ
ンで温める。表面を隠し、味の変化をつけるこ
とでローストビーフの価値を上げます。

ダナジラ風味の ビーフ生春巻



スライスしたローストビーフをチェダーチーズ、
野菜とともに生春巻にしたヘルシーな一皿。
ダナジラの香りと風味が良いアクセントに
なっています。ランチの前菜やワインのお供に
もとても合うメニューとして提供できます。高
価なローストビーフを、チーズ、キュウリを使用
し、食べやすくヘルシー感を持たせ、女性に人
気のある商品へ2次利用させた料理です。

ローストビーフと ブルーチーズの ミルフィーユ



ローストビーフ、ブルーチーズ、ピクルスを7層
に重ね、ピクルスの酸味、ブルーチーズの個性
的なうまみをローストビーフとともに味わって
いただきます。ブッフェの前菜向けメニューや
ラウンジメニューにも提供できる料理です。テ
リーヌ風に仕立てることでレストランでの前菜
の新メニューにもなります。

ホテルにおけるローストビーフの重要性と活用術



横浜ロイヤルパークホテル
取締役総料理長
高橋 明 氏

私共のホテルにおいて、特に料飲部門ではローストビーフはとても重要なメニューです。ブッフェ
レストラン、宴会用に毎日かなりの本数を調理してお客様に提供しております。調理法の工夫、
肉質やグレードを考えソースの種類を変えるなど、当ホテルのローストビーフを楽しみに来店され
るお客様の期待に合うことを第一に、日々調理をしております。ローストビーフはアレンジや転用
もしやすく、少しの工夫で幅広いメニューに展開が可能になります。特にレストランやカフェでメ
ニュー化する場合には、そのままではなく、必ずグレードアップさせたメニューにすることを大
切に考えます。上記で紹介したメニューはその一例となります。
アメリカンビーフは風味や肉質、味は勿論、最もローストビーフにマッチしていると、私が若い時
から認識してきた牛肉です。特に今回のメニュー制作において色々な部位に触れることで、更に
その特長を実感しました。これからは若い調理スタッフ達にも、その良さをもっと知る機会が必要
だと考えております。

American beef with progressive local menu

アメリカ各地域の進化する郷土料理

アメリカ料理は、ネイティブアメリカンの知恵と多様な移民の食文化から成り立っています。50州からなる国土は、大きく中西部、南西部・南東部、北東部、西部に分かれ、異なる気候、地形、風土により、個性豊かな郷土料理が育まれています。歴史からつながる郷土料理の文化は、常に時代とともに進化し続けているので、進化性、多様性もまた、アメリカの食文化の大きな特長です。



WEST

西部

西部開拓時代、東部から西へと未知なる大地を目指したフロンティア・スピリットが息づくアメリカ西部は、太平洋岸、ロッキー山脈一帯、砂漠地などさまざまな風土を醸している。乾燥地帯では、放牧牛が多く家畜され、特にテキサスは牛の主要産地である。太平洋沿岸では、柑橘類や農産物の多くが生産されている。テキサスからノースダコタ州まで続く地域は「小麦ベルト」とされ、小麦と大豆が多く国内のみならず、世界一の輸出量を誇る。

SOUTHWEST SOUTHEAST

南西部・南東部

他国と国境を接する南東部・南西部は、伝統的なネイティブアメリカン文化に加え、スペイン、メキシコ、アフリカの移民も文化に大きな影響を及ぼしている。南東部は温暖、湿潤な気候を活かし、トマトや柑橘類などの産地となっている。南西部はメキシコ系文化の強い地域であるが、温暖で乾燥した気候であることから、電子、宇宙工学、需要産業が発達した。

MID WEST

中西部

五大湖やプレーリー(大草原地帯)を擁する豊かな農業地帯。広大な放牧場に代表される畜産業が盛んであり、牛肉や乳製品の一大産地である。また牛の飼料であるコーンや麦、牧草、大豆なども多く生産される穀倉地帯でもあり、イリノイ州、アイオワ州を中心とした地域は「コーンベルト」と呼ばれている。近代化された大規模農業によって、世界有数の農業生産国であるアメリカの食を支えている。

NORTH EAST

北東部

多くの移民がはじめに訪れる際の玄関口であったことから、多様なバックグラウンドを持った人々が定住。起伏のある大西洋岸で獲れる甲殻類や貝類がよく知られている。また、高度経済成長期に工業技術の発達により、加工食品の生産や、忙しい生活の中で手早く食事を済ませる、ファーストフードのバリエーションが豊富である。最近では、健康志向の傾向からヘルシーなファーストカジュアルフードが多く生まれている。

監修
小枝 絵麻

Ema Koeda



PROFILE

アメリカ料理研究家 アメリカ大使館
農産物貿易事務所専任シェフ

テヘラン生まれ。ニューヨーク育ち。上智大学国際比較化学部を卒業後、飲食店のコンサルティング企業に入社。2004年米国CIAグレイストーン校に留学。2008年より、米国大使館農産物貿易事務所専任シェフとしてさまざまなアメリカ食文化振興活動の仕事を行う。近年は、米国での日本食文化振興活動を積極的に行う。現在3人の子どもの母として、食育活動にも力をいれている。



Seasonal event of America

アメリカの歳時記とアメリカ料理

アメリカでは、年間通して、さまざまな行事をきっかけに家族や友達と集まり食卓を囲んで食事を楽しみます。

◆イースター(3月～4月・春分の日後、初満月後の最初の日曜日)

イエス・キリストの復活を記念して行う祭事。

・大きな塊肉を焼いたローストビーフ ・ハニーコーティングをした大きなハム

◆独立記念日(7月4日) レイバーデー(9月第1月曜日)

陽気もよくアウトドアでBBQパーティーが最も盛んに行われる。

・ハンバーガー ・ステーキ ・リブズ

◆ハロウィーン(10月31日)

諸聖人の祝日前夜。カボチャの中身をくりぬいた「ジャック・オー・ランタン」を作ったり、子どもたちが魔女やお化けに仮装して近くの家々を訪れ、お菓子をもらう風習などがある。

・パンプキン料理

◆サンクスギビングデー(11月 第4木曜日)

秋の豊かな収穫に感謝する祭事。

・ローストターキー ・ビーフアペタイザー ・ミートパイ

◆クリスマス(12月25日)、ニューイヤー(1月1日)

1年の中でも大きなイベント。遠く離れて住む家族や親戚が集い、身も心も暖まる食卓を囲みます。

・ローストビーフ ・ローストハム

・鶏の丸焼き ・グリーンビーンズのキャセロール など



MID WEST

Sloppy Joe made with Chuck Eye

チャックアイロールで作ったスロッピージョー



◆材料（4人分）

チャックアイロール（ネックサイド）……1.5kg
※掃除して、1.5kg 用意し 5cm ダイスにする。

スパイスa

パプリカパウダー ……大さじ2
クミンパウダー ……小さじ1
カイエンペッパー ……小さじ0.5
黒胡椒 ……小さじ0.5
三温糖 ……大さじ2
塩 ……10g 弱
にんにく（みじん切り） ……15g
シナモンスティック ……1本
水 ……100cc
玉ねぎ（すりおろし） ……1個
砂糖 ……大さじ3
ケチャップ ……50g

シェリービネガー ……大さじ3
トマト缶 ……400g
チポットレ・イン・アドーボ ……40g
パンズ ……4個

◆作りかた

1. ダイスした チャックアイロール を a と 20 分程 マリネする。
2. 水、シナモンスティック、にんにく、玉ねぎと砂糖を加え圧力鍋の中（中圧）で 25 分程調理する。
3. 別の鍋にケチャップ、シェリービネガー、トマト缶、チポットレ・イン・アドーボを煮詰める。
4. 2 の粗熱がとれたら、3 と混ぜあわす。
5. お好みのパンズに挟んで提供。



使用した部位 | チャックアイロール（ネックサイド）

アイオワ州の郷土料理。通常は、ひき肉が使われますが、チャックアイロールを贅沢に使用し、今アメリカでも流行しているグルメコンフォートフードにアレンジしました。



使用した部位 | テンダーロイン

中西部ならではのブランデーを使った贅沢な味わいの肉料理。テンダーロインのさっぱりとしたデリケートな味わいにはブランデークリームソースが良く合います。

Tenderloin steak in Brandy cream sauce

テンダーロインステーキ ブランデークリームソース

◆材料（4人分）

テンダーロイン ……800g
タイム（枝から外す） ……1本
にんにく（みじん切り） ……5g
オリーブオイル ……大さじ1 + 大さじ1
マッシュルーム（厚めにスライス） ……1パック
あわび茸（1/4 にカット） ……1パック
ブランデー ……50cc
クリーム ……200cc

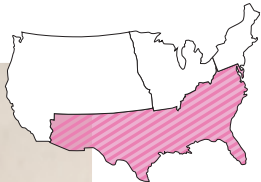
◆作りかた

1. フライパンにオリーブオイル、にんにく、タイムを入れて香りがでるまで中火で炒める。
2. マッシュルーム、あわび茸を加え強火にして1分炒める。火を弱にして、ブランデーとクリームを加え弱火で5分程、煮詰める。
3. 別のフライパンに残りのオリーブオイルを入れて、中火にかけ、熱くなったらステーキを加え、お好みの火の通りまで調理する。
4. 3分程休め、器に盛り、ソースとお好みでチップスやサラダを添える。



南西部・南東部

アフリカやフランスの移民文化から生まれたケイジャン料理に代表される個性的な郷土料理が豊富です。豆や野菜、スパイス、シーフードをふんだんに使った料理が特徴です。時間をかけてグリルするテキサススタイルのBBQも人気です。



SOUTHWEST/
SOUTHEAST



使用した部位 | ショートプレート

シカゴ万博でのチリスタンドから全米に広まったとされるチリコンカルネ。ショートプレートをごろっとカットし、贅沢に仕上げました。ショートプレートならではの濃厚な味わいが特長です。



Chili con carne
made with beef short plate

チリコンカルネ ビーフショートプレートで

◆材料(4人分)

- ショートプレート..... 500g
- ガルバンゾービーンズ(水切り) 1缶
- サワークリーム お好みで
- スパイスa**
- チリーブレイク(パウダー) 小さじ2
- クミンパウダー 小さじ1
- オレガノ 小さじ1
- コリアンダー 小さじ0.5
- パプリカパウダー 小さじ1
- オニオンパウダー 小さじ1
- コーンミール 大さじ2
- オリーブオイル 大さじ3

材料b

- シナモンスティック..... 1本
- 玉ねぎ(ダイス)..... 1個
- にんにく(みじん切り)..... 15g
- ビール..... 400cc
- トマト缶 400g
- ビーフストック 400cc
- シェリービネガー 1Tbsp
- チリ アドーボ(みじん切り)..... 30g
- ライム
- パクチー

◆作りかた

- 3 cm 程にダイスしたショートプレートをaでコーティングする。
- フライパンにオリーブオイルを熱して1を揚げる。
- 圧力鍋に2とbを加え、30分中圧で煮込む。
- シナモンスティックを取り除き、水切りしたガルバンゾーを加えて、さらに30分ほど煮込む。
- 塩、胡椒で味を調整し、器に盛り、サワークリーム、ライム、パクチーをトッピング。

使用した部位 | アウトサイドスカート

ステーキ肉と野菜をトルティーヤでくるんで食べるフィンガーフード。肉のうまみを最大限に生かすため、ステーキとしてグリルしたアウトサイドスカートを切りファヒータに。



Steak Style Fajita

ステーキスタイルのファヒータ

◆材料(4人分)

- アウトサイドスカート..... 500g
- 材料a**
- オリーブオイル 大さじ3
- レモン汁(1個) 大さじ2
- クミンパウダー 小さじ1
- にんにくパウダー 小さじ1
- オニオンパウダー 小さじ1
- 塩 5g
- 玉ねぎ 1個
- ピーマン 2個
- 赤パプリカ 1個
- オリーブオイル 大さじ1

- ワカモレ 適量
- サルサ 適量
- トルティーヤ 8枚

◆作りかた

- アウトサイドスカートを掃除して150〜180gのポーションにスライスし、aと1時間マリネする。
- その間に玉ねぎ、ピーマン、パプリカをオリーブオイルと少量の塩で炒める。
- キャストアイロンを熱して、1のステーキを片面90秒程焼く。
- 肉の粗熱がとれたら、繊維に反してスライスし、野菜のプレートと一緒に盛る。
- トルティーヤにお肉、野菜、ワカモレ、サルサと一緒に巻いて食べる。

北東部

ヨーロッパからの移民も多く、ニューヨークやボストンなどの都市では、さまざまな移民文化が融合した料理が楽しめます。洗練された高級なカジュアルフードが時代の進化とともに生まれ、世界最先端の料理に出会えます。



NORTH EAST

Philly Cheese steak

フィリーチーズステーキ

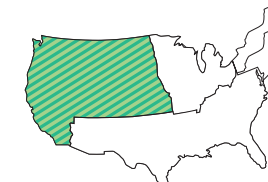
フィラデルフィア生まれのカジュアルフード。薄切り肉と溶けたチーズを長いドッグパンに詰めたサンドイッチ。アメリカでは、切り落とし肉を使うことが多いですが、リブアイロールを使い、高級使用アレンジ。



使用した部位 | リブアイロール

西部

アメリカの中で、最も農産物が豊富で、中でもナッツやドライフルーツを使ったヘルシーで洗練されたメルティングポット料理が楽しめます。年間通して気候も良く、屋外で楽しむライフスタイルも特長です。



WEST

Tomato and herb cooked beef rice

トマトとハーブのビーフライス

マリネしたチャックアイロールの牛肉を米、ハーブとトマトで炊きあげました。肉のうまみがごはんに染み込み、ハーブの香りが食欲をそそるジャンバラヤ風の炊き込みごはんです。



使用した部位 | チャックアイロール（リブサイド）

Yakiniku Steak Salad Roll

焼肉風 サラダロール

ニューヨークらしい少しオシャレなフィンガーフードのおつまみ。韓国のナムルを巻き、焼肉のタレを上コーティングし、オーブンで焼き上げた、メルティングポットメニュー。



使用した部位 | トップブレードマッスル

Prime Rib steak with Spicy Tomato sauce and California Chutney

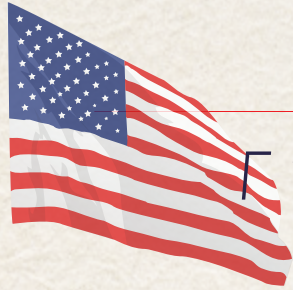
プライムリブステーキ

スパイシートマトソースとカリフォルニアチャトニー

一口サイズにカットしたプライムステーキ。スパイシーチリトマトソースとフルーツとナッツを混ぜたトッピングが現代のカリフォルニア料理を表現しています。



使用した部位 | リブアイロール



American Beef Fair Image

「アメリカン・ビーフ フェア」の 実施をサポートします

贅沢な“味わい”と“ボリューム感”は、
お客様の嬉しいサプライズにつながります。

ホテルでの「アメリカン・ビーフ フェア」の実施においては、
贅沢な牛肉料理をたくさん食べられることがお客様に対する最大の付加価値となります。

告知物の制作にあたっては、シズル感あふれる料理の画像を
大きくご掲示いただき、ボリューム感を訴求しましょう。
料理の画像は USMEF からご提供することも可能です。
お気軽に、ご相談ください。



■告知物展開例



※展開メニューサンプル



大阪マリット都ホテル
ライブキッチンCOOKA
「夏野菜とUSビーフ フェア」
2014.7.14～8.31

- 【メニュー例】
- 水ナスとコールミートの
ビネグレット
 - USビーフのハンバーガー
 - US骨付き肉の
オープン焼き
ケイジャン風味
 - US肉のケバブ風
ローストビーフ
 - バジルでマリネした
US肉のグリル
 - USビーフのジャンバラヤ



シェラトンホテル広島 プッフェレストラン ブリッジ
「アメリカングルメフェア」 2015.8.1～8.31

アメリカを代表する肉料理を中心に
シェラトンホテル広島シェフがアレンジした
オリジナル料理をラインアップ。



ホテルオークラ東京
テラスレストラン
「アメリカンビーフフェア」
2015.7.1～8.31

- 【メニュー例】
- 薄切りボイルビーフの
ヘルシーカルパッチョ
 - ビーフの
和風ロールキャベツ
ポトフ風
 - サーロインステーキ
 - 肩ロース肉と
長芋・しいたけの炒めもの
スパイシー黒酢ソース



いま、ホテルの BBQがホット!!

札幌パークホテルの1階にあるテラスレストラン「ピアレ」前に設置したテラスに並んだBBQグリルは手入れが行き届き、ファミリーを中心に北海道の食材を炭火で焼いて楽しんでいる。

「ホテルメニューに、 アメリカン・ビーフのBBQを加えませんか？」



昨今のホテルにおけるホットなキーワードが、“BBQ（バーベキュー）”。アウトドアブームの波にのって、各地のホテルに施設がオープンし、屋外での優雅な時間を楽しむ利用者が増えています。ここでは、いち早く取り組んだ「札幌パークホテル」（北海道札幌市）の導入事例をご紹介します。

導入の経緯

「札幌パークホテルならではの新しい取り組み」を模索する中で、BBQカレッジ榎さんとの出会いがあり、イベントを開催した。近隣への煙の影響に懸念があったものの、毎年ビアガーデンを開催し一定の理解が得られていたこと、大きな公園が隣接していることなどから、さほど大きなハードルにはならなかった。

導入の ポイント

日頃ホテルのレストランをほとんど利用しない方との接点づくりを重視し、「野外でのBBQとホテル内レストランの融合」に取り組んだ。

展開方法

お客様が屋外でインストラクターの指導を受けながら塊肉を炭火で焼き、その後ホテル内レストランに移動して、シェフがきれいに盛り付けたBBQを食べる、という2部制スタイルを採用。現在では毎年5月から10月の間、テラスレストランの屋外席で楽しめるプラン「土日祝限定 テラス de BBQ」を展開している（おひとり様 3,100円）。

効果/ メリット

レストランの売上は単価2,000円台ランチバイキングが主力だったが、単価3,000円超のBBQプランを開始したことで客単価がアップした。また、炭火を使って調理するノウハウが蓄積され、ホテルの季節メニューとして定番化した。BBQは海外からの客単価が高いお客様を狙ううえで効果的であり、シティホテルでBBQを取扱うことの話題性からテレビ取材が複数回入り、パブリシティに成果があった。

利用客の傾向

メインターゲットは家族連れだが、年配のご夫婦やグループにも多くご利用いただいた。また、会社の暑気払いイベントなど、団体客の利用も増えている。面倒な準備が一切いらないこと、またホテルの安心感や清潔感を信頼してご利用いただいている。



Adviser Interview

ホテルメニューにBBQを導入し、 話題性喚起、売上アップに役立ててほしい。

日本のBBQは焼肉に近いスタイルですが、本来使用する肉は塊であるほど美味しいのです。肉は「切ってから焼く」のではなく、「焼いてから切る」。これぞ醍醐味と極意です。

だから、焼肉スタイルもいいのですが、ぜひ本格BBQコースを設定し、本来の楽しみ方をホテルから伝えていただきたいです。大きな塊肉は焼く前に肉を見せるだけで歓声が上がるなど、イベント性もあります。また、たとえば、1グループに1キロの塊肉を用意して、焼けるまでの時間（30分～1時間）をサイドメニューやアペタイザー、ビールなどのドリンクで楽しんでもらい、客単価を上げることもできます。本場のBBQのように気の合った仲間と「時間を楽しむ」ことを

ホテルが演出、発信することが大切だと思います。

アメリカン・ビーフはBBQにとっても向いています。サシが多い肉は、時間をかけてグリルすると脂が溶け、その脂で火が通りすぎてしまう状態になります。その点、アメリカン・ビーフはサシが適度で、脂部分が美味しく焼け、赤身肉の風味が増します。最近のアメリカのBBQは炭ではなくガスグリルが主流です。そんな中、今でも木炭で行う日本のBBQは、世界でいちばん美味しいかもしれません。まだ知られていない本場のBBQは、これから大きな可能性を秘めています。ぜひホテルメニューに導入し、話題性の喚起、売上アップに役立てていただきたいです。



Koji
Sakaki



アドバイザー
榎 幸治

PROFILE

1967年大阪府出身。北海道在住。BBQライフ 研究家。コールマンアドバイザー。大手食肉メーカー勤務、食品コンサルタントを経て、ジャパンBBQカレッジ代表として活動。高校時代から趣味であったBBQのフィールドで、食に関する知識と情報の提供を広く行うことを決意し、1999年より講習をはじめた。その後、2004年に北海道BBQカレッジを立ち上げ、2007年からジャパンBBQカレッジとして全国各地で精力的に活動を行う。食育活動にも積極的に取り組み、地域の食材の魅力を発掘するスペシャリスト。ホテルやレストランでの指導も行い、そのBBQテクニック、経験と知識は他を寄せ付けない。

column

本場のアメリカンBBQ、 テキサススモークBBQとは？

日本でBBQといえば屋外での焼肉を連想するが、本場の「アメリカンBBQ」はそれとはまったく異なる肉料理だ。アメリカンBBQは100年以上の伝統を持ち、テキサス、メンフィス、カンザスシティ、ノースカロライナの各スタイルが「4大BBQ」と呼ばれている。それぞれ調理方法やサーブの仕方にこだわりがあり、多彩で奥深い。なかでも「テキサスBBQ」は、「かたまり肉を低温でじっくり時間をかけてスモークする」のが特徴。味付けは塩、胡椒のみで、肉本来の旨さを味わえる。脂肪の多いショートプレートや硬いブリスケットも、少しずつ脂肪が落ち、コラーゲンが分解されるため、しっとり柔らかくジューシーに焼き上がる。

見た目の豪快さも、これぞアメリカンBBQという迫力だ。カウボーイの伝統とともに発展したBBQだが、昨今では“ピットマスター”（BBQのエキスパート）による、さまざまな部位を美味しく仕上げる調理法や加工法によって、さらに美味しく進化を遂げている。



Bryan Bracewell 氏
テキサス州 Southside market ピットマスター

