赤ワインを使って、すっきりとした風味を！

マグロのづけ

づけの調味液の材料は、濃口醤油（再仕込み醤油）720cc、赤ワイン360cc、みりん70ccを使う。

1

2

鍋にみりんを入れて強火で煮立ててアルコール分を飛ばし、次に赤ワインを加えて同様にアルコール分を飛ばす。赤ワインを使うのは、酒に比べてすっきりとした風味をつけるため。

3

みりんと赤ワインを煮きったら、分量の濃口醤油を加えてひと煮立ちさせ、アクを丁寧に引いて火からおろす。

4

5

長ザクに取ったホンマグロの赤身を小口に対してやや斜めに厚く切りつけ、小皿に取った調味液に2〜3分漬ける。途中、表と裏を返して均等に味を含ませる。

6

7

8

づけにした赤身を吸水ペーパーに取って表面の調味駅を拭き取り、わさびをつけてすしに握る。季節に合わせて、タネの上に木の芽やアボカドの薄切りなどを添えて香りをプラス。

「すし屋の花勘」のすし技術

コラーゲンたっぷりの骨髄をムース風に調理

マグロの骨髄がけ

1

ホンマグロを解体したときに出る中骨を取引業者から仕入れて活用。1本買いでなければ手に入らない素材。

2

3

マグロの尾の方の中骨に骨髄がたくさん含まれているので、半分に切ったものを仕入れて使う。ノコギリで適当な長さに切り分け、切り口から透明感のある骨髄を随時取り出していき、容器にためる。

4

5

取り出した骨髄を毛漉しにのせて木ベラでなめらかに漉し、岩塩を目の細かいおろし器ですりおろしながら加えて下味をつける。岩塩は、ミネラル分などの旨みを含んだまろやかな塩味のボリビア産を使用。

6

卵白を固く泡立てて骨髄と合わせ、冷蔵庫で保管。大トロの生や炙りにするにぎりにフワッとかけて使う。