

どっさりの具とポン酢ベースのたれを合せて、鍋を「つけだれで楽しむ」のが今年流!

具だくさんだれがキテます!

「食べるたれ、ちょい足し、ブームで鍋が劇的に変わる!

「食べるラー油」が大ブームになりましたよね。それなら、食べるつけだれで鍋を楽しんでもらえないかと、新メニューを考えてみたんです」(「バカめぐる」オーナー・黒田哲雄さん)

一昨年はカレー鍋やトマト鍋が脚光を浴び、昨年はぎょうざやラーメンなど鍋具材のバリエーションが話題になった。また、ここ数年の蒸し料理ブームで、外食店から家庭までタジン鍋が席捲...と、いまや「鍋」は、食のトレンドの指針になっている。

今年はいったい何が「来る」のか。じつは外食店ですすでに仕込みが始まっている。鍋自体ではなく、鍋に欠かせないポン酢を下地に、つけだれに工夫を凝らす店が増えているのだ。たとえば、「ポン酢と水炊きは最強の組み合わせ。さらに新しいおいしさを見いだせないかと思ひ、あえて、ちょい足し」に挑戦してみました。従来の薬味ではない、それだけでもおいしく、水炊きやポン酢のままにマッチする「具」を見つけたため、試作を重ねました」(「ちやい九郎」蒲田東口店店長・辻恵一郎さん)と、鍋とたれ、双方の具材の合わせワザが売りのようだ。流通ジャーナリストで、食のトレンドにも詳しい金子哲雄さんも



流通ジャーナリスト・金子哲雄さん
「現利主義(現場に利益あり)を信条に、消費者目線で流通トレンドを分析。近著に『学校では教えないお金の話』がある。

「スープや具材の流行は出尽くし、つけだれの工夫へと移行したと思われませんが、食べるラー油に代表される昨今の「具だくさん調味料」ブームでもわかるように、具だくさんだれは、アイディア次第でアレンジの幅が無制限。家庭でもいろいろ楽しめそうです」とブーム到来を予測する。

「寒い冬に熱々の鍋をみんなで囲めば、それだけで暖房費、調理時間、光熱費の節約にもなります。とくに今年は、震災の影響で家族や仲



蒸すことで、豚バラ肉、キャベツ、トマトそれぞれのうまみが際立つ。卵黄を崩して、混ぜて、アボカドを巻いて...。小さなつけだれの中でめぐる味わいが広がっていく。

「アボたまポン酢de 蒸し豚キャベツ」

「アボたまポン酢」には完全アボカドと卵黄、白ゴマ入り。1人前580円。10月からの新メニュー。



濃厚なのにヘルシー。女子好みの変わり鍋。

「ポン酢+アボカド+卵黄で、さっぱりとまろやかなコントラストが楽しめます。蒸し鍋の具は豚バラ肉、キャベツ、トマト。ポン酢の酸味、アボカドの食感、卵黄のコクで、いろいろな味わいが堪能できます。酒の肴としてもイケますよ」(オーナー・黒田哲雄さん)

●バカめぐる
東京都目黒区上目黒3-1-14
☎03-3714-4415
◎19:00~翌02:00 無休

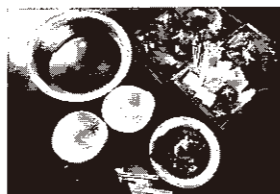
「真鯛とたこの海鮮しゃぶしゃぶ 香味酒盗の食べぽん」

「食べぽん」は大根おろし、かつおの酒盗、きゅうり、ガーリックチップ、おくら等10種類の具とポン酢。1人前1380円。10月からの新メニュー。



香味酒盗がインパクトあり。あとを引くおいしさ

「真鯛とたこ、かつおと昆布の濃厚なだし汁にくぐらせるだけでも美味。さらに、食べぽん、が、ひと口ごとに新たな味わいを演出します」(料理長・永田優さん)



具材が山盛りの食べぽん。の一角をすくってひと口。具材をよく混ぜてまたひと口...



●個室乃華 夜桜美人 池袋
東京都豊島区南池袋1-21-2 ヒューマックス南池袋4F
☎03-5952-5860 ◎17:00~23:30 (金・土曜、祝前日は~04:00、水・木曜は~翌02:00) 無休

1 お好みの具をチョイスして器に取る

バターとワインで炒めたリンゴと、グレープフルーツのジュレの「フルーツのソテー」に挑戦。ちょっと楽しみ。

3 鍋の野菜で具を巻いて「いただきます」

鶏ガラと昆布のスープで炊いた3種の鶏肉と野菜に、(ほどよい甘みとコクが絡む)



「具材はすべて「一品料理」といえるほど、手をかけた内容です」(店長・辻恵一郎さん)

2 ポン酢をたっぷり注ぐ

フルーツの甘み、バターのコクがポン酢に奥行きをプラス。驚きのマリナーズジュレ!



「だしが自慢の博多風水炊き 3種のたれと5種の「ちょい足し具」」

「ポン酢」「自家製ごまだれ」「自家製しょうがだれ」をベースに「ワサビ漬けと山いもとろろ」「フルーツのソテー」「とろろ昆布と刻み油揚げ」「じゃこと桜エビの見おくら」「トマトのジェノベーゼ風」の「ちょい足し具」を自由にチョイス。具は1品50円で追加OK。1人前930円。ちやい九郎全店(都内7店舗)で10月から。

●串もん酒場 ちやい九郎 蒲田東口店
東京都大田区蒲田5-19-5 ☎03-3733-2210 ◎17:00~翌05:00 無休