



「B面の京都」を食べる、作る、買う!

# ELLE

www.elleatable.jp

## à table

別冊第1付録

カレンダー

2017は  
ビジュアル系  
サラダ元年

エル・ア・ターブル  
JANUARY 2017

no.89



DIGITAL EDITION  
デジタル版も読める

### KYOTO FOOD GUIDE



ギャザリングの  
最強小ネタ集

もしかして  
クミンホリック?

香港飲茶が  
カムバック!

オイスターは  
マルチタレント

別冊第2付録

ELLE Cooking



dashimaki  
sandwich

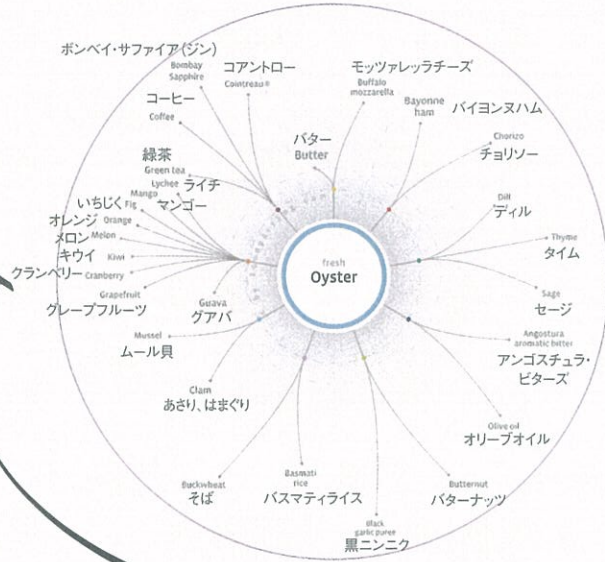
おいしいのは和だけじゃない

# B面の京都



## ペアリング表で見る、 オイスターとのベストな相性は？

本誌では定番の、科学で食材の相性を見極める「フードペアリング仮説」表。  
牡蠣との食材の相性を知って、料理に役立てよう。



### オイスターとベストマッチ 食材はどれ？

素材同士の共通する香り成分で相性を見極める「フードペアリング仮説」。中心から距離が近いほど、より相性が良いとされる。最も相性が良いのがバターとグアバ。唐辛子入りのハムやチョリソーなどのスパイス入りの肉加工品、ハーブ類、ムール貝やあさり、はまぐりなどの二枚貝、酸味のあるフルーツや緑茶もかなりの好相性。今回の表をベースに、同じジャンルの食材を含めたペアリングを紹介！

#### Best Pairing ウイスキー

ピターな味わいは大人の特権

#### B タリスカウイスキーとペッパー

○材料【2人分】

- 牡蠣(生食用) …… 4個
- タリスカウイスキー …… 小さじ2
- レモン …… 適量
- 黒こしょう(粗挽き)

○作り方

- 1 牡蠣の上にウイスキー、黒こしょう適量をのせ、レモン汁を絞る。

**POINT** アイルランドで食べられている食べ方。ウイスキーの量は好みまで。

#### Best Pairing レモングラス

トロピカルな亜熱帯の薫り

#### D ココナッツミルク、レモングラスオイル

○材料【2人分】

- 牡蠣(生食用) …… 4個
- ココナッツクリーム …… 小さじ8
- レモングラスオイル
- レモングラス(みじん切り) …… 20g
- 太白ごま油 …… 150cc
- 塩

○作り方

- 1 レモングラスオイルを作る。レモングラスと太白ごま油をミキサーに1分かけ、コーヒーフィルターなどで一晩濾す。
- 2 牡蠣の上に小さじ2ずつココナッツクリームをのせ、塩少々をふり、レモングラスオイルをたらす。

**POINT** ココナッツミルクではなく濃厚なクリームを使うことが重要。

#### Best Pairing アリッサ

ピリリと辛味が刺激的

#### A トマトサルサ

○材料【2人分】

- 牡蠣(生食用) …… 4個
- パクチー …… 適量
- トマトサルサ
- 完熟フルーツトマト …… 1個
- 赤玉ねぎ(みじん切り) …… 大さじ2
- アリッサ …… 少々
- ライム果汁 …… 少々
- オリーブオイル …… 大さじ2
- 塩 …… 少々

○作り方

- 1 トマトサルサを作る。トマトは種を取り除き、小さい角切りにして、ほかの材料をすべて合わせる。
- 2 食べる直前に牡蠣の殻を開け、トマトサルサとパクチーをのせる。

**POINT** 辛いのが苦手な人はアリッサを加減して。

海のエキスそのままのよう

#### C 海水のジュレ

○材料【2人分】

- 牡蠣(生食用) …… 4個
- イクラ …… 大さじ4
- 海水のジュレ
- 粗塩 …… 3g
- 粉ゼラチン …… 小さじ1

○作り方

- 1 海水のジュレを作る。水大さじ1に粉ゼラチンを混ぜ、15分おいてふやか

す。水100mlに粗塩を入れて中火にかけ、煮溶かし火を止める。ふやかしておいたゼラチンを入れ混ぜ、冷ましてから冷蔵庫に入れ冷やし固める。

- 2 食べる直前に牡蠣の殻を開け、海水のジュレをスプーンでくずしてのせ、さらにイクラをのせる。

**POINT** 水と粗塩はおいしいものを選ぶこと

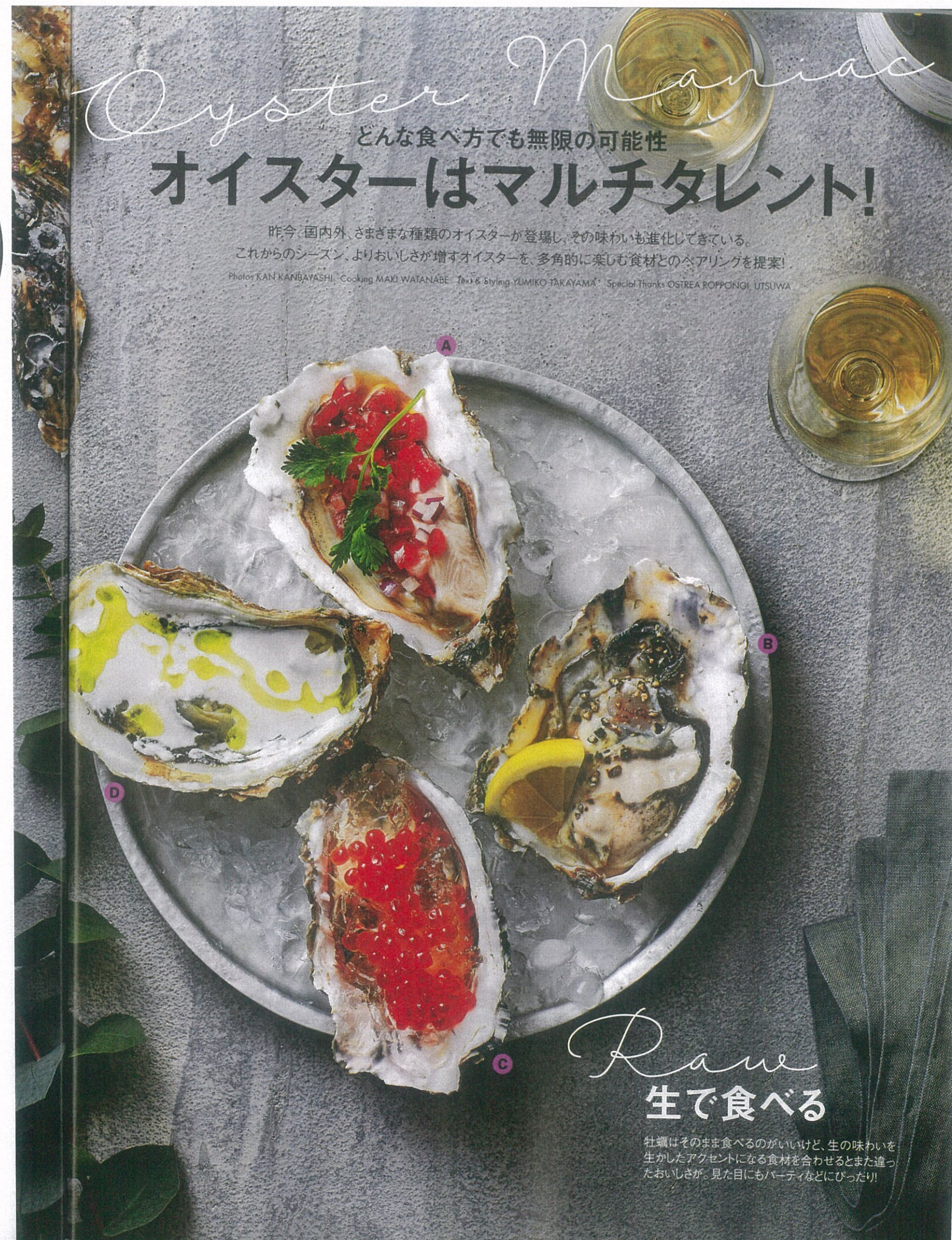
# Oyster Maniac

どんな食べ方でも無限の可能性

## オイスターはマルチタレント!

昨今、国内外、さまざまな種類のオイスターが登場し、その味わいも進化してきている。これからのシーズン、よりおいしさが増すオイスターを、多角的に楽しむ食材とのペアリングを提案!

Photos: KAN KANBAYASHI, Cooking: MAKI WATANABE, Text & Styling: YUMIKO TAKAYAMA, Special Thanks: OSTREA ROPPONGI, UTSUWA



## Raw 生で食べる

牡蠣はそのまま食べるのがいいけど、生の味わいを生かしたアクセントになる食材を合わせるとまた違ったおいしさが。見た目にもパーティなどにぴったり!



# これからおいしくなる生牡蠣オンパレード!

やっぱりオイスターの醍醐味は生食にある! ひとつひとつの味わいを堪能したいなら、そのまま海水ごとチュルッといただくのがいちばん。これからおいしくなる国内外の牡蠣を並べてみた。



## からつんかき

佐賀県・唐津 唐津湾の沖合で、玄界灘の荒波にもまれながら豊富な栄養を蓄えて育つ。小ぶりながら味が濃く旨みがある。

## 五島列島

長崎・五島列島 自然豊かな離島で、山から流れ出すミネラルやプランクトンが豊富な場所で育つ。さっぱりしていながら旨みがある。

## 津田宇かき

兵庫県・唐津 水深が浅く年間を通し水温差の激しい海域で育つ。身入りが良く、フルーティな甘みを感じる。

## 坂越かき

兵庫県・赤穂 瀬戸内海坂越湾産。ふりっつぷらした粒の良さとクリーミーで濃厚な味わい。貝柱が甘い。

## 仙鳳趾

北海道・仙鳳趾 牡蠣の養殖に適した、緑豊かな山々に囲まれた海。じっくりと育てられた牡蠣の口いっはいいに広がる風味は、ほかでは感じることのない極上の味わい。

## 的矢かき

三重県・志摩 三重ブランドの認定を受ける的矢湾の生産者、佐藤養殖場こだわりの牡蠣。ほのかに海苔の香りが漂う極上品。

## カイバラオイスター

ニュージーランド オーガニックオイスターと呼ばれ、しっかりと歯応えがあり、クセのない潮味と最後に広がる甘みが心地良い。

## 広田湾 M

岩手県・陸前高田 奇跡の海、広田湾産。手間をかけた「藤田式」で、一粒ごとこだわって育て上げる牡蠣は潮の香り豊か。

## みるくかき

福岡県・糸島 栄養豊富な玄界灘の海で育ち、宮城の種牡蠣から作られる。ふっくらとした食感や口いっはいいに広がる甘みとコクが特徴。

## マフランキ プレミアム

ニュージーランド 雄大な自然の中で育つ。ソフトな口当たり、しっかりとしたミネラル、塩けのあとにやわらかな甘みの余韻。

## 先端

広島県・大黒神島 シングルシード方式で育てられ、小ぶりでは殻は薄くカップは深い。しっかりした甘みがあり、塩味と好バランス。

## コフィンベイ

南オーストラリア 日本人に愛される甘い牡蠣。甘みのなかに透き通る海の塩味が心地良く、貝柱の食感も楽しめる。

## ウッディア일랜드

タスマニア 爽やかな磯の香りと自然な甘み、塩味との絶妙なバランス。食後にさっぱりとした清涼感が残る。

## 最も牡蠣がおいしいのは冬ではなく春先!

オイスターといえは冬がシーズ、という定説が変わりつつある。ここ10年で都内にオイスターバーが急増。夏が旬の牡蠣を作る生産者が増え、オセアニアやアメリカからも空輸されるようになり、今や一年中、おいしい牡蠣が食べられるようになった。とはいえ、「自然の摂理を考えると、日本の牡蠣は冬と春が最もおいしいです」と都内に7店舗のオ

イスターバー「オーストラリア」を展開する、「バル・ジャパン」取締役の小澤将生さんは言う。最も牡蠣に旨み成分が含まれるのは、春だというから驚きだ。

「昔はほとんど出回らなかった卵をもった牡蠣(5〜8月が産卵の時期)も注目されるようになり、そのクリーミーな味わいが好きだという消費者の方も多いですね。同じ種類の牡蠣でも一年を通

して味わいがまったく異なります。選択肢が格段に増えていて、食べ比べると個性が豊かで驚きますよ」と小澤さんは話す。

日本の真牡蠣は地種(その土地の土着の種)もあるが、多くのは宮城種と広島種に区分される。そこである程度の特徴が決まるが、育った環境で土地や生産者の個性が出てくるのだそう。

## 国内外の新鮮なオイスターが常時10種類以上も食べられる!

国産の牡蠣は信頼できる生産者から直接買い付けをしており、常に新鮮でベストな状態のオイスターが店頭のケースにズラリと並び(種類は見開きの写真を参照)。オーストラリアやニュージーランド、アメリカからも空輸しており、バラエティの多さは業界随一。牡蠣料理もバラエティ豊かで、選ぶのに迷うほど。絶対に外せないのが牡蠣フライ(写真1P¥500)。生食できる身入りのいい牡蠣を使い、贅沢に身がギュッと詰まった凝縮感はこのみならずでは。



**オーストラリア 六本木店**  
●東京都港区六本木7-15-17 ユニ六本木ビル1F  
☎03-3403-9200 ●11:30~14:30 (14:00L.O.)  
月~木曜17:00~25:00 (23:30L.O.)、  
金・土曜17:00~28:00 (27:00L.O.)、  
日曜・祝日17:00~23:00 (22:00L.O.)  
無休 <http://www.ostrea.jp/>