

# 薄味で仕上げた大根がうまい鶏手羽先と大根のスープ煮 レモンの酸味と溶けたバターが合う白身魚の紙包み焼き

鶏手羽先と大根のスープ煮



白身魚の紙包み焼き



クラムチャウダー  
 (マンハッタン風)



ジャガイモのお焼き



\*冷ます時間を十分取るようにすることで、丁寧に隙間がないように包むことが大事。

大根のスープ煮は、大根の下茹でをするとき煮すぎないようにしましょう。手羽先と大根を煮込んだ後冷ます時に味がしみるので、できるだけ冷ます時間をとるようにしましょう。

白身魚の紙包み焼きは、魚をクッキングシートで包んでオーブンで蒸し焼きにする料理なので、クッキングシートで包むときは隙間がないように形よく包みましょう。

## お酒放談 第33話

前沢 正公

### 廻転寿司

売上高1000億円以上の会社はスシロー、くら寿司、はま寿司(ゼンショーHD)次いでかっぱ寿司、元気寿司(海外出店先発組170店)。納入米問屋は神明、伊藤忠食糧等主導での企業統合の段階にも来ています。国内では廻転寿司主体からテーブル席、一人客向けのカウンター席等へと変化しています。無添加、有機食材使用、サイドメニューにスイーツ、ラーメン、魚ハンバーグ等メニューも豊富で多角化しています。まぐろの解体ショーも常態化し、寿司屋の二極分化が加速しています。みどり寿司、旭寿司、そしてミシュラン星のついた高級店。廻転寿司への日本酒は発泡性日本酒口ゼとのマリアージュを提案しています。人口一人当につき寿司店の割合が一番多いのは山梨県です。

## \* 今月のゲスト

今月は女性3名と入会希望の男性1名が参加されました。



## \* 今月の賀寿

今月は3名の方が節目の年を迎えられました。おめでとうございます。

池田 浩さん 傘寿  
 浜田隆久さん 喜寿  
 合田 實さん 古稀

当日出席されたのは合田さんのみでしたが、花束を贈り出席者全員でお祝いしました。



## 上北沢/12月の予定

12月11日 定例会

12月25日 定例会