

# セルピ工通信



第 8 1 号 2004年4月25日

発行所: ベーカーズ・ブレン

<http://www.bakers-brain.com/>

本部 / 〒105 - 0022

東京都港区海岸2 - 2 - 6 YS海岸ビル1103号

E - MAIL [sasamoto@bakers-brain.com](mailto:sasamoto@bakers-brain.com)

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

## 焼く... (7)

我が家の焼鳥屋について・・・まず、素材はスーパーで売っている名古屋コウチン、南部鳥、上州赤鳥など、銘柄鳥の「レバー」、「砂肝」のフレッシュなところを購入し数回使用した串に刺すのですが、刺す前の前処理が結構難しい。新品の串は空焼き、といって遠火で数本束ねた串を焼いてササクレを取る。特に速やかな処理が要求される「レバー」についてだが、スーパーでパッケージされているレバーには、ハツ(心臓)と内臓とが同じパック詰になっているので時間の掛かるハツ(心臓)を先に前処理。ハツを縦割りにし、中の血のりをシゴクように取り除く。表と裏があるので表部分が火でよく焼けるようにするのだが、表部分には時々黄色い

脂肪が着いているときがあるのでこれも取り除く。レバーは裏表が無いのだが、大きいままでは火通りがマチマチでレアに近い



レバー焼

状態で焼くのは困難なので均一にカット。レバーは手早く刺すのが基本だが慌ててはいけぬ。家庭で焼くのはグリルと相場は決まっているので刺したらすぐ焼けるように十分にグリルに予熱を入れておくのを忘れないよう。串は何度か使うと馴染んで軟らかいレバーを傷めることなくスムーズに刺せるので下から刺す順にレバーを俎板に乗せて置くが、一番上にハツがくるようセットする。これは、ハツが一番上

に来ることで、レバーが抜けないようにするためとハツに火が通りやすいように焼くため。ハツは表面のほうにクセがあるので香ばしく、「生っぽさが消え串の周りがレアだな」という仕上がりに状態で焼こう。さて、一番難しいレバーだが「耳で焼く」。最初は中火の強火でハツに火が入るようにするが2分~2分半くらいで中火にセット。塩焼きの時は焼く寸前に塩を、タレ焼きの場合は後にタレを掛けるが、両方とも「ポン・ポン」とレバーが鳴き始めたら最終段階、レアの場合はこの手前で調整しないと、あのフォアグラのようなトロトロの甘さは味わえない。途中での串の返しは2~3回、頻繁に返すとレバーの形が崩れて醜い。料理は目で味わうこともお忘れなく。

(ベーカーズ・ブレン代表 笹本正男)

## ベーカーリー紀行~「日本橋コレド」

3月末に日本橋の交差点(旧東急日本橋店跡地)に商業施設とオフィスの複合施設「日本橋コレド」がオープンした。B1階と4階が飲食、1~3階が物販で構成されている。地下鉄からの入り口は上島珈琲、スープストック、メゾンカイザー(イートイン)があり、オープンから3週間経った今も、大勢のお客で賑わっている。休日は、家族連れも多い。私が訪れたのは日曜の午後だったが、メゾンカイザーは会計待ちのお客が店の外にまで並んでいる状況。陳列も、外から見るところはガラス張り、棚陳列ではなく平台にすのこを敷いてボリューム陳列がなされており、通る人の目を釘付けにしていた。オフィス街なので、平日は近隣のサラリーマンやOLを対象とした店舗構成および品揃えがなされているのだろう。B1階のフードマーケット「ブレッセ」で売られている弁当類の価格帯は400~500円とリーズナブル。また、インスタアベカリーの「パンチャリオ」(ドイツパン系?)もあり、「オフィス住民」たちの食事の調達に貢献しているのではないだろうか。野菜類も有機の商品や、ミニサイズの食べきりパックなど目新しさの感じられる品揃えである。

## 馬来屋台天国(4)~砂・飯

ペナン島の中心都市ジョージタウンから車で15分ほど北西に向かうと、海岸沿いに「関仔角」(ガーニードライブ)と呼ばれる屋台村がある。第78号でも紹介したように、夜になるとたくさんの人々が賑わう。屋台料理の種類も様々で、何を食べようかとブラブラしていると「砂・」(2文字目は「火」の上に「保」という漢字)という看板が私の目を惹いた。漢字の下に英語でCLAYPOTと併記されている。そう、「砂鍋」のことだ。昨年10月に西安で食べた砂鍋の美味しさが忘れられない私は、迷わずこのペナン屋台の砂鍋料理にトライしてみることにした。

規模は丸ビルよりも小さいものの、また新たな新名所になることだろう。かつての日本橋界隈を知る私にとっては少々複雑な心境ではあるが、今後「日本橋」の橋の架け替えも計画されており、日本橋地域の活性化が図られようとしている。

食を中心とした商業施設が続々と登場している今日この頃だが、周囲の小売業も相乗効果として発展や活性化を図りたいものである。傾向としては、特徴のある商品を展開している店舗が多いようである。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



砂・飯(飯)の看板。各屋台の前にはテーブルがあり、頼んだ料理は運んでくれる。



砂・飯 日本の「とり釜飯」に似ている。鶏肉と松茸(?)とたまごのハーモニーが絶妙だ。



アツアツで、ボリュームも大きく、満腹になる。これでたった5.00RM=約150円とはオトク!

「飯」と「麵」があるので「飯」にしてみた。西安の砂鍋とは違う、この味と香り・・・小さい頃大好きだった「とり釜飯」にとても似ているのだ。お腹もいっぱいになるし、オコゲの部分も味わいがある、メチャウまいゾ!

(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年5月10日頃発行の予定です。

情報交換 投稿はこちらから [カンタン! 投稿フォーム](#)

ニフティのビジネスサイト Biz@nifty の活用を!

ニフティのビジネスサイト Biz@nifty では、新商品開発や新創業に関する企業からの投稿を受け付けています。いただいた投稿には、専門家がコメントをして掲載いたします。掲載はもちろん無料です。おもに30~40代のビジネスマンが読者であるこのサイトを、

パブリシティとして活用してみませんか?

掲載ご希望の方は、長戸美樹 [mikin@silkk.plala.or.jp](mailto:mikin@silkk.plala.or.jp) まで、お気軽にお尋ね下さい。(長戸美樹さん)

(編集部より) 当欄で何度かご紹介している「あったいいなをカタチにするサイト [マイデザイン](#)」も、Biz@nifty に掲載されていますので、ご覧下さい。 [掲載記事](#)