



美食のアンテナ FOR GOURMET

陶板を熱し、バターを溶かす。その間、マヨネーズ、みりん、しょうゆなど加え、ソースを作る。



かきを平器よく炒め、塩こしょうで味付け。マヨネーズをかけて和える。



仕上げに刻みねぎ、花かつおを散らして出来上がり。



VOL.8

しんゆう

(かきバターのマヨネーズ1000円・
近江牛肉の網焼き1300円・くらげの和物600円・
冷酒「越の嘗」300ml 1000円)

プロの料理人が 通いたくなる味とは？

不況の昨今、TVでは情報番組（特にグルメ関係の）が大流行りである。夜のゴールデンタイムは勿論、朝昼の奥様番組でも芸能＆三面記事ニュースより街ネタ情報コーナーがかなりの割合を占めるようになって、私たちはより詳しい量の情報を浴びるようになってきた。それによって人々の舌が肥え、一億総グルメ評論家時代ともなると、ちよつとやそつとの美味では驚かなくなり、より通好みの店を求めるようになる。そこ

で注目したいのがプロの料理人たちが行くお店。祇園にあるお食事処・しんゆうがそれだ。

料理の内容は和をベースに、ご主人の毛利さんの腕と頭から次々と生み出されていった創作料理の数々。今回は季節の旬であるかきを使ったかきバターのマヨネーズをメインに、くらげの和物、霜降りもりツチな近江牛のバラ肉の網焼きを作っていたのだ。

ふつくと大ぶりながきを陶板でたっぶりめのバター

で炒め、オリジナルのマヨネーズソースを絡めた一品は、洋食の調味料を使って上手く和風に仕上げた好例。針並の細さに刻んだくらげとみょうが、ねぎの和物は、爽やかさを寓なわないう程度に加えた微かな胡麻油の風味が味わい深さを出している。

酒は辛口の冷酒にこだわること主人が地方まで探し求めた、これまた通好みの銘柄揃い。味盗人になるべく通つてみるのも一興かも、な一軒だ。

毛利晋一さん
47年兵庫尼崎生まれ、家業の自動車修理工場を継がず、28歳の時に料理の道を志す。以来祇園界隈を中心に20年間働き、今や祇園の料理人たちの良き先輩的存在。



京都市東山区祇園北側347-159
佐々木会館1F
☎075-551-5880
6:00PM-5:00AM (祭日は~0:00AM)
日休

