

つばた巻®type IV

秋

冬



◇撮影後のコメント◇

具材はカット冷凍保存の真菰筍を自然解凍し、料理酒、砂糖、みりん、薄口醤油で煮付けたものと、茹でたバナメイエビ(インド産)である。現時点では食材の構成・量はFIXしたが、真菰筍のカット方法や調味料の加減、煮付ける時間等の微調整段階である。その目的は「真菰筍の微かな甘酸っぱい好い風味」を最大限に発揮させることである。

つばた巻®のオリジナルは、「真菰筍」を細長く切り、数日干し、その干したものを水で戻し、甘辛く炊いたものを具とした「細巻」である。要は「干瓢巻」の具を「真菰筍の甘辛煮」に置換えたものである。開発したのは、2013年の秋であった。その歯切れのよい食感と、僅かに感じ取れる甘酸っぱい風味が良く、商品化しようと商標登録を申請し2014年10月に商標登録された。オリジナルの詳細は当HPより、「大人の食育書ーいしかわ旬の鮭だより®百選譚」および「単品集」ページを参照願います。

それから幾星霜、オリジナルをIとして、公開した中での「4番目」となるつばた巻®を今回開発できた。「真菰筍」はクセがなく他の食材と相性が良い特徴があるが、相手があまり強い個性があると「真菰筍の好き」が顕在化しないデメリットも持ち合わせているので、バナメイエビがとてもお似合いの「お相手」と選ばれた。「幾久しく」となる。