

今月の食材 「江戸一の極上しらす」

江戸時代に、小魚や貝類をしょうゆで煮つめ、保存食として誕生したと言われていたつくだ煮。甘じょっぱい味つけは、脈々と受け継がれてきた「江戸の味」でもあります。その食文化を大切に継承しながらも、時代が求める味覚に合わせて変化し続ける江戸一のつくだ煮。噛みしめるほどに、極上しらすのうまみが口いっぱいに広がります。

編集・文/内田いつ子 撮影/川上輝明, sono (bean) 料理・スタイリング/橋本彩子

白いご飯が進む味

封を切るとあらわれる艶やかなしらすのつくだ煮。ツヤツヤと輝く白いご飯との相性は最高です。濃いめにいれたお茶をかけてお茶漬けにすれば、どんなに食欲のないときもサラサラと箸が進みます。また「極上しらす」は、実は調味料としてもとても重宝。お料理に加えると、うまみがプラスされて味に奥行きが生まれます。ぜひお試しください。



こんな食べ方もおすすめ

- ◆卵焼きに混ぜてお弁当に
極上しらすを卵液に混ぜて卵焼きに冷めてもおいしいので、お弁当のおかずにも。
- ◆きゅうりにのせてお酒のともに
「もろきゅう」のもろみかわりに、極上しらすをのせ、ちょっとしたおつまみに。
- ◆ピーマンと炒めておかずに
細切りピーマンと、極上しらすを合わせて軽く炒めれば、ご飯にもお酒にも合う一品に。

秘伝のたれで炊きあげる 極上しらすのできるまで

今回お届けする「極上しらす」は、江戸一の築地工場で作られています。釜が五つしかない小ぢんまりとした工場には、あえて大量生産をせず、下ごしらえから仕上げまで、常につきっきりで作りたいという、職人のまじめな心意気が随所に表れていました。浜松の舞浜産しらすですが、艶やかなべっ甲色に炊きあげられるまでを工場長の諏訪伸宜さんにうかがいました。

匠の技 名店の味

- 1** 寒天入りのたれで炊く。味をからませる昔ながらの作り方
数種類のしょうゆにグラニュー糖と粉寒天を加えて釜に投入。寒天を入れることでとろみがつき、しらす一匹一匹にたれがからむ。
- 2** 継ぎ足して使っている秘伝のたれ。しらすのうまみが凝縮
秘伝のたれも投入。しらすを炊き、引きあげたあとに残ったたれは保存して、次に作るときに継ぎ足して使用。うまみがたっぶり。
- 3** サッと水洗いして塩分を調整。下ごしらえしたしらすを加える
釜揚げしらすは含まれる塩分によって水洗いの加減を調整。こうした細やかな下ごしらえが、味や仕上がりの美しさを決めるカギ。
- 4** 蒸気を使って加熱。熱伝導がよく、ムラなく炊けて焦げにくい
蒸気で加熱するため、工場内は一気に蒸しふる状態に。そんな状況の中でも、それぞれの釜から目を離さず、状態を見て炊き上げる。
- 5** 炊き始めてから30分ほど。浅炊き、旨炊きが「江戸一流」
つくだ煮とはいえ、あえて味つけを濃くせず、素材のおいしさを引き立たせるのが江戸一の味。30分ほどでしらすべっ甲色に。
- 6** 炊きあがったらしらすは、一気に冷まして味をしみこませる
炊き上がったあめめを入れ、しらすを引き上げる。バットに広げて冷却器へ。冷まして水分を飛ばすことで味がしみこんでいく。
- 7** 冷ましたあとは一匹一匹が際立ち、つやつやと輝く仕上がりに
水あめ効果でつやつやに、そしてしらすの水分が抜けて身が締まり、食感もよい極上の仕上がりに。手間を惜しまないからできる味。
- 8** 最後まで人の手、人の目で。異物混入をチェックして出荷へ
炊く前のしらすは柔らかく身がずれやすいため、炊き上がったから一匹一匹をチェックして異物混入がないかを確認する徹底ぶり。

今月のオプション食材は つくだ煮と煮豆の5点セット

あえて大量生産しない、昔ながらの作り方にこだわった江戸一の味。定番人気のつくだ煮や煮豆を5点集めてセットにしました。手間を惜まずに作った味をお楽しみください。

いかあられ

北海道産のいかと水あめをからませた、噛みごたえのある一品。味を煮詰めながらも、焦がさないよう仕上げるのは職人技。

黒豆

使用しているのは岩手県産の黒豆。つやつやと黒く輝く炊きあがり、黒豆本来のおいしさが感じられる。後を引くおいしさ。

甘口昆布

上品な味わいの昆布に秘伝のたれを加え、やわらかく炊き上げたつくだ煮。味つけも軽やかで万人に好まれるおいしさ。

金時豆

北海道産の上質な金時豆を使用。直火釜でじっくりと炊き上げるから、中まで味がしみ込んで、ふっくらとした仕上がりに。

風味染

おかかをベースにして、香り高い青のりや、食感のよいきくらげや松の実をプラスした贅沢なふりかけ。おにぎりに混ぜても。



ご注文はこちら [築地食べる通信](#) 🔍 検索