

今月の食材 「つきぢ松露の玉子焼き」

編集・文/内田いつ子 撮影/sono(bean)、後藤武浩(店取材) 料理・スタイリング/橋本彩子

初代が築地で「松露寿司」として店を構えてから、玉子焼き専門店の現在に至るまで、ずっと引き継がれてきた伝統の味。もとは寿司屋という生い立ちがあるゆえ、味つけやだしの配合などは、冷めてからおいしく食べられるように考えられています。こだわりの卵に鰹だし、しょうゆ、砂糖などの調味料を加えて焼いた正統派のシンプルな玉子焼き。お弁当や朝食に添えるのはもちろん、つまみながらぬる棚で一献傾けるのも、秋の夜長ならでは。ぜひそのまま召し上がって、築地名物の玉子焼きの味をお楽しみください。



つきぢ松露の技を特別公開！ 玉子焼きの作り方を学ぶ

玉子焼きは火加減や焼き方に熟練の技を要するため、家庭では美しく仕上げるのが難しい料理です。三代目社長・齋藤元志郎さんは、小学生から玉子焼き器を握っていたという達人。今回は特別に家庭用の玉子焼き器を使って、本来は門外不出である作り方を教えていただきました。



教えてくださったのは
つきぢ松露 三代目
齋藤元志郎さん
先代からの伝統の味を引き継ぎながらも、よりおいしい卵の企画開発を行ったり、さまざまな玉子焼きのバリエーションを生み出すなど、現代に合った味を探索し続けている。

1

家庭ならフッ素樹脂加工が使いやすい。油をよくなじませてから

店で使っているのは、関東型といわれる正方形の特注の玉子焼き器。家庭で使うなら、15cm×20cmほどのサイズで、焦げにくくて返ししやすいフッ素樹脂加工がおすすめ。油を引いて中火で温めておく。

2

卵の量は6個程度。その1/3～1/4量のだし汁を混ぜるのが目安

卵に対してだし汁の量が多いとやわらかくなるため、返すのが難しくなる。やわらかい食感が好みなら1/3量、焼きやすきたい場合は1/4量のだし汁を加えて。だし汁は砂糖、しょうゆ、塩などで好みの味つけを。

3

卵液は1/3量ずつ注いで焼く。注いですぐに気泡が立つ程度が適温

玉子焼き器は温度が低いと焦げやすい。ペーパータオルなどに油を含ませ、よくなじませて温めておく。温度の目安は卵液を入れて、ブクブクと、ところどころに気泡が立つ程度。まずは1/3量注ぐ。

4

かたまってきたらかき混ぜながら向こうへ寄せていく

気泡が立ってだんだんかたまってきたら、玉子焼き器の手前側を上げて、卵液が向こう側に流れるようにし、箸で向こうに寄せながら卵をまとめていく。卵がかたまってしまうようなら、火から外して行ってもよい。

5

奥から手前に玉子焼きを返していく。無重力状態でタイミングよく

まとめた卵は奥から手前に向けて返していく。玉子焼き器の向こう側を下げると同時に、奥に寄せた玉子焼きを手前に返すと、一瞬無重力のような状態になってうまく行く。「鍋を下げてポンと返す」がコツ。

6

返した玉子焼きは向こう側に置き、油を引いて、再び卵液を流していく

まとめた玉子焼きは向こう側に移動させ、空いた部分には再び油をよくなじませて1/3量の卵液を流す。ここでもまた、卵液を流し込んだら気泡が立つ程度に。火加減は中火が基本。強すぎると焦げるので注意を。

7

玉子焼きの下にも卵液を流して密着させ、向こう側から手前に返す

玉子焼きを浮かせて下にも卵液を流し込み、気泡が立って卵がかたまってきたら、⑤の要領で返していく。返すたびに油をなじませると焦げにくい。この工程を繰り返す。

8

すべての卵液を流して焼いたら完成。失敗しても焼きたてならリカバリー可能

玉子焼きは上手に返すのが最大の課題。箸で返しにくい場合は、へらやターナーを使って。多少ずれても、焼きたてならペーパータオルなどに包んで形を整えればきれいに仕上がる。

意外なおいしさで大人気！ 玉子焼きの おいしいアレンジ

つきぢ松露の人気商品の一つがこの「松露サンド」。著名人にもファンが多く、今大注目の一品です。「玉子焼きをもっと広く楽しんでほしい」という齋藤社長の思いから生まれたもので、もとはお店のまかない料理。パンの厚みを変えたり、いろいろなマヨネーズを試したり、他の具材を入れるなど、試行錯誤をして、ごくシンプルなこの味にたどり着いたのだとか。玉子のやわらかな甘みとマヨネーズの酸味が絶妙にマッチし、コーヒーにも合う意外なおいしさです。



作り方は8枚切りの食パンにマヨネーズを塗って、玉子焼きをはさむだけ。「ご家庭でもぜひ試してほしい」と齋藤社長。食パンは軽くトーストしてもおいしい！