



料理人/日本料理「賛否両論」店主

笠原将弘さん考案

ニッスイサーモン オリジナルメニュー



笠原将弘

1972年東京生まれ。焼鳥店を営む両親の背中を見て育つ。2004年9月、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。たちまち予約の取れない人気店に。基本的な家庭料理から専門料理まで幅広く和食の魅力を広げ続けている。

サーモンの
和風カルパッチョ



塩昆布のうま味、みょうがやかいわれの香りを合わせ、さっぱりとした味わいに。生で楽しめるサーモンならではの新鮮度の魅力が引き立ちます。

材料(2~3人分) ⌚ 調理時間:約15分

・サーモン(刺身用).....100g	A	
・みょうが.....1コ	}	サラダ油.....大さじ1
・かいわれ大根.....1/4P		酢.....大さじ1
・ミニトマト.....4コ		しょうゆ.....大さじ1
・白ごま.....小さじ1		はちみつ.....大さじ1/2
・塩昆布.....5g		おろししょうが.....小さじ1/3
・小ねぎ.....1本		

- みょうがは小口切り、かいわれ大根は根元を切り3等分、ミニトマトはへたをとり4等分のくし切りにする。小ねぎは小口切りにする。
- 塩昆布をみじん切りにする。
- サーモンを薄切りにして器に盛り付け②をちらし、混ぜ合わせた**A**を回しかける。
- ①を彩りよく盛り付け、白ごまを振る。

サーモンの
トマト照り焼き



ほどよい脂のりのサーモンに、トマトの酸味を掛け合わせ、食べ応えとさっぱり感を両立。大葉、大根おろし、レモンが和の爽やかさも添えています。

材料(2人分) ⌚ 調理時間:約20分

・サーモン切身.....2切	A	
・トマト.....1コ	}	酒.....大さじ2
・大葉.....5枚		みりん.....大さじ2
・レモン.....1/4コ		しょうゆ.....大さじ2
・大根.....150g		砂糖.....小さじ1
・薄力粉.....少々		
・黒こしょう.....少々		
・サラダ油.....大さじ1		

- トマトはへたを取り、1cm角に切る。大葉は細切り、大根はすりおろす。レモンはくし切りにする。
- サーモンの水気を拭いて、薄力粉をまぶす。
- フライパンに油を引いて中火で②を両面カリッと焼く。
- 余分な油をふいて、混ぜ合わせた**A**とトマトを加えて煮絡める。
- 器に盛り、黒こしょうをふり、大葉、大根おろし、レモンを添える。