

Umekiki

おいしいを、めききする

Vol.15

Take Free



Expanding culinary possibilities with the humble egg

料理の可能性を広げる、卵を目利き

泡立つ、熟で固まる、乳化する。他の食材にはない特徴をもち、どんな食材をも組み合わせてしまう卵。

身近な存在である卵の底力を学び、存分にそのちからを発揮すれば、毎日の料理の幅が、ぐんと広がるかもしれない。

P2-P3_INTRODUCTION
-世界の卵料理と卵のルーツ-

P4_EGG KNOWLEDGE
-卵のうんちく-

P5_EGG'S GREAT FACTS
-卵の4大特徴-

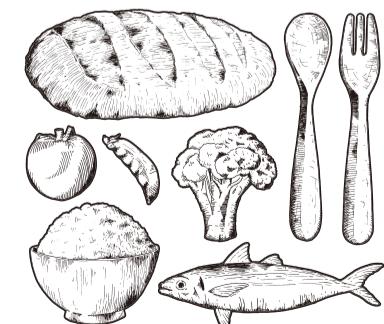
P6-P7_HOW TO COOK
-シェフの技が魅せる卵の二面性-

P8-P9_HOW TO CHOOSE
-平飼い農家と国産種を守る農家-

P10_HOW TO EAT
-持続可能な養鶏との向き合い方-

P11-P15_LIMITED MENU × CHEF'S POINT
-組み合わせて色・香り・食感を愉しむ卵料理 48日間-

P16_EVENT GUIDE
-4・5月のイベント-



Umekiki

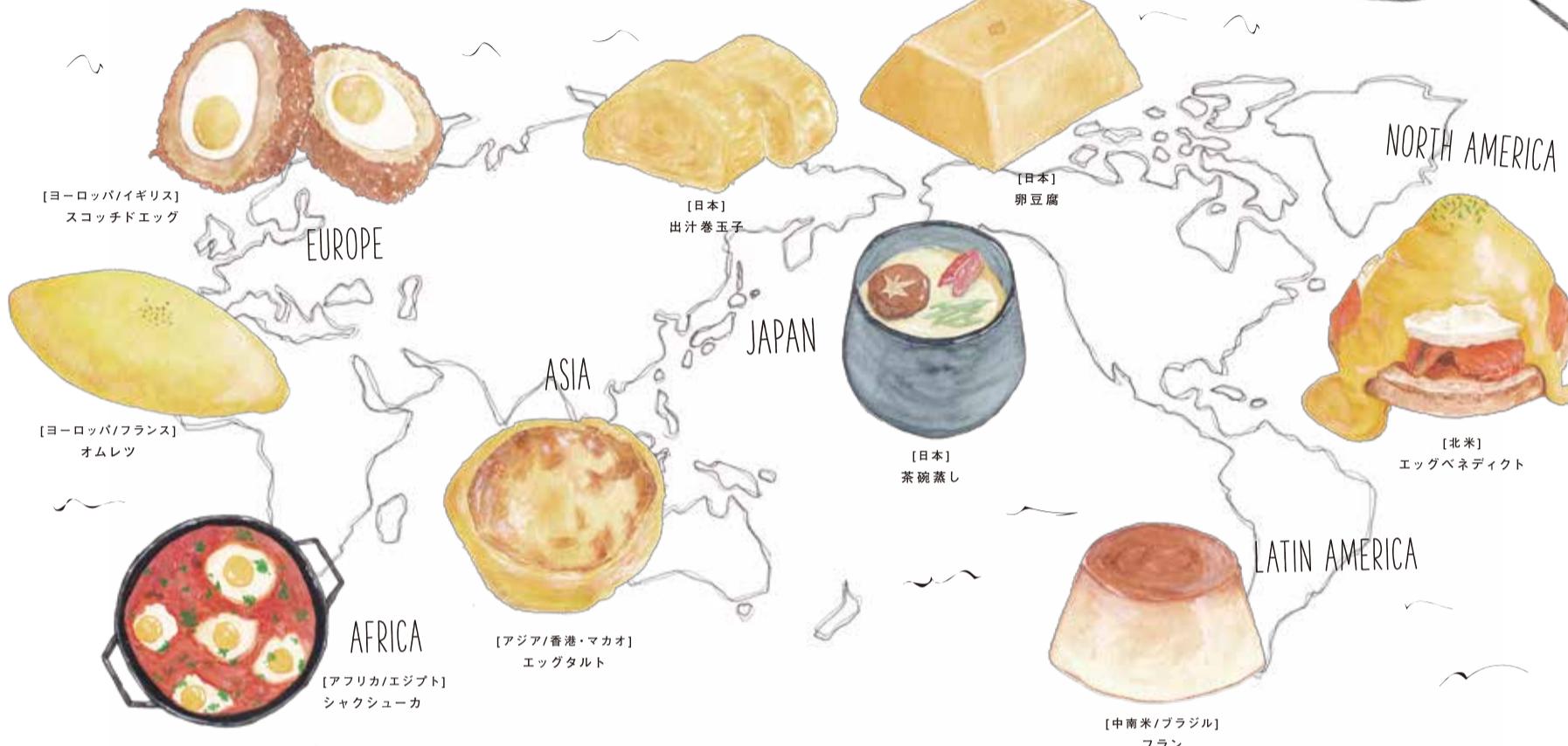
おいしいを、めききする

EGGS: BELOVED THE WORLD OVER

全世界で愛されている卵

世界の卵料理と日本の卵料理の違い

全世界のテーブルに並ぶ卵。世界で一番多く食べている国はメキシコで、日本も第3位と多くの卵を食べている国の一ひとつだ。世界では卵に火を入れて様々なソースとともに愉しむというシンプルな料理が多い。一方、日本では生で食べるという他国にとっては珍しい食習慣がある。それに加えて、淡白な味わいと様々な調味料を包み込んで固まる特徴を活かし、和食の繊細な出汁の味を存分に味わえる素材として愛されてきたため、そのバリエーションは豊富。江戸時代には『卵百珍』とよばれる103の卵料理が紹介されている本があったほどだ。



A HISTORY OF EGGS IN JAPAN

日本で愛されてきたルーツと歴史

卵売りの行商が登場して
食べることが一般的になった江戸時代

医食同源の思想とともに、天ぷらやカステラ、ビスケットなどの南蛮料理が伝来し、からだに良い食事として卵料理が広がりをみせた江戸時代。生卵で卵かけご飯を食べるようになり、ゆで卵や玉子焼きなどが普及する

マヨネーズが発売され
さらに食卓に欠かせない存在に

オムレツ、ミンチボールなどの洋風の料理が食卓に並ぶようになり、卵料理の幅がさらに広がる。また、大正14年(1925年)には、食用油・酢・卵を主材料とした調味料、マヨネーズが発売される

弥生時代～平安時代

中国から朝鮮半島に入り、日本へ
食べる目的ではない養鶏として伝来



『古事記』には、庭先での飼育や吉凶を占ったりする報辰(ほうしん)としての記述が。また、平安時代中期に編集された『延喜式(えんぎしき)』という書物には鶏卵をお供え物としていた記述、『源氏物語』には「とき告げ鶏」として愛されていた記述がある

商業的な採卵養鶏が始まり
卵を食べる量がますます増える



江戸時代末期には高価なものだった卵。かけそばが一杯十六文の時代に、ゆで卵がひとつ二十文で売られていた、という記述が『守貞謾稿(もりさだまんこう)』という書物にある。明治に入り鶏卵生産の専門経営が始まり、手軽な食材となっていました

海外から卵をよく産む鶏種が入ってきて
さらに安定して卵が手に入るようになる

イタリア原産の採卵用種で、多くの卵を産む白色レグホーン種が日本に広がり、鶏卵の生産が急速に増え、卵の量もどんどん増えていく。日常の食材としてさらに安価に卵が手に入るようになる

1年間に約330個の卵を
食べるようになった日本人

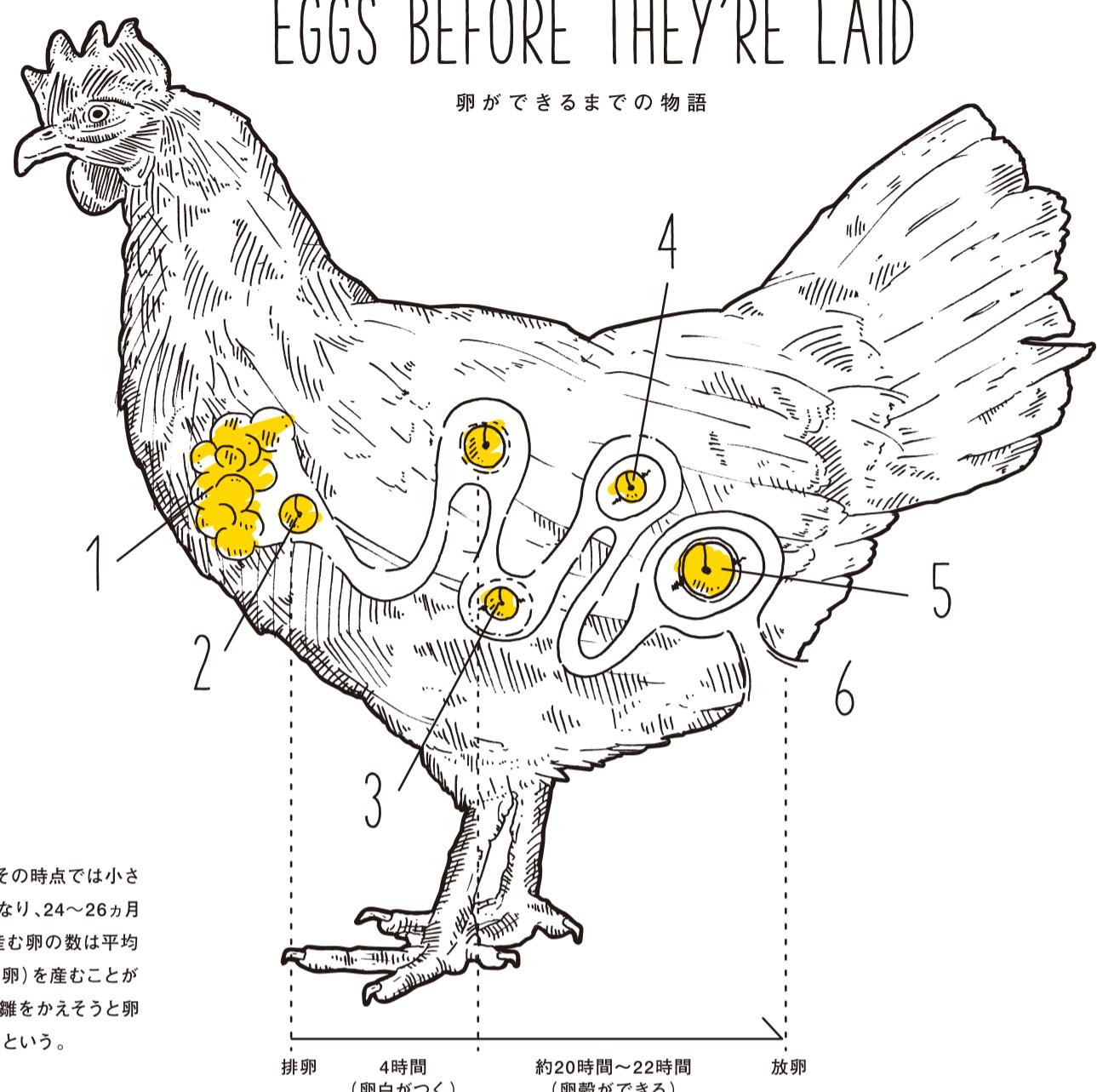
50年以上前にはお見舞いの品としても重宝されていたほど、高級品であった卵。かつて町の中にあった卵屋も今は姿を消し、スーパーで手軽に卵が手に入るようになった。現代では、1人あたり年間約330個の卵を食べているという日本人。食卓から切っても切り離せない存在となっている卵は、今日も影ながら様々なカタチで健康を支えてくれているのだ。

EGGS BEFORE THEY'RE LAID

- 1 7~12日間
卵巣のなかでいくつもの卵黄(卵子)がゆっくり成長
- 2 15~25分間
大きくなった卵黄が排卵される
- 3 3~3.5時間
卵黄のまわりに卵白がついていく
- 4 1.25~1.5時間
卵黄、卵白のまわりに卵殻膜ができる
- 5 18~22時間
卵殻ができ固なっていく
- 6 卵が産まれる

1日に約1個の卵を産む鶏

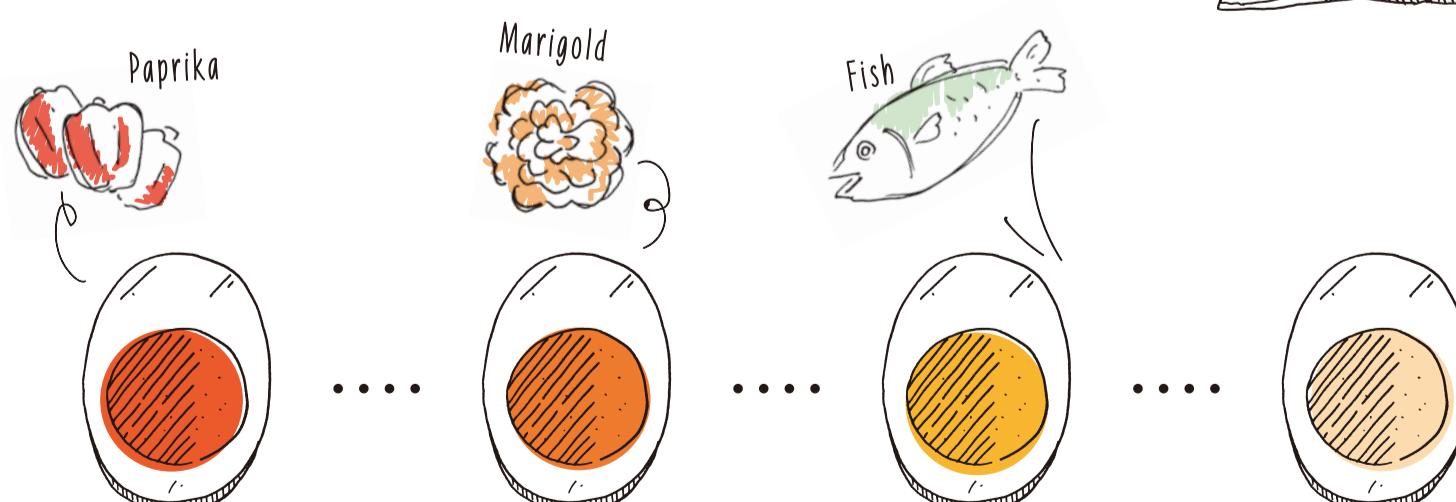
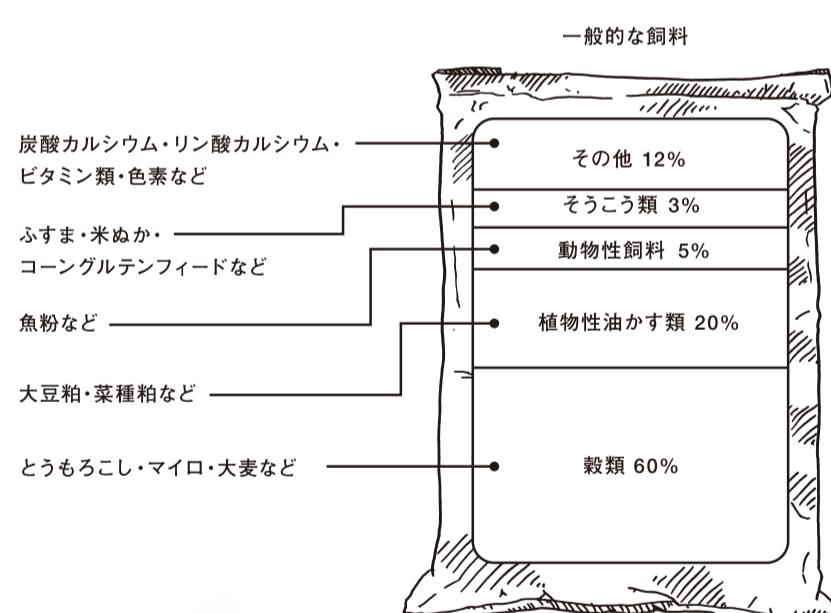
雌鶏が卵を産み始めるのは生後6ヶ月くらいから。その時点では小さな卵を産む。成長するごとに立派な卵を産むようになり、24~26ヶ月くらいまで良い状態の卵を産み続ける。一生で産む卵の数は平均350個くらいなのだと。受精することなく卵(無精卵)を産むことができる鶏だが、産んだ後に卵をそばに置いておくと雛をかえそうと卵を温めだす。そうなると約3週間は卵を産まなくなるという。



WHY DO YOLKS HAVE SUCH DIFFERENT SHADES?

卵の黄身の色の違いが生まれる理由

白玉、赤玉、ピンク玉、なかには青玉など世界各国に様々な殻の色の卵があるが、それは鶏種の違いによるもの。異なる鶏種の鶏が同じ飼料を食べて育てば、殻の色は違えど、大きな栄養面での違いはないのだといふ。黄身の色の違いは、食べている飼料によるもの。色が薄いものより濃いもののはうが栄養価が高いイメージをもつことが多いかもしれないが、飼料にパプリカの粉末など、赤味の強いものを加えれば黄身の色は濃厚なオレンジ色になるのだといふ。逆に、とうもろこしやマリーゴールドといった色の濃い飼料を抜けば、黄身は白っぽくなる。魚粉でとることの多い動物性タンパク源をチーズを作る過程で出るホエーに代えれば、風味も変わらぬのだ。



※卵を1個産むのに、約2,850kcalが必要なのだといふ。

Useful tips for an eggy lifestyle

毎日に役立つ卵のうんちく

1 egg knowledge 産まれたての卵の見分け方



作る料理にもよるが、卵かけご飯なら新鮮なほうが良い。割って横からみてみると、ぷっくりと卵黄と卵白が立ちあがり濃厚な卵白が卵黄を包みこんでいるくらいが理想。また、産まれてすぐの卵は、卵白に炭酸ガスが含まれているため白濁しているのも新鮮な証。

割らずに確認するには、10%の食塩水のなかに卵をいれてそのまま沈むと良いそう。生で安心して食べられる賞味期限は、冷蔵庫保管で14日程度に設定されているそう。

3 egg knowledge 殻の不思議



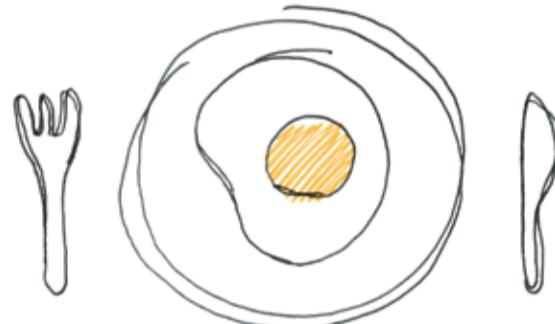
雛が卵の中から呼吸ができるように卵の殻には極めて小さな穴が空いているのだそう。産まれてすぐの卵に含まれている炭酸ガスは、古くなるにつれて抜けていく。ゆで卵にするならこの炭酸ガスが抜けた古い卵のほうがおいしい。また、殻は雛のカルシウム源にもなっているため、産卵を繰り返した鶏の卵の殻はどんどん薄くなっていくのだという。

5 egg knowledge ひとつも無駄のない卵



卵の卵黄、卵白は勿論のこと、殻は肥料やチョークなどの原料、殻のすぐ内側にある卵殻膜は皮膚を元気にする力があると言われ、ひと昔前はお相撲さんが傷に貼って治していたという。卵だけでなく良質な卵を産まなくなった鶏も、トサカはヒアルロン酸を多く含むため美容品として、羽は羽毛に、肉や骨は食料として生活を支えてくれている。

2 egg knowledge 目玉焼きのひと工夫



卵黄は、顕微鏡で見ると、膜のなかに小さな粒が集まってできていることが分かる。目玉焼きを焼く時に、フライパンの5cmくらい上から勢いよく落とすと、卵黄の粒が潰れ、全体が均一になり、粘りが強く舌にまとわりつくような食感に。そっと低い位置から落とすと、粒が潰れず焼きあがるのでホクホクの目玉焼きができるという。

4 egg knowledge 保存方法のすすめ



卵の殻は尖っている方が密度が高い。橋と同じアーチ構造になっているので縦の強度にはとても強く、卵を30個並べると60kg程度は支えることができるのだという。また、新鮮な卵には炭酸ガスが多く含まれているため、気圧の高い環境になる飛行機にのせると割れてしまう。冷蔵庫で保管する際は、殻の密度の高い尖った方を下にして、炭酸ガスが溜まりやすい丸い方を上にすると、割れにくいだけでなく炭酸ガスがクッションになって、外部から侵入した細菌が、直接卵黄に入り込む可能性が低くなるのだそう。

Four incredible facts about eggs

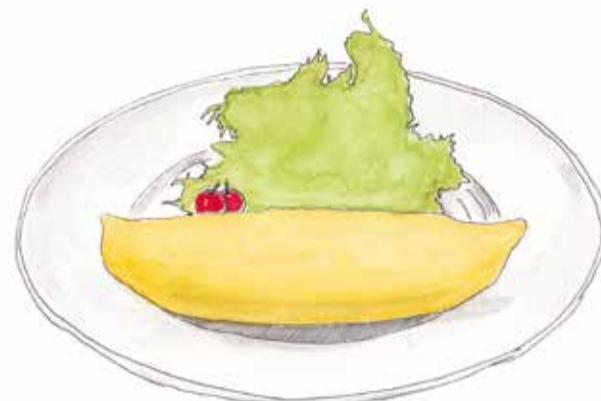
料理の幅が広がる
卵の4つの特徴

現代の食生活に欠かせない存在となっている卵。その理由は、卵の持つ大きな4つの特徴があった。偉大な卵の特徴を学び、毎日の食事のレパートリーをもっと広げてみよう。

Egg's Great facts | 1 One

— 熱で固まる —

一般的にどんな食材のタンパク質も加熱によって固まるが、卵は肉や魚と異なり液状のタンパク質というのが珍しい。これによって、どんな食材や調味料とも馴染みがよく、旨みやおいしさを閉じこめられる。きちんと固めるには黄身は68°C以上、白身は73°C以上の加熱が必要。水や砂糖を入れると固まりにくく、牛乳や塩が入ると低い温度でも固まりやすいそう。この特徴により、茶碗蒸しやオムレツのように旨みを閉じ込めながら弾力のある食感を愉しむことができる。



卵白は搅拌すると泡立つ特徴をもつ。これがおいしいスポンジケーキやふわふわのシフォンケーキを作ることのできる理由のひとつなのだが、泡立つのはタンパク質のちからだという。特に卵白のタンパク質は、水と馴染みやすい性質と空気と馴染みやすい性質があり、搅拌することによってこの2つの性質があわさって泡をつくるのだそう。この特徴によって、ふわふわの食感や弾力感、舌触りなどを生んでいるのだ。

Egg's Great facts | 2 Two

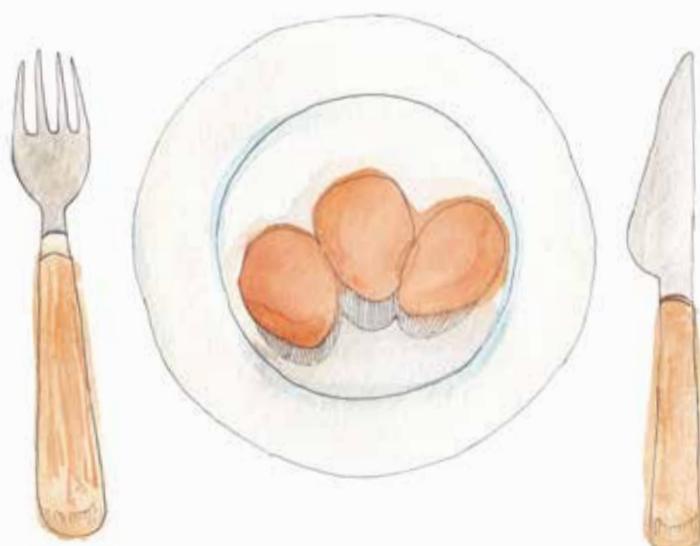
— 泡立つ —



Egg's Great facts | 3 Three

— 乳化する —

水と油は異なる性質をもつため混ざり合うことはない。この混ざり合わないものを混ぜるのが乳化力。マヨネーズに代表されるように卵は乳化力によってあらゆるものをお一に混ぜることができる。特に卵黄の乳化力は優れており、いろんな食品の乳化剤として使われている。人間が味を感じるのは、舌の味蕾(みらい)という部分で、ここから味覚神経に伝わりおいしさを感じる。油の粒は大きく、味蕾に入ることができないため、乳化することによってコクや濃厚な味わいを長く感じることができるのだ。



Egg's Great facts | 4 Four

— 高栄養価 —

卵に足りない栄養素は、ビタミンCと食物繊維くらいと言われるほど、からだづくりに必要な栄養素がバランスよく含まれている高栄養価食品。有精卵の場合は、35°Cで3週間温めると、1羽の雛が生まれる。つまり卵は、1羽の生命体を生み出す栄養素のかたまりなのだ。かつてはコレステロール値が上がることを心配して1日1個が適量だと言われていたが、逆にコレステロール値を下げる成分も発見され1日2個食べることを推奨する動きもある。簡単に取り入れられる卵だからこそ、からだのために毎日の食卓に添えていきたい。



キューピー株式会社

研究開発本部 商品開発研究所 タマゴ開発部

主幹研究員 市村 司 氏

マヨネーズを代表する卵を主原料とした調味料メーカーであり、食卓に欠かせない存在であるキューピーに入社後、卵の奥深さに魅せられ卵の研究と商品開発、用途開発を続けて約33年。社内ではタマゴ博士と呼ばれ、様々な卵の知識を有する頼れる存在。

Two different takes bringing out the best of eggs

卵の特徴を学び、二面性のあるシーンを愉しむ

組み合わせる素材によって、様々な色や香り、食感を愉しむことができる卵。調理法ひとつで自由自在に姿形、食感、味わいを変えられる食材だからこそ、様々なシーンを愉しむことができる。卵の特徴を知り、シェフたちの技を学び、活かすことで、毎日の食卓にもっと卵をとりいれてみよう。

Chef & Egg



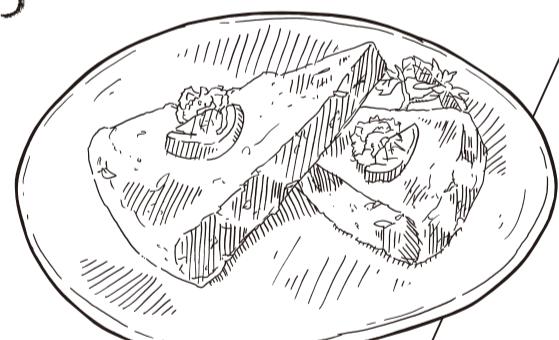
Donnagolosi

イタリア料理 Donnagolosi
シェフ 濱部 隆章 氏

背景を知り、つなぎ役の卵にも気を配る

「卵には、餌や飼育環境が如実に現れると聞いて、背景にも気を配るようになりました」と濱部シェフ。自店では、大自然の中で昔ながらの方法で育てている大分県の『蘭王』を取り寄せている。主に生パスタの材料として使用。卵黄生地、全卵生地、卵なしの生地の3種を使い分ける。卵黄生地は、歯切れが良くコクがある。卵白生地は、卵白の影響でコシが出てくるそう。卵の良し悪しは、練り上がりに影響を与えるので、良い卵を使いたいと話してくれた。

Scene Busy
-忙しい日に寄り添う-



混ぜて焼くだけでおいしいオムレツ

忙しい時は、イタリアンオムレツ「フリッタータ」がおすすめ。フライパンで軽く火を通した後、オーブンで焼き上げることで、固まりすぎずしっかりと仕上がる。作り置きして、次の日の朝に冷たいまま食べてもおいしいそう。

Frittata フリッタータ



心まで満たされるふんわりデザート

ゆっくり過ごせる時の食後のデザートにいただきたい「ザバイオーネ」。かき混ぜると泡立つ起泡性と熱を加えると固まる凝固性を活かし、湯煎しながら混ぜていくと、ふわふわのメレンゲに仕上がる。フルーツやアイスと相性抜群だそう。

Zabaione ザバイオーネ

EVENT

5/18(木)
15:00~17:00

シェフの教室 - 卵の前菜・パスタ・ドルチェを学び味わう -

泡立つ、熱で固まる、乳化する、などの卵の性質を活かした卵料理の作り方をイタリア料理歴17年になる濱部シェフがレクチャー。イタリア料理に欠かせない卵を使った前菜、パスタ、ドルチェの作り方を学び、味わうことのできる時間をお見逃しなく!

価格：2,500円
(税込/ 実食・次回来店時割引チケット付き)

持ち物：筆記用具

定員：15名

会場：グランフロント大阪 南館7階
イタリア料理 Donnagolosi 店内



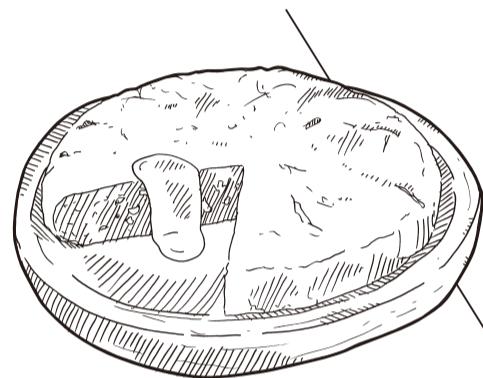
Umekiki公式サイト umekiki.jp 内
イベント応募フォーム

\ イベントの応募はこちら /
umekiki.jp/contact/



Scene **Sun**
Picnic
-屋外で愉しむ-

メインにも飾りにもなる卵で華やかに演出
弁当で食材が傷む原因のひとつは水分。しっかりと火を入れができる卵は、砂糖で濃く味付けした錦糸玉子でちらし寿司にすると彩りが良く食欲もそそる。アウトドアなら生卵とスキレットを持って行き、パンケーキやスペニッシュオムレツを作るのもおすすめ。



Spanish Omelette
スペニッシュオムレツ

DEAN & DELUCA

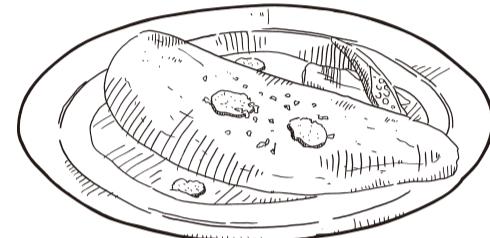
マーケットストア&カフェレストラン DEAN & DELUCA

料理長 久保田綾子 氏

卵は料理にコクを出すことができる素材

フレンチ・ビストロの定番ウフ・マヨネーズなど、シンプルな料理もおいしく食べられるのが卵の魅力。卵なら、肉や魚介の旨みとブイヨンベースの卵液のコクがマッチしておいしい一品になるという。

Scene **9P**
Restaurant
-レストランで愉しむ-



Truffle Omelette
トリュフオムレツ

香りや味を加えるだけでフレンチ風に
香りを移すことができるのも卵の特徴のひとつ。
殻付き卵とトリュフを同じ容器に入れるだけで、
簡単に風味を加えることができる。オムレツにト
リュフ塩やトリュフのオイル漬けを入れ、香りとと
もに食材を包み込めるのも卵ならでは。

Scene **Mermaid**

和菓子・甘味処 ばさら 梅々庵
料理長 古賀 聰 氏

おいしい卵料理は混ぜ方が大切

たとえば親子丼なら「卵をかき混ぜすぎないことが肝心」というほど、卵は繊細な食材。割り入れた黄身をしゃもじで1回突くだけで十分だとい
う。出汁を吸わせるように生の白身を誘導していくのが調理のポイント。

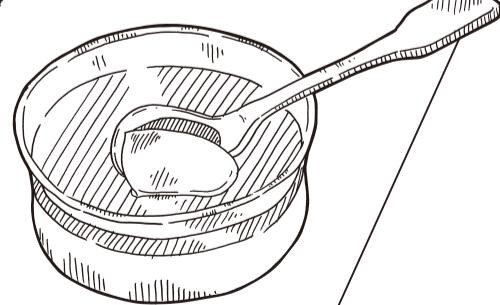
Scene **&**
Egg



Scene **Sweets**
-甘いひとときを愉しむ-

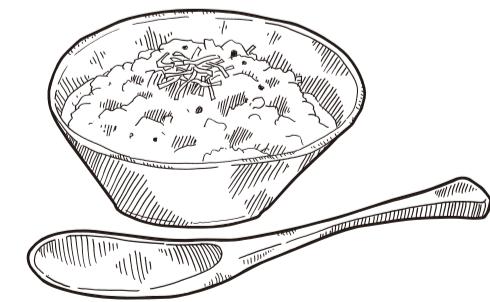
プリンはしっかり混ぜて力を出す

固まる特徴を活かしたスイーツといえばプリン。
卵とグラニュー糖を少量ずつ2~3回に分け入
れ、プリン液の力を出すようにしっかり混ぜ込
んでいく。一度に入れると部分的に固まって、ダ
マのようになってしまうので注意して。



Pudding
プリン

Scene **Alcohol**
-お酒と愉しむ-



Tamago-Zousui
玉子雑炊

米と出汁と一体感を出す卵のとじ方

出汁が卵を纏うことで深みのある味わいが愉しめる雑炊。米を洗わずにたっぷりの出汁でコトコト炊いて、米の粘り気でとろみが付き出したところで卵を投入。火を止めて、卵とごはんと出汁が絡まるように軽くかき混ぜるのがポイント。

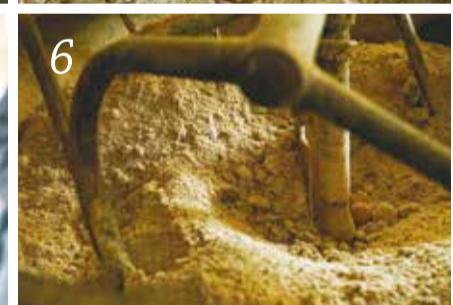


食材が育った
ルーツを学び、
食材選びの
道しるべに

Farmers working with the land, not against it

自然にあらがわす平飼い養鶏を続けていく農家

父の代から農業をはじめて35年。自然養鶏とも呼ばれる平飼いで育てた卵、そして鶏糞を使いながら有機野菜を育てる牛尾農場。平飼い養鶏を牛尾さんが続けている理由とその暮らしぶりを伺った。



15,000羽を飼える場所で600羽を育てる

35年前に平飼いの養鶏と有機農業を始めた父の後を継いで農家の道にはいったのは、今から8年前。結婚後すぐに実家に戻り、今ではレストランや専門店からも支持される農家であり、3児の父でもある。平飼いは、自由に歩き回れるためストレスがかかりにくく味わいの良さは勿論、アレルギー物質が少ないとも言われている。また健康な鶏の鶏糞は、においが少なくさらさら。牛尾さんは、この鶏糞を使って農薬を使わずに野菜を育てている。自然のサイクルにあらがうことなく農業を営み、生き物の恩恵をたっぷり受けて循環する仕組みを大切にしたいから、平飼いというスタイルを変えずに続けていきたいと話してくれた。

天然酵母のパンのようにおいのするエサ

自分で調合しているというエサは、香ばしくおいしそうにおい。なかには、地元で収穫された小麦の屑や米ぬか、魚粉、カキ殻などが含まれている。珍しいのは、豆腐の搾りかすに加え、近くの有機醤油を造る蔵からもらってくる醤油の搾りかす。これらと野菜の屑などを混ぜ合わせ、2~3日自然発酵させてエサをつくっているという。これにより卵黄はきれいなレモンイエローで、味わいはどこか昔懐かしい味だと喜ばれているそう。料理やケーキに使っても、主張しすぎる事なく、しっかりとしたやさしい存在感がある卵は、多くのリピーターから愛されている。

1、毎朝8時から丁寧に仕込んだエサを与える 2、大阪でサラリーマンを経験した後、故郷で農家を継いだ牛尾夫婦 3、600羽の鶏が1日に産む卵の数は約450個 4、もともと鶏は気性が荒いため、平飼いで飼う鶏は喧嘩しないように比較的おとなしい鶏種を選んでいるという 5、地元の有機醤油蔵からもらう搾りかす。優しい塩気のある搾りかすで、昔はこれを使って漬物を作ったりしていたそうだ 6、鶏糞のいやなにおいがない鶏舎。訪れる人はにおいのなさに驚くのだという

interview

有機野菜と平飼い卵 牛尾農場

代表 牛尾 真道さん、嫁 牛尾 祐美子さん

兵庫県神崎郡市川町上牛尾

4/15(土)
Umekiki Marché
出店!

※詳細はP10にて



1



2



3

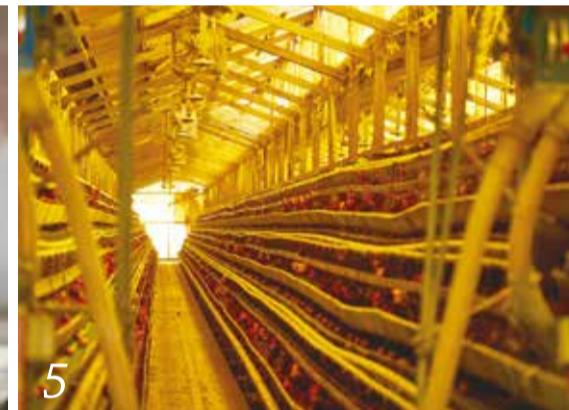
Producers taking up the home-grown mantle

美しい自然の中で、純国産鶏を守り受け継ぐ

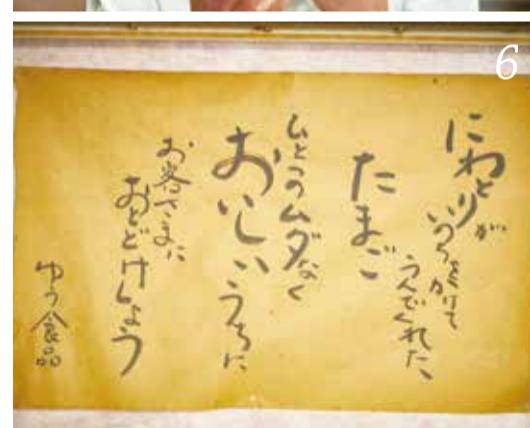
山々に囲まれ、おいしい農作物でも知られる広島県世羅郡に榆の木ファームはある。恵まれた環境の中、EMやカキの殻といった餌にもこだわりながら、鶏たちは飼育されている。養鶏に携わり約40年が経つという吉宗会長をはじめ、純国産鶏“もみじ”を守り受け継ぐ、榆の木ファームの人々の話を伺った。



4



5



6



7



8

生産性だけでなく、飼育環境や純国産鶏を追求する

大自然の中、風が通り、光が降り注ぐ開放高床鶏舎で鶏たちは飼育されている。寒暖の差に気を配り、温度と空調管理に手間を要するというが、「鶏たちに居心地の良い環境で過ごしてもらいたい」と吉宗会長はいう。また、日本内に約4%しかいない純国産鶏の中でも、もみじという鶏種にこだわる。「外国鶏よりも多くの餌を食べ、卵を産む量も少ないが、生産性ばかりを追い求めるのではなく、純国産鶏のおいしさを伝えたい」と信永社長も話してくれた。

鶏に感謝しながら向き合う飼育員たちの存在

榆の木ファームには、70代のベテランから20代まで幅広い飼育員がいる。水の量、温度、空調管理のほか、鶏の体重や卵の重さを点検している。「動物が好きでこの仕事を選びました」という20代女子の岡尾さんが言うように、鶏たちに感謝しながら日々の仕事に向き合う。また、発酵鶏糞の堆肥づくりに力を注ぎ、地元の米農家と連携したり、割れてしまった卵でスイーツを開発したりと、余すことなく活かせる方法を模索しているそう。

1, 信永社長（前列左から2番目）や岡尾さん（前列左）をはじめ、飼育員の皆さん
2, 純国産鶏もみじの殻は、赤色で固く、艶があり美しい 3, もみじは、濃厚でコクのある味わいが特徴。卵かけご飯は絶品 4, 6, 常に鶏たちへの感謝を忘れないようにしているという吉宗会長 5, 風が行き渡る開放高床鶏舎で飼育されている鶏は、1日約1個卵を産み、生涯産める数も決まっているそう 7, 美しい毛並みを持ち、凜々しい表情のもみじ 8, 機械で選別した後、一つひとつ手選別を行う

interview

世羅の里山 榆の木ファーム（有限会社ゆう食品）
代表取締役会長 吉宗 八栄美さん
代表取締役社長 信永 裕二さん

広島県世羅郡世羅町別迫



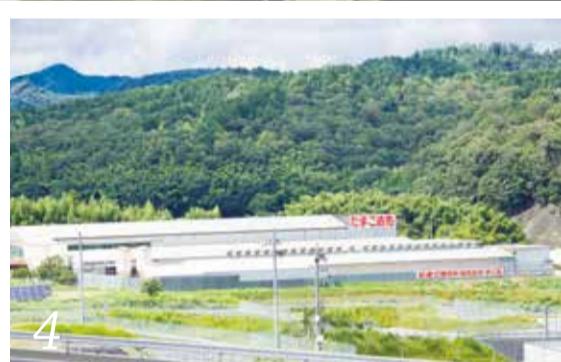
1



2



3



4



5



6



お作法やマナー、
地域に根付いた
食文化を学ぶ

How we can have sustainable eggs and poultry

持続可能な養鶏との向き合い方

古くから京都と丹後・山陰地方を結ぶ緑豊かな京丹波町で採卵養鶏場を営むみずほファーム。約15万羽の鶏を飼養する一方で、役割を終えた採卵鶏の再生利用にも取り組んでいる。養鶏生産者の視点から鶏の有効活用について考えてみよう。

ひとつも無駄のない卵のように、
循環型の生産を目指す

みずほファームでは、地元の遊休農地で作付けされた飼料米を使用し地産地消に取り組んでいる。「里山の暮らしのように、生産者として循環していく大切さも考えたい」と桑山さん。一般的にカルシウムで出来ている卵の殻はチョークに、殻の内側の薄い膜は化粧品に利用されるなど、捨てるところがないのも卵の知られざる魅力だが、桑山さんの工場では採卵できなくなった親鶏の未利用資源を再生利用するプロジェクトを進めている。

採卵養鶏場の枠を越えて、
鶏肉の加工食品に挑戦

みずほファームでは生後120日を迎えた鶏を養鶏場で飼養し、生後約700日で採卵の役割を終える。鶏は自らの骨を溶かして殻を作るため、生後約700日を経過した卵は割れやすく生産性への影響も大きい。また、サイズの大きな卵を産むため、卵白の量が増え品質にも影響を与えるそうだ。桑山さんは廃棄される採卵鶏を食用として活かしていく理由を「食材への感謝も込めて卵を産んだ鶏の有効活用に取り組みたかった。真空加工技術の導入など工夫を重ね、柔らかく、おいしい商品ができた」という。純国産鶏さくらの鶏肉加工食品ブランド“京桜”的今後に期待したい。

1, 採卵鶏の命を無駄にしないように、親鶏の加工食品化に取り組む桑山さん 2, 採卵された卵は隣の工場で詰められていく 3, 縄棒のような機械で叩いて卵にひび割れがないか検査する 4, 里山風景が広がる京丹波町にある、みずほファームの採卵養鶏場 5, 6, 親鶏の加工食品ブランド京桜。酒粕やポン酢など京都のものにこだわった味付けが試食会でも好評

interview

みずほファーム（株式会社ナカデケイラン）
代表取締役 桑山 直希さん

📍 京都府船井郡京丹波町

4/14(金)
Umekiki Marché
出店!
※詳細は下記にて

EVENT

4/14(金)

4/16(日)

12:00~19:00

Umekiki Marché vol.6 -牛尾農場、みずほファームのおいしい卵がやってくる!-

4月16日は、イースター。卵のごちそうや飾り付けで祝うお祭りに合わせて開催される大きなマルシェUmekiki Marché（うめききマルシェ）にUmekiki Paperで紹介した一部の卵農家さんも出店。各生産者さんとの会話を愉しみながら、育て方が異なるおいしい卵を目利きしよう。

日時：4/14 (金) ~16 (日) 12:00~19:00

場所：グランフロント大阪 うめきた広場内(JR大阪駅すぐ)
入場無料・予約不要



Limited Menu & Chef's point

組み合わせて
色・香り・食感を愉しむ卵料理48日間
2017年4月14日(金)～5月31日(水)

グランフロント大阪 北館地下1階・1階、
うめきた広場地下1階・1階、南館1階・7階・8階の36店舗にて

毎日の食卓で馴染み深い卵は、そのものを食べるだけでなく、料理のおいしさを引き出してくれる食材でもある。グランフロント大阪のさまざまなジャンルのシェフたちが、泡立つ、熱で固まる、乳化するという卵の特徴を存分に活かした一皿を提案。熱を加えると真っ白な黄身になる卵やくさみの少ない卵、こだわりの養鶏技術で育てられた卵など、さまざまな卵を使った料理を味わい愉しむ48日間。



玉子と卵の手巻きずし膳

¥3,000 ランチのみ 限定1日10食

イクラ、キャビア、トビコ、鶏卵を使い、それぞれの食感、香り、彩りを味わえる手巻き寿司。7種類の海鮮と野菜も一緒に楽しめる。ばさら名物の昔プリンをデザートに。

Shop Information

南館
8F



料理長 士田 英次 氏

Chef's Point

イクラは醤油漬け、キャビアは塩漬け、トビコは味噌漬けと、素材ごとの味付けに。鶏卵に魚のすり身と和三盆を加えた厚焼き玉子は、爽やかな甘みでしつとり。卵本来の粘りを活かしたブリンは、砂糖、温度、時間にこだわっている。

Q カリっとするので、卵たっぷりの天ぷらが好きです！

和食
日本料理 大坂ばさら

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7786

東京で大人気のばさら名物トマトすき焼きが大阪上陸！日本料理人小山裕久氏の創意あふれる日本料理店。



Chef's Point

卵が固まるギリギリの温度の約90℃で湯煎し、3時間かけてじっくりと火を通した。湯煎することで、直接火が通らないので、驚くほどなめらかな仕上がりになるそう。卵本来の風味と自然な甘みを味わうことができる。

Q 子供の頃、母の手作りのプリンが大好きでした。

卵を使った料理・デザートは、今も私の基本です。



オーナーシェフ 唐渡 泰氏

大阪平飼い自然卵と 国産バニラの贅沢プリン

ランチのコースのデザートを
こちらに変更 限定1日10食

平飼い鶏の卵の風味と濃厚さを味わう贅沢なプリン。材料には、国産のバニラビーンズとジャージー牛乳を加えただけのシンプルさ。繊細な口どけが口福をもたらしてくれる。

Shop Information

南館
8F

現代風野菜フレンチ
リュミエール大阪 KARATO

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7515

ミシュラン星付きシェフ唐渡氏による、現代風野菜フレンチレストラン。おいしいご馳走と健康な身体づくりの両立を目指した“野菜の美食”を追求。



Chef's Point

からし菜の食感を活かせるようにサッと炒めて、卵でとじるまでを高温で調理。その後、低温で寝かせることにより中までゆっくり火を通して。三段階に温度設定している鉄板料理ならではのふわふわ感を愉しんでほしい。

Q ゴーヤチャンプルーなど、沖縄料理にとって

卵は欠かせない素材です。



スタッフ 浜田 あすか 氏

沖縄野菜オムレツ ポン酢風味

¥756 終日提供可能

沖縄県産のからし菜とハンダマを使ったポン酢風味のさっぱりした味わい。からし菜のシャキシャキとした歯ごたえと、ハンダマの色鮮やかさが食欲をそそる。

Shop Information

南館
8F

鉄板焼ステーキ
鉄板焼ステーキレストラン 碧

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7299

最高級の沖縄県産黒毛和牛を厳しくこだわりを持って選び抜いたステーキを提供。沖縄の海で育てられたミネラル豊富な久米島くるま海老も人気。



桜の純白オムライス

¥1,458

ディナーのみ 売り切れ次第終了

東京浅草の洋食の名店「レストラン大宮」のオーナーシェフ大宮勝雄氏がプロデュース。エビフライやハンバーグステーキなど、こだわりの洋食がいただける。

Shop Information

南館
7F

洋食
浅草 キッチン大宮

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7195

桜のドレスオムライス

¥1,100

終日提供可能 売り切れ次第終了

洋食の伝統を基に現役であり続けることにこだわる大宮シェフのエッセンスを加えた、大人からお子様まで楽しんでいただけるジュアル洋食が並ぶ。

Shop Information

うめきた
B1F

洋食
浅草 キッチン大宮DELI

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7095





ウニちょこっとイクラびっしり

特製豆乳茶碗蒸し

¥1,080 ディナーのみ 売り切れ次第終了

磯貝こだわりの茶碗蒸しを豆乳仕立てに。磯貝の香りがする北海道のウニと身の詰まった九州のイクラをトッピング。白身魚を中心にその日仕入れた新鮮な海鮮を具材にした贅沢な椀。

Shop Information

南館
7F

炉端・海鮮料理

博多漁家 磯貝

営業時間 11:00～23:30

電話番号 06-6485-7290

博多の超人気店「磯貝」の関西初店舗。その日のうちに獲れた新鮮な魚を種類や状態に合わせて最もおいしい調理法で提供してくれる。とにかく魚が旨い店。



スタッフ 白原 忠司 氏

Chef's Point

卵や出汁と相性の良い豆乳を混ぜることで、なめらかな食感が愉しめる。「異なる食材の香りを組み合わせることで味を作っていく」という白原氏。海鮮をのせた茶碗蒸しは珍しいので、卵と磯貝の香りを味わってほしい。

Q 家庭でもよく使う食材なので、店では贅沢な卵料理を愉しんでほしい。



大分県産 自然卵『蘭王』のカルボナーラ

¥1,598 終日提供可能

旨みの強いコロンナータ村の豚のほほ肉の塩漬けや、程よい香りの紫にんにく、チーズにベコリーノロマーノを使ったシェフこだわりのカルボナーラ。コク、香り、旨みのバランスが絶妙。

Shop Information

南館
7F

イタリア料理

Donnagolosi

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7451

素材がおいしい自然派イタリアン。シェフが丁寧に調理したこだわりの素材をソムリエ厳選のワインと味わう。開放感抜群の店内で至福のひと時を。



シェフ 渡部 隆章 氏

Chef's Point

卵白と卵黄を完全に一体化させるために、卵を冷凍してから攪拌し裏ごし。卵のコシを完全に切ってなめらかな状態にすることで、口当たりのよいカルボナーラができる。考えに考え抜いて完成した済部シェフだけの味わいだ。

Q 卵白は約80℃、卵黄は約70℃まで達すると、完全に凝固する。しっかり攪拌すると卵に艶が出ますよ。



穴子柳川卵とじ

¥880 ディナーのみ 限定1日10食

柔らかく炊いた穴子を笹焼き牛蒡と一緒に卵でとじた一品。新鮮な穴子は皮目からサッと焼いて、一杯醤油で仕上げたという。穴子と卵のふわっとした食感を愉しんで。

Shop Information

南館
7F

カジュアル和食

和食 たちばな

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7351

カラダに優しい「とうふ料理」や卸売市場直送の「魚料理」、国産牛を使用した「しゃぶしゃぶ」など、四季の素材を生かした和食・日本料理をリーズナブルに提供。



料理長 八巻 紀美雄 氏

Chef's Point

「卵の味付けは、濃いめのタレにこだわった」という八巻料理長。かえし醤油や追い鰹でコクを出し、自然な甘みを卵から引き出している。タレと具材が程よく絡んだ卵の仕上げ具合に注目してほしい。

Q やっぱり卵は半熟がおいしいですね。



桜エビとホタテの冷製茶碗蒸し

¥780 ディナーのみ 売り切れ次第終了

白く蒸し上がる卵に桜エビの自然な香りと色合いを移した、淡いピンク色の冷製仕立ての茶碗蒸し。筍やホタテ、百合根などを入れて食感を出した春らしい華やかな逸品。

Shop Information

南館
7F

おでん・焼とん

大坂おでん 焼とん 久

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6374-8999

徳島青柳三代目主人・小山裕久氏が監修。豊穣な阿波の食材と鳴門の豊かな魚介類を使った、2種類の出汁でいただく紅白おでんや阿波のおばんざい、焼とんを。



料理長 霧田 武俊 氏

Chef's Point

炒って香りを引き出しながら粉末状にした桜エビを、卵液と混ぜてからゆっくり蒸すことで、旨み、風味、色合いを移している。ムースのような泡状のソースに、長芋を加えふわふわした食感が愉しめるように工夫した。

Q おでんの卵もおいしいですよ。

広島県産 黄味自慢 濃厚ファルシー

¥734 終日提供可能 限定1日10食

固めのゆで卵を作つて白身と黄身に分けた後、裏ごした黄身に、クリームチーズやマヨネーズを加えたオードブル。食事後にワインが余った時に、おつまみにしても相性抜群。

Shop Information

南館
7F

串揚げ

揚八

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7784

趣向を凝らした季節を感じる串揚げと、ソムリエオーナー厳選のワインと地酒が愉しめる。



店長 福徳 大 氏

Chef's Point

箸で突いても崩れないほど濃厚な卵だという広島県産「旬の黄味自慢」は、串揚げのつなぎにも使うなど揚八こだわりの素材だ。クリームチーズと塩分の効いたチーズソースをブレンドしても卵の風味がしっかりと感じられる。

Q 卵は串揚げの味を決める大切な素材です。



明太子と九条ネギの白いだし巻

¥700 ディナーのみ 限定1日10食

うどん出汁にも使っている鰹出汁とビュアホワイトという黄身の白い卵の卵液を合わせた白い出汁巻き。明太子と九条ネギを巻いて、色合い、食感、味わいのポイントに。大根おろしでシンプルにいただく。

Shop Information

南館
7F

天ぷら・うどん・鍋料理

心斎橋 にし家

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6359-1248

なめらかでコシのある大阪うどんをはじめ、登録商標のうどんちりや天ぷらで浪花の食文化を伝える。40種ある天ぷらは、うどんのトッピングやお酒のアテにも。



店長 島田 安浩 氏



ふわとろ×ガーリック×肉×チーズ×ブラックペッパー 肉バルのガーリックライス アルバニア風

¥1,274 ディナーのみ 限定1日10食

ピュアホワイトという黄身の白い卵とパルミジャーノチーズを使ったふわとろの真っ白なスクランブルエッグを、国産牛ときのことガーリックたっぷりのピラフにのせて。ブラックペッパーがアクセント。

Shop Information

南館
7F

イタリアンバル

Italian Bar PIENO festa

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7014

常時30種類以上のワインが揃う人気バル。A4A5ランクの宮崎牛や鳥取萬葉牛、こだわり野菜を取り揃え、ピザ・ソラーニ・パスタ、メイン料理が愉しめる。



シェフ 濱西 秀範 氏

Chef's Point

肉バルらしく肉と卵を使った卵料理を考案。ふわふわでとろとろのスクランブルエッグにするために、焼くのではなく湯煎でじっくりと火を通して。そうすることで、焼き色を付けずに、卵の白色を活かすことができる。

Q 目玉焼きは、醤油派です。



**コラーゲンな
豚足のローストとタマヒモの
追い卵な緑のカルボナーラ、
手打ちパスタ“CHITARA”**

¥1,280 ディナーのみ 売り切れ次第終了

春をイメージして緑色に仕上げた創造性あふれるカルボナーラ。パンチェッタの代わりにトロトロに煮込んだ焼き豚足を使用。コラーゲン質とねばねば成分がうれしい一皿。

Shop Information

イタリア料理 Tana La Terrazza

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7507

水槽よりあげるオマールエビやワタリガニ、当日仕入れの魚介類を使ったイタリアンがいただける。ピッツアや新鮮野菜など店内の窓で焼き上げる窯料理も豊富。



Chef's Point

ねっとり、粘り気のあるモロヘイヤのソースと、半熟に仕上げたタマヒモをゲストが皿の上でつぶし、絡めて食べてもらうスタイルを選んだ。緑のソースに絡まるタマヒモが、コクと旨みとまろやかさを加えている。

○ 卵は幅広く使える食材なので、料理に創造性をしてくれる。



シェフ 大嶋 進哉 氏



**白いオムレツ
ゴーヤのクリームソース**

¥626 ディナーのみ 売り切れ次第終了

沖縄野菜のハンダマ、しま人参、ゴーヤのソースを添えた白いオムレツ。南国らしさを感じるパステルトーンのソースは、ベシャメルソースにゴーヤのベースを合わせた。

Shop Information



沖縄料理 琉球料理・南洋名物海鮮
首里古酒俱楽部

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7890

沖縄古民家の落ち着いた空間で、3年以
上貯蔵した泡盛である古酒（クース）を
中心としたお酒と、宮廷料理から家庭料
理まで幅広い本格琉球料理を味わえる。



スタッフ 吉川 リカ 氏

Chef's Point

塩こしょうとバターで味付けたシンプルなオムレツは、卵の濃さとマッチするようにクリームソースの濃さを調整。ゴーヤはミキサーにかけてコンソメで味付け、ほろ苦さを感じられるように仕上
げた。

○ ふわふわオムライスが大好きです！



牛たんの生ハムサラダ

¥1,080 ディナーのみ 限定1日10食

サニーレタスに牛たんの生ハムをたっぷりのせて、シーザードレッシングと半熟卵でいただくサラダ。トマトもふんだんに盛り付け、彩り豊かでボリューミーな一皿。

Shop Information



牛たん料理 味の牛たん 喜助

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7910

仙台牛たん焼きの専門店。肉質が良
く、柔らかい牛たんを厳選して仕入
れ、さらにその味わいを職人たちによ
る丁寧な作業で仕込み、旨みをじっく
りと熟成させている。



スタッフ 武田 真由美 氏



和牛テールの茶碗蒸し

¥600 終日提供可能 限定1日10食

和牛テールの濃厚な出汁を使った茶碗
蒸し。鶏ガラスープと卵で割ってあっさ
りとした味わいに仕上げた。具材はテー
ル、しいたけ、人参でシンプルに。シメ
の一品におすすめ。

Shop Information



焼き肉 鶴橋 焼肉 白雲台

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6147-4129

肉質等級5限定の黒毛和牛（仙台牛）
を中心、30余年前からの石焼ビビ
ンバや20分以上練り込んだブリブリ
麺の冷麵など、本格韓国料理が揃う。



店長 金城 忠範 氏

Chef's Point

テールを丸2日間煮込んで取った濃厚な出汁と
鶏ガラスープ、卵の配合バランスを絶妙に調整し
た。「お肉の食べ方をいろいろ愉しんで欲しくて、
試行錯誤してきた料理がようやく完成した」と
と金城店長。和牛テール独特の旨みを堪能して。

○ チゲ鍋に卵を落とすとおいしいですよね。



生うにと魚介の白いトルティージャ

¥830 ディナーのみ 限定1日10食

旬の生ウニと魚介を使用した、スペイ
ンの代表的な卵料理。中はふわとろ、
外は香ばしく焼き上げた。卵と相性が
良い鱈を生地に練り込んでいる。エビ、
タコ、ムール貝など魚介たっぷり。

Shop Information



スペインバル
Bar Español LA BODEGA

営業時間 11:00～23:30

電話番号 06-6485-7796

漁港から直送される新鮮な魚介や肉
のおいしさを生かした本格スペインパ
ル。スペイン各地からおいしいワイン
を取り揃えている。



シェフ 森脇 悅也 氏



**苺をふんだんに使った
Pain perdu**

¥1,200 終日提供可能 売り切れ次第終了

バゲットを使ったフレンチトースト。表
面はカリッとアメ状で、中はしっとり。
博多の農家から直送される苺の“しあ
わせもん”を散りばめた春らしい一皿。
(※苺は仕入れ状況により変動)

Shop Information



カフェ&プラッスリー
AUX BACCHANALES

営業時間 9:00～23:00

電話番号 06-6359-2722

本場の賑わいと味わいが息づく空間
の中で、“フランス大衆文化を伝え
る”。定番のカフェメニューから旬の食
材を利用した季節メニューまで、本場
の味を堪能できる。



店長 菊池 元樹 氏

Chef's Point

卵、牛乳、生クリーム、砂糖を混ぜ、真空の袋の
中に入れることで、短時間でパケットに染み込ま
せることができます。表面に砂糖をまぶしフライバ
ンで焼くことで、中はしっとりとしたまま外はカ
リッと仕上げた。

○ 好きな卵料理は、クリームブリュレです。



明太子クリームスフレオムレツ

¥810 終日提供可能

明太子たっぷりの卵生地にメレンゲを
合わせた、ふわふわ＆とろろのオムレ
ツはリピート必須の人気メニュー。クリ
ーミーな明太子マヨネーズをたっぷ
り絡めて召し上がれ。

Shop Information



カフェ&鉄板バル
bib baR

営業時間 11:00～23:30

電話番号 06-6359-1389

昼はハンバーグや唐揚げ、ガバオラン
チを。午後は個性的なケーキや、
ふくらもっちりのパンケーキ。夜は
アルコール片手にbibbaR自慢の肉
料理をどうぞ。



シェフ 片山 亜紀子 氏



ふわふわ玉子の鶏つくね

¥626 ディナーのみ 限定1日15食

卵をたっぷり使用した鶏つくねは、ふわふわと軽い食感が特徴。醤油やみりんベースのソースにバルサミコ酢やバターを加えてイタリアンにアレンジした。卵黄をくずして召し上げる。

Shop Information



マーケットバー SOSH THE MARKET BAR

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6485-7315



シェフ 上田 剛 氏

Chef's Point

しっかり空気を入れて泡立てた卵を鶏肉にぎり混ぜ込むことで、軽やかな口当たりのつくねに仕上げた。卵黄は広島県にあるみつぎ農園の平飼い卵。膜が薄く少しサラサラした印象の卵だが、とても味わい深い素材。

○ 出し巻き玉子などシンプルな卵料理が好きです。

スパイシー塩漬け
豚バラ肉と目玉焼き

¥860 ディナーのみ

1週間漬け置きし、1週間乾燥させた中松シェフ特製の群馬県産“優美豚”的塩漬けを香ばしく焼き上げた。半熟に仕上げた目玉焼きの黄身を絡めながらいただくとまろやかに。

Shop Information



レストラン・バー・カフェ GARB MONAQUE

営業時間 7:30～01:00

電話番号 06-6359-5180



シェフ 中松 洋一 氏

Chef's Point

Chef's Point

意外にも卵を使ったサラダは、初登場。緑いっぱいの春野菜の中で、鮮やかな黄身とトマトの赤さが見た目にも愉しませてくれる。さっぱりとしたオニオンドレッシングを合わせ、卵の風味を損なわないように工夫した。

○ オムレツは手軽に作れておいしいです。

ストアマネージャー 森忠 紀三子氏

ホワイトアスパラガス
オランデーソース

¥648 終日提供可能 売り切れ次第終了

ホワイトアスパラガスにオランデーソースと半熟卵、バルメザンチーズと黒コショウをたっぷり振りかけた白ワインにびったりな一品。全体をかき混ぜて召し上げれ。

Shop Information



ワイン

ワインショップ・エノテカ/

カフェ&バー エノテカ・ミレ

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7150



シェフ 小牟礼 賢司 氏

Chef's Point

レモン果汁やバターを卵黄を使用して乳化させ、ふんわりと仕上げたオランデーソースと相性の良い半熟卵を合わせた。削ったバルメザンチーズの香りや黒コショウがアクセントに。カルボナーラのような味わいを愉しんで。

○ 出し巻き玉子などシンプルな卵料理が好きです。

白と抹茶の味重ねケーキ
濃茶みつ添え

¥750 終日提供可能 限定1日10食

白いロールケーキの生地と抹茶シフォンケーキを和三盆のクリームとフルーツ、濃茶蜜でいただく和スイーツ。日本料理の職人がていねいに仕上げたちょっとせいたくな大人の味わい。

Shop Information

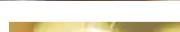


和菓子・甘味処

ばさら 梅々庵

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7785



料理長 古賀 駿 氏

Chef's Point

ロールケーキの生地は全卵で、シフォンケーキは卵白と卵黄を別々に搅拌することで、生地の彩りや食感の違いを愉しめる。お茶会で濃茶として振る舞われる京都宇治抹茶を使用しており、抹茶と卵の香りが口の中いっぱいに広がる。

○ 卵はかき混ぜひとつで、食感に違いを出します。

ホワイトアスパラガスと
筍の白いキッシュ

¥540 限定1日10食 ※ストアで終日販売

不動の人気を誇るキッシュを黄身の白い卵でアレンジ。旬のホワイトアスパラガスと筍の白を活かした一品。小柱はオリジナルのオーロラソースで和えて淡い桃色の層を作った。

Shop Information



マーケットストア&カフェレストラン

DEAN & DELUCA

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6359-1661



料理長 久保田 純子 氏

Chef's Point

卵の色を活かして旬の白い食材を使用し、ホワイトアスパラガスと筍をサッピソテー。春の食材の香りと食感、味わいの違いも愉しめるように工夫した。見た目にも春らしく、食べ応え十分な一品。

○ 味わいが広がるという卵の特徴を活かして具材を選びました！



甘酒プリン 白ごまのソース

¥702 終日提供可能 売り切れ次第終了

白いプリンに発酵食品である甘酒を加えた和スイーツ。練り胡麻と炒り胡麻を合わせたペーストに黒蜜で甘みを加え、昆布と鰹で取った一番出汁で伸ばしたソースと相性抜群。

Shop Information



カフェ

24/7 cafe apartment

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6377-5777



マネージャー 藤村 直 氏

Chef's Point

黄身が白い特徴を活かすために色味に影響を与えない甘酒を混ぜ合わせた。利尻産の昆布と京都の福島鰹で深みのある味わいを表現している。最初は甘酒プリンの味を堪能し、途中から白胡麻ソースで味わいの変化を愉しんでほしい。

○ 卵はいろんな食材と合わせられる
万能食材だと思います！



スモークチキンとポーチドエッグのガレット 春野菜添え

¥1,177 終日提供可能 売り切れ次第終了

具材を生地に織り込むのが特徴のガレットだが、ポーチドエッグを生地の上に添えることで新しいガレットが誕生。チーズや春野菜、しっとり火を通した胸肉をサラダ感覚でいただく。

Shop Information



フレンチカフェ
CRÉPERIE
Le Beurre Noisette

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7795

パリにあるネオビストロ、ル・ブルー・ノワゼットのティエリー・ブランキ氏が展開するガレット＆クレープ専門店。ティラミスやパンナコッタなどスイートをのせたクレープも人気。



店長 桐生 智氏



サルデニアサンド

¥520 終日提供可能 売り切れ次第終了

スクランブルエッグとベーコンをオリジナルパンの“サルデニアパン”にサンド。ふわっとしたパンの食感とスクランブルエッグのとろろ感が絶妙の組み合わせ。コーヒーにもぴったり。

Shop Information



コーヒースタンド
ALL DAY COFFEE

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6359-2090

豆の個性を最大限に引き出す淹れ方を追求したハンドドリップコーヒーや深煎りのエスプレッソを主とするカフェラテなどが愉しめる、サードウェーブコーヒー。



店長 小畠 賢史氏

Chef's Point

たっぷりの半熟卵をくずして一緒に食べられるようにした。サラダ用のビネグレットソースや粒マスタード風味のマヨネーズと卵のマイルドな味わいがベストマッチ。スモークチキンの香りや素材の食感も愉しんで。

○ 卵は食生活に欠かせない大切な食材です。

ふわとろティラミス

¥1,026 14時以降提供可能 売り切れ次第終了

マスカルポーネチーズのムースにコーヒーを染み込ませたものがスタンダードなティラミスを新感覚の軽い口当たりにアレンジ。ふわとろの泡の中に浮かんだ斬新な盛り付けにも注目。

Shop Information



ケーキ・カフェ
La Terrasse Café et dessert

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7788

人気のパンケーキをはじめ20数名のパティシエがバックアップするデザートは本格的で感動的! ランチやディナーでは、シェフ自慢のヘルシーでリッチな料理も勢揃い。

パティシエ シェフ
橋本一洋氏

白いカルボナーラ!

コース料理の一品として終日提供

イタリア料理定番のカルボナーラをふわふわで真っ白にアレンジした。口当たりの軽さも印象的。叩いてつぶしたスワルクという特別な白コショウをアクセントに召し上げれ。

Shop Information



イタリア料理
IL GHIOTTONE di piu'

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6317-9669

全国各地の生産者から届く新鮮な素材を京料理のエッセンスを取り入れた新しい切り口でお楽しみ頂く『イノベティブ・イタリアン』。四季折々の日本の素晴らしさを感じられる料理を提供。



オーナーシェフ 笹島 保弘氏

Chef's Point

メレンゲの泡立つ特徴を活かして、コーヒーの泡でチーズを包み込んだ。ティラミスもムースに空気をいっぱい泡き込ませることで軽く仕上げている。卵の風味が少し残るソースベースで味わい深いドルチェに。

○ パティシエにとって卵はこだわりの素材です。

ピュアホワイトのシフォンケーキ

¥580 終日提供可能 限定1日10食

ピュアホワイトという黄身の白い卵の卵黄を使った、珍しい真っ白なシフォンケーキ。ふかふかでしっとりの生地が絶妙。苺のホップクリームをのせて、春らしく軽やかに仕上げた。

Shop Information



カフェ
CANTE GRANDE

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6359-5516

大阪にチャイを広めたカンテ・グランデの名物のチャイはもちろん、厳選した紅茶やオリジナルケーキなどのスイーツも揃う。本格的なインドカレー やチャバティも味わえる。



店長 柳葉 広樹氏



Chef's Point

とろとろの食感を残すために、いかに素早く仕上げるかがポイント。フライパンの上で半熟に仕上げてから、アツアツの鉄板に移すことで、表面だけが焼き上がり、食感の違いを楽しむことができる。関西らしいソースともよく合う。

○ プレーンオムレツが好きです!



シェフ 西村 康志氏

あつあつ! 鉄板焼きオムソバめし

¥912 終日提供可能

アツアツの鉄板のまま供される関西ならではオムソバめし。秘伝の甘辛ソースをかけるとジュージューという音とともに香ばしさが漂う。ボリューム満点でビールともマッチ。

Shop Information



ピアレストラン
世界のビール博物館

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6371-6968

ドイツ、ベルギー、イギリス、アメリカ、チェコ、アジアといったビール大国から直輸入した樽生ビールなど、180種類以上のビールを集めた、まさにビールの博物館。

(中)
海老と彩り野菜の冷製ロワイヤル
ビスクソース

¥648 終日提供可能

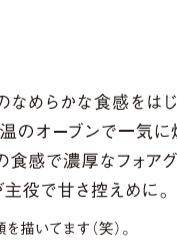
(左)
フランス産フォアグラのオムレット
¥756 終日提供可能(右)
ふわふわエッグタルトのベリーソース
アイスクリーム添え
¥540 終日提供可能

海老と卵の相性が抜群の洋風茶碗蒸しのビスクソース、フランス産のフォアグラを贅沢に使用したオムレット、やさしい甘みのエッグタルトと、卵づくしの豪華な三品。

Chef's Point

ビスクソースは、卵のなめらかな食感をはじめ、3層の一体感にこだわった。高温のオーブンで一気に焼き上げたオムレットは、ふわふわの食感で濃厚なフォアグラとも好相性。エッグタルトは、卵が主役で甘さ控えめに。

○ 家の卵は一つずつ顔を描いてます(笑)。



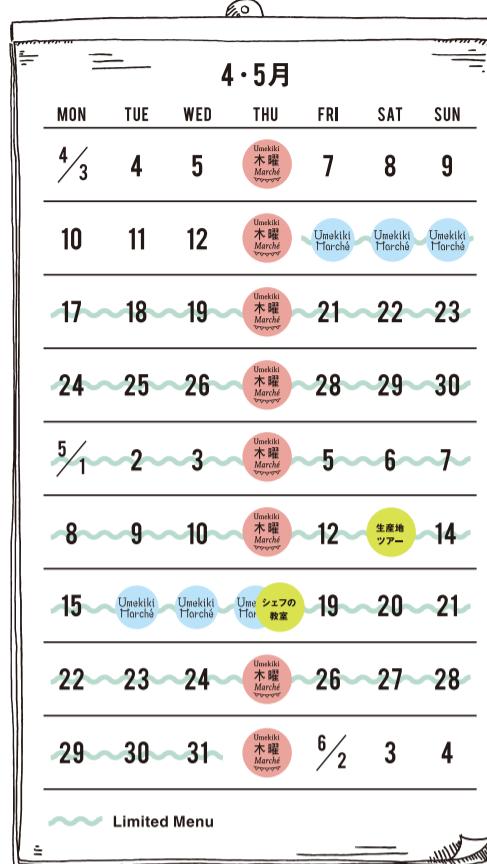
Shop Information

イタリアン・フレンチ
世界のワイン博物館

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6371-6978

店内には2000本収納可能な特注ワインセラーがあり、様々な国ワインを楽しむことができる。料理は、イタリアン・フレンチベースの前菜やメイン料理も豊富。

EVENT GUIDE



毎週
木曜
12:30~19:00 関西の農家さんがグランフロント大阪に!
Umekiki 木曜マルシェ

毎週木曜、農家さんが自慢の野菜を持ち寄ってグランフロント大阪でマルシェを開催。今時期は、冬の寒さを越えて芽をだした力強い春の食材がお目見え。作り手の顔を知り、食材がどのように育てられたのかを学び、味わうUmekiki木曜マルシェ。おいしいものがおいしい理由を、会話しながら目利きしよう。

場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階
(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前) ※申込不要、入場無料

季節の食材を
かじこくmekiki!

Umekiki
木曜
Marché



Limited Menu

組み合わせて
色・香り・食感を愉しむ
卵料理48日間

4/14(金)
5/31(水)

北館地下1階・1階、うめきた広場地下1階・1階、
南館1階・7階・8階の36店舗にて



毎日の食卓に馴染み深い卵は、卵そのものを食べるだけでなく、料理のおいしさを引き出してくれる食材でもある。グランフロント大阪の様々なジャンルのシェフたちが、泡立つ、乳化する、熱で固まるという卵の特徴を存分に活かし、卵をあらゆる食材や調味料と組み合わせた一皿へ。熱を加えると真っ白な黄身になる卵や、くさみの少ない卵、こだわりの養鶏技術で育てられた卵など、様々な卵料理を味わい愉しむ48日間。

5/13(土) 生産地ツアー
8:30~18:00 - シェフと行く有機野菜農園収穫＆工場見学ツアー -

今号のテーマである「卵」を学べるキューピー神戸工場の見学に加え、毎週Umekiki木曜マルシェにも出店している丹波市で有機野菜を育てるKOM'S FARMを訪れる生産地ツアーを開催!リストランテ ラッフィナートのオーナーシェフであり、グランフロント大阪にジェラテリアを構える小阪シェフも同行し様々な料理を披露!

INFORMATION

- ・価格: 2,000円(税込/実食付き)
- ・服装/持ち物:
長靴(汚れても良いスニーカー)、
軍手、収穫用ハサミ
- ・集合場所: グランフロント大阪北館
1階 インフォメーション前



※詳細はUmekiki公式HPにて

5/18(木) シェフの教室
15:00~17:00 - 卵の前菜・パスタ・ドルチェを学び味わう -

泡立つ、熱で固まる、乳化する、などの卵の特徴を活かした卵料理の作り方をイタリア料理歴17年になる濱部シェフがレクチャー。イタリア料理に欠かせない卵を使った前菜、パスタ、ドルチェの作り方を学び、味わうことのできる時間をお見逃しなく!

INFORMATION

- ・価格: 2,500円(税込/実食・次回来店時割引チケット付き)
- ・持ち物: 筆記用具
- ・定員: 15名
- ・会場: グランフロント大阪 南館7階
イタリア料理 Donnagolosi 店内



\ 上記イベントの応募はこちら /

Umekiki公式サイト umekiki.jp/contact/



うめきた広場が市場に大変身! イースターにちなんだイベントも開催!

Umekiki Marché vol.6

うめきた広場にて

うめきた広場に、関西を中心に全国からこだわりの食材を育てる農家さんが大集合! JR大阪駅すぐのうめきた広場が市場になる3日間。シェフが考案するマルシェ食材を使った料理やドリンクが味わえるキッチンカーも登場! 4月16日はイースターの日。イースターにちなんで、卵をモチーフにしたスタンプラリーやイースターエッグ作りのWORKSHOPを3日間開催! また、今号で紹介している、2組の卵農家さんもやってくる!

4/14(金)・15(土)・16(日) 12:00~19:00 ※時間は変更する場合がございます



イースターとは? 「復活祭」といわれ、キリスト教ではイエス・キリストの復活を祝う大切な祝日。昔から卵は、長い時間を経て新しい生命が誕生することから「生命的象徴」と考えられてきたため、イースターでは卵を使った様々な風習がある。北半球のヨーロッパでは春を祝うお祭りとしている国もあるそう。

EVENT REPORT

2/11(土)
3/12(日)

EVENT & FOOD FAIR REPORT

— ていねいな暮らし方が見える精進料理を目利き —

和食の礎とも言える、精進料理から見える、食材への感謝、美しい振る舞い。食事も修行と考える精進料理をテーマに、メニュー、フェアや料理教室を開催。福井県へ、グランフロント大阪の3名のシェフとともに訪問し、取材。各店が福井の食材で考案した精進料理が20皿登場。基本を見つめ直し、日々の食事の中のささやかな愉しみに気づかてくれる期間となった。

- ①「ていねいな暮らしを育む、精進料理を目利きする」と題し発刊したUmekikiPaper vol.14
- ②~③ グランフロント大阪から3名のシェフが福井の生産地を訪れて伝統野菜や郷土料理に触れる、オリジナルの精進料理を考案。様々なジャンルの全20皿が登場 ④~⑩ イタリア料理 Tana La Terrazzaの大嶋シェフによるイタリアン精進料理作り教室。丁寧な一手間を加えるだけで食材が蘇る技などを披露してくれた

EVENT REPORT GALLERY



Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食の目利き力」を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト
<http://umekiki.jp/>

Umekiki 公式 facebookページ
<https://www.facebook.com/gfo.umekiki>

過去のイベントレポートやおいしい食材の選び方や作り方、食べ方のmekiki pointも公開中!

Umekiki 運営会社:阪急阪神ビルマネジメント株式会社

お問い合わせ先:グランフロント大阪コールセンター
TEL:06-6372-6300(受付時間10:00~21:00)



協賛:キューピー株式会社/キューピータマゴ株式会社

COVER:有機野菜と平飼い卵 牛尾農場

2017年4月2日 第15号 発行