

Umekiki

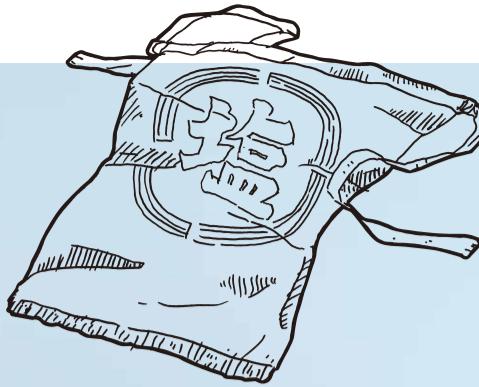
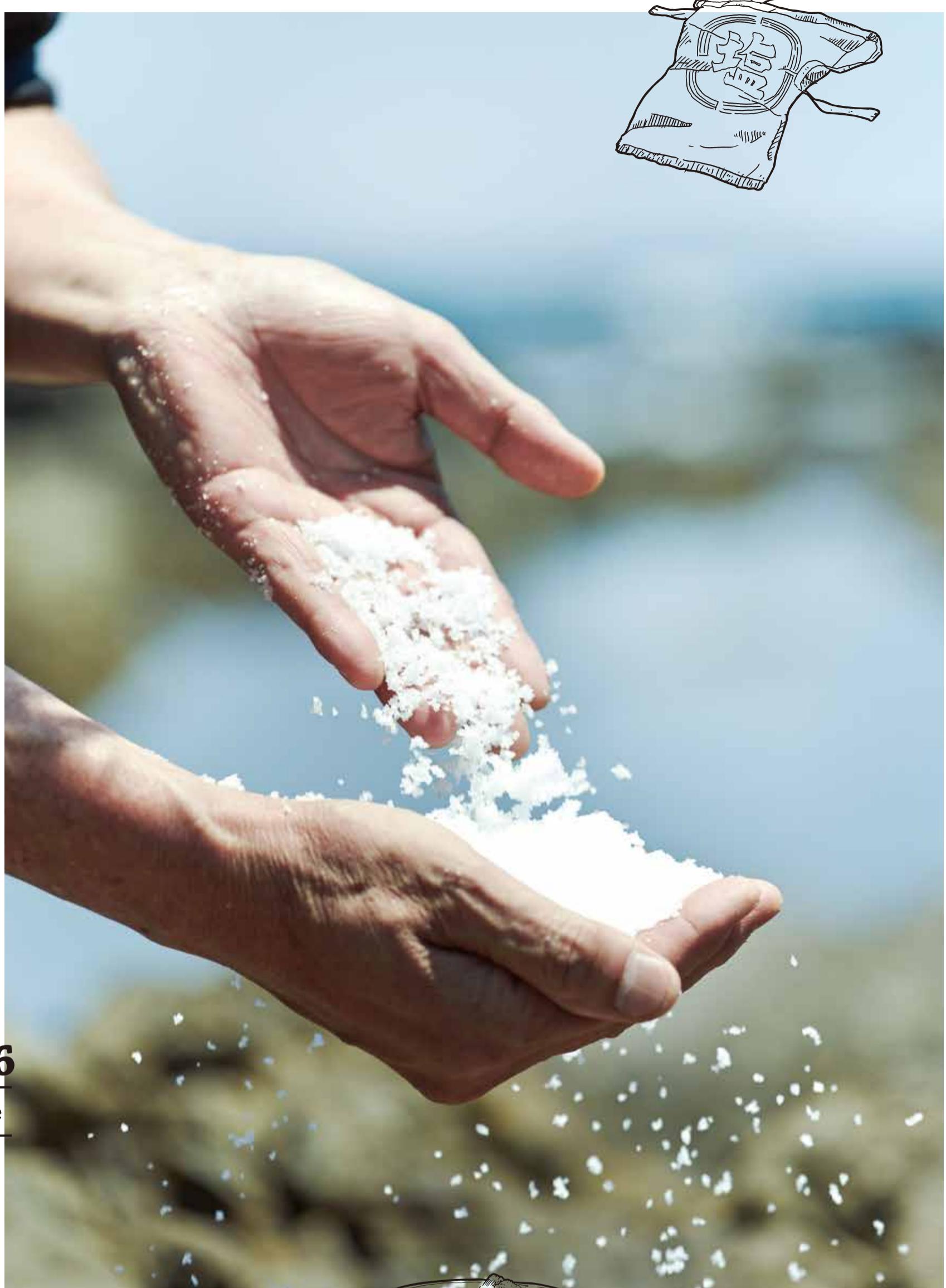
おいしいを、めききする

Vol.16

Take Free



GRAND FRONT OSAKA
グランフロント大阪



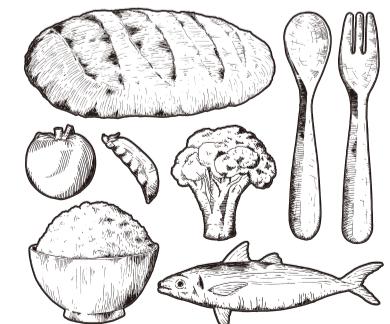
Bounty of the oceans: the gourmet's world of salt

海からの贈りものである、塩を目利き

料理の下ごしらえや味つけ、仕上げ、そして保存食に。

先人から受け継がれてきた食文化を陰ながら支えてきた塩は、甘みや苦み、辛みなどの味わいが複雑に絡み合う海からの贈りもの。

素材の風味を際立たせ、旨みを引き出す最高の調味料なのだ。



Umekiki
おいしいを、めききする

P2-P3_INTRODUCTION

-生活に欠かせない塩のか-

P4-P7_HOW TO CHOOSE×HOW TO COOK

-塩を生み出す生産者とシェフ-

P8-P11_LIMITED MENU×CHEF'S POINT

-塩が決め手の料理&塩スイーツを愉しむ49日間-

P12_EVENT GUIDE

-7・8月のイベント-

Salt: the essence of health, and of daily life

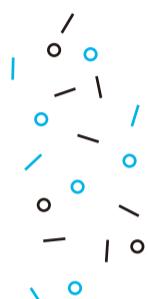
人間のからだと生活に欠かせない塩の力

世界中の塩は海水から

世界の各地で5億年～200万年もの昔に地殻変動によって海水が陸地に閉じ込められてできた“岩塩”が、世界の塩資源の約2/3を占める。残りの約1/3は海水から生産される塩であり、そのほとんどは、太陽の熱と風力で海水を蒸発させて作った“天日塩(てんびえん)”である。



かん水をとるための装置である揚浜式塩田



A history of salt

塩の作りかた史

日本は、岩塩資源がないので、海水から塩を生産している。多雨多湿なので天日だけでは塩にならず、多くのエネルギーを使って煮詰め、塩の結晶を取り出してきた。海水を濃縮して、煮詰めるという製塩方法は日本独自で、今も同じ原理のもと続いている。

古代

藻塩焼き

諸説あるが、干した海藻に付着した塩分を海水で洗い出してかん水を探り、これを土器で煮詰めて塩を作ったとされる方法。

鎌倉時代末期

塩浜と塩釜

天日により砂に塩分を付着させ、これを溶かして濃い塩水をつくる塩浜の形態が整ってきた時期で、“揚浜(あげはま)”と“入浜(いりはま)”があった。煮詰め工程には、様々な塩釜が使われた。

江戸時代初期

十州塩田

潮の干満の差を利用して海水を引き入れ、かん水を探る“入浜式塩田”と、従来の塩釜より生産性が高い“鉄釜(平釜)”の組み合わせ。

昭和のはじめ

蒸気利用式塩釜、立釜

煮詰め工程で、ヨーロッパの密閉式塩釜を参考にした“蒸気利用式塩釜”と、釜の中の気圧を下げる“立釜”が主流に。

昭和28年ごろ

流下式塩田

濃縮工程で、人力で砂を集めたりする必要のない“流下式塩田”を導入。労働力が大幅に軽減された。

昭和47年 4月以降

イオン膜

従来の水分を蒸発・除去する方法から、イオンの性質を利用して海水中の塩分を集める方法へ全面的に移行した。

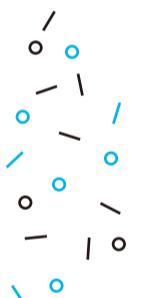
平成9年4月

様々な方法

1905年から92年間続いた塩専売法が廃止され、新たに塩事業法が施行。塩製造者による様々な塩作りが行なわれるよう。



蒸気利用式塩釜の結晶釜



長年続いた入浜式塩田に取って代わった流下式塩田

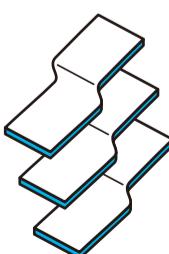
大阪と塩の関係

温暖な気候で、穏やかな湾を持つ大阪は、昔から製塩が行われてきた場所。大阪湾岸地域では、古墳時代初期の製塩土器や遺構等が見つかっている。水上交通の要地で、近世には“天下の台所”と呼ばれ、全国各地から米や産物が集まるようになった。塩に関しては、運び込まれた塩を全国各地に送る集積地・商業地としての役割が強くなっていた。



塩昆布

江戸時代頃から大阪で人気の昆布の加工品。夏の高温多湿の時期に熟成させ、昆布の旨みを十分に引き出しながら、昆布を小さく切り、醤油や酒などで炊き上げて作られる。大阪の家庭料理として普及してきた。



船場汁

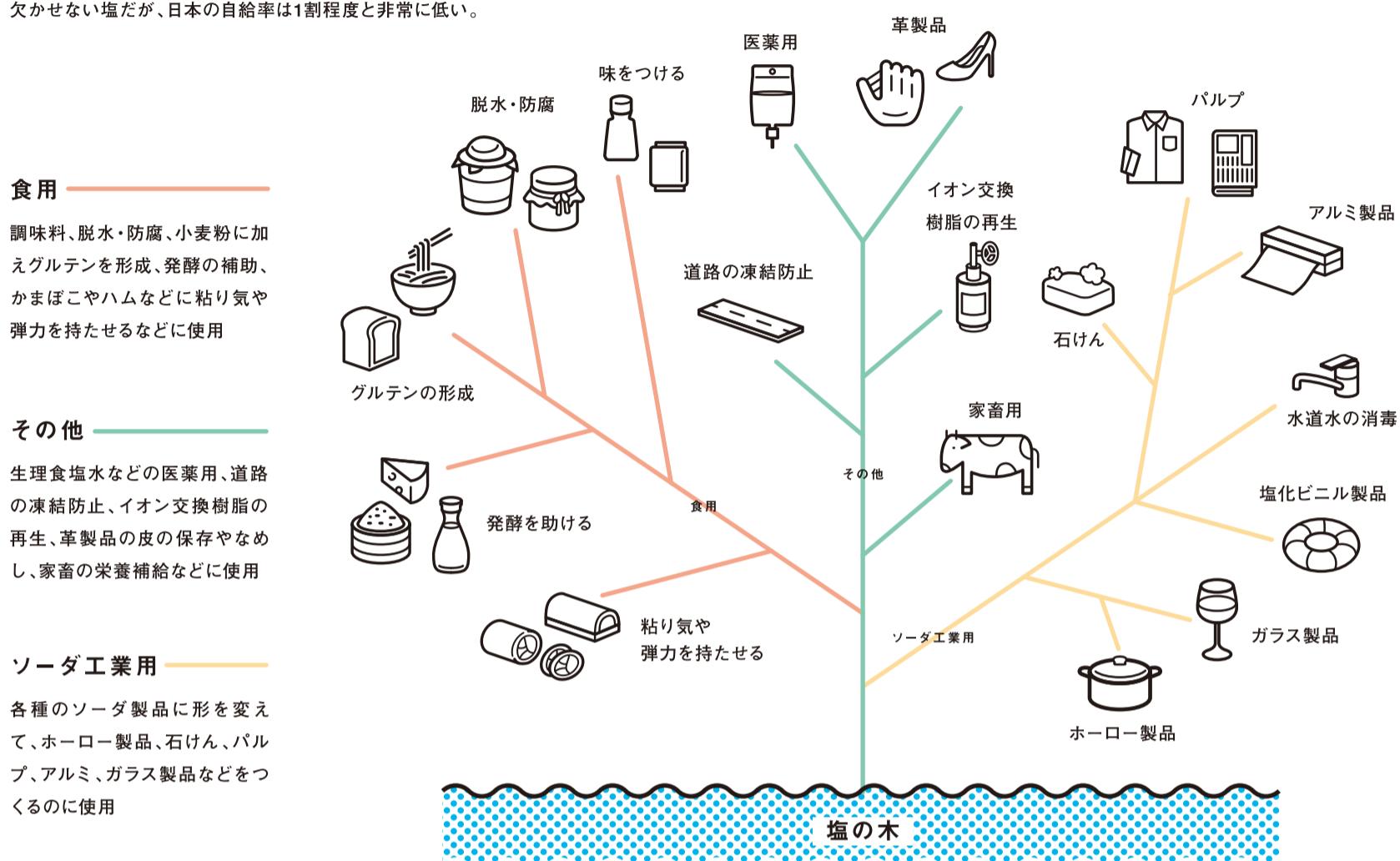
塩サバなどの魚類と大根などの野菜を煮込んで作る具沢山の汁で、“せんばじる”と読む。大阪の問屋街である船場で生まれたと伝えられている。別名、船場煮やでっち汁ともいわれる。



私たちの生活に欠かせない塩の役割

日本の塩の生産量は約90万トン。これは、国内で食用に使われる塩の量をほぼまかなえる量に値する。これに加え、約700万トンを海外から輸入している。塩は、食用のイメージが強いかもしれないが、実際には食用以外の用途が多い。食生活だけでなく、生活そのものに欠かせない塩だが、日本の自給率は1割程度と非常に低い。

The pillar of a healthy lifestyle



人間のからだの中の塩

体内の塩分量:大人 体重の0.3~0.4%、子供 体重の約0.2%
食塩の摂取目標量:男性(12歳以上)は8.0g/日未満、女性(10歳以上)は7.0g/日未満
(※『日本人の食事摂取基準(2015年版)』厚生労働省より)
からだへの役割:消化と吸収を助ける、細胞を保つ、刺激の伝達

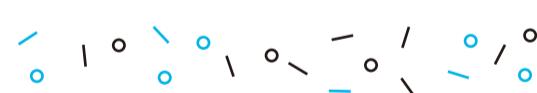
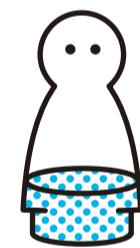
Kids

子供 体重30kg
体内の塩分量
約 60g



Adult

大人 体重60kg
体内の塩分量
約 200g

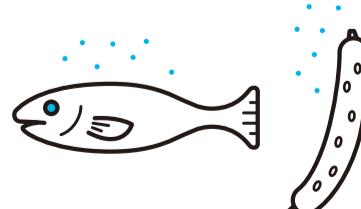


料理の肝となる万能調味料

保存、殺菌
塩には、有害な微生物の繁殖を抑制する効果があるので、食材を腐りにくくさせたり、発酵食品の発酵調整ができる。また、浸透圧の差によって野菜の細胞内から水分を脱水して漬物にしたり、酵素作用を抑制し果物の変色を防止する役割も。

下ごしらえ、調理
魚は、濃度3~4%の塩水で洗うと”ヌメリ”を取ることができる。また、酢じめは、先に塩でしめることが大切。一夜干しや貝の砂出しにも使われる。魚を焼く時は、塩をして置いたものとすぐ焼いたものでは食感に違いが生まれる。他にも、食材の舌触りを良くするなどの使い方も。

味の決め手
人間が感じる味は、塩味、甘み、酸味、苦み、旨みの5つ。中でも、純粋な塩味は、塩(塩化ナトリウム)からしか感じることができないという。人間が好む塩味の範囲は比較的狭く、ほんのわずかな量の違いでも、おいしく感じることができない。また、スイカやおしづこのなどの甘いものに塩を少し加えることでより甘さを強める効果や、酢の物や鮭酢など、酸っぱいものに塩を加えると酸味を抑える抑制効果などもある。



写真提供・インタビュー：公益財団法人 塩事業センター



HOW TO
CHOOSE
選び方

HOW TO
COOK
作り方

*Discover Japan's finest salt;
Born of the Kōchi
breeze and sunlight*

太陽と風で作る、高知の塩を学ぶ

見渡す限り太平洋の水平線が広がる土佐の海。高知県黒潮町は塩専売法が1997年に廃止される前から、研究用途として天日塩を作ってきた土地だ。天日塩とは原料である海水を、太陽と風だけで自然に結晶させて作るもの。一切火入れをしないでゆっくり結晶した塩は、海という自然の恵みに溶け込んだミネラルを多く含んでいる。岩塩がなく海塩を利用している日本では、海外から輸入した天日塩をもとに作っていることも多いため、日本の美しい海水で人の手によって作られる塩はとても貴重といえるだろう。現地で、栄養たっぷりのまろやかな甘みがある天日塩を、一本釣りした新鮮な鰯のたたきに振って食べた。藁でおこした火で皮をさっとあぶった香ばしさと、脂が乗った鰯の旨みを引き出すほのかな塩の甘み。このシンプルな素材が織り成す贅沢な味わいを与えてくれた、高知の塩を目利きしよう。



日照時間が全国トップクラスという高知県。暖流である黒潮が打ち寄せる海岸線や、緑深い山々といった美しい自然に恵まれた大らかな地で、“いごっそう”*や“はちきん”*と呼ばれる、自由で豪快な気風を持つ土佐人たちが個性あふれる食文化を育んできた。

*いごっそう…氣骨があること、がんこ者
*はちきん…行動的で気性のさっぱりした女性

chef 現代風野菜フレンチ リュミエール大阪KARATO
オーナーシェフ 唐渡 泰氏

2006年心斎橋に『フレンチレストラン リュミエール』を開業。おいしいご馳走と健康な身体づくりの両立を目指した料理“野菜の美食”を追求したミシュラン星付きシェフ。



chef ジェラテリア&バー BAR & GELATERIA RAFFINATO
オーナーシェフ 小阪 歩武氏

芦屋のイタリア料理店『リストランテ ラッフィナート』のオーナーシェフ。素材の持ち味を最大限に引き出すことを考え、イタリアの伝統を独自のセンスで昇華させた新たな味を提供する。



chef おでん・焼とん 大坂おでん 焼とん 久
料理長 霽田 武俊氏

徳島『青柳』三代目主人小山裕久氏が監修した極上のおでん(紅白おでん)を名物に阿波のおばんざいとおでん、焼とんを中心とした料理を提供。創作性豊かなメニューを考案。



THE
PRODUCERS
ONE



黒潮町で塩作りを拓いた先駆者の甘みがある天日塩

かつて塩専売法の下で製塩の試験研究と会員への配布許可を取得して、1982年に創業したという小島さんは、伊豆大島で塩作りの修業を経て故郷の高知へ戻った。「珊瑚やクジラ、イルカを育む、本当にきれいな海です」と穏やかに太平洋を見つめる姿には、黒潮町で製塩所を拓いた先駆者らしい風格が漂う。満潮時に汲み取った海水は、やぐらのように組み上げたネット式海水濃縮装置の上から散水し、太陽と風にさらして蒸発させながら約18%に濃縮できるまで循環し続ける。5棟ある結晶ハウスで濃度を約30%まで高めたら採塩袋に詰め、遠心分離機にかけることで塩とにぎりに分離。ごみや異物を確認して袋詰めするという。「天日でミネラル分を塩に残す。すると甘みが出てくるんですよ」と高知の風土を活かした塩を語る小島さんの表情に、この塩のある食生活への安堵感を覚えた。



INTERVIEW

グランフロント大阪にBAR & GELATERIA RAFFINATOを構える小阪シェフが愛用している『土佐の海の天日塩 あまみ』など、天日塩にこだわる製塩所。奥さんや息子さんも含め6人で営み、年間生産量は約11トン。「酒のつまみにすることもある」というほど甘みのある味わいで、おにぎりや鰯のたたきに付けると格別だという。肉や魚にも相性抜群。ほとんど手もみをせずに、一定の大きさで常に一番おいしい粒の大きさを作る技は圧巻。

土佐のあまみ屋 小島 正明さん 高知県幡多郡黒潮町佐賀

いごっそうが精魂込めて作る、豪快かつ繊細な天日塩

土佐佐賀の海に面した山の上で製塩所を営む浜田さんは、約14年前から塩作りをはじめた。そのきっかけは「自作で挑戦してみた」という何十杯もの海水を汲んで出来たどんぶり一杯の塩。「えぐいし辛かったけど干物に使ったら旨かった」という。そこで「あまみの小島さんに頼んで教えてもらうた!」という製造方法で、子どもの頃から育った地元の海で「わしが知っている一番きれいな場所」から取水して仕上げる塩は、ピリッとパンチのある個性的な味わい。肉や魚に合うという塩の味について「むずかしいことはわからん! 真面目に作るだけ!」と“いごっそう”な人柄で答えてくれた。清潔なハウス内で結晶化していく塩を丁寧に搅拌する真摯な姿勢が印象的だ。

INTERVIEW



毎朝6時には製塩所に来て一人だけで塩作りを始める浜田さん。休みなく濃度や温度を管理し、するどい職人の勘で手もみして旨みを閉じ込めた『いごっつの天日塩』の年間生産量は、わずか1.5トン。「これから暑くなるので身体だけは気をつけてほしい」と話す奥さんの敏子さんが袋詰めやごみ取りを手伝っている。高知と高松に住むお孫さんの写真を飾り「この子らがおるから頑張れるんよ」と夫婦で目尻を下げていた。

天日塩 いごっつ 浜田 哲男さん 高知県幡多郡黒潮町佐賀上灘山



THE
PRODUCERS
THREE

「ソラウミカゼヒカル」を胸に、
この海を生業にする

3歳のときに両親が高知へ移住して始めた塩作り。「小さい頃から継ぐと決めていた」という二代目塩守の拓丸さんは、先代である父とは別の製塩所を作つて新しい天日塩を追求してきた。信じられないほど甘みがある原料の海水を濃縮させる採鹹(さいかん)ハウスは、他の製塩所と違いネットを使わない手法を用いる。日中60℃にまで上昇する結晶ハウスで100箱以上ある木箱の状況を見極めて搅拌。一箱から採れる量はたった800g程度で、塩になるまでに夏場は約1ヵ月、冬場は2ヵ月以上かかるという。ダイビングのインストラクター資格を持つ二代目は「海は地球のスープ。この黒潮町の自然環境が僕を育ってくれた」と爽やかな笑顔で地元への感謝を口にする。「ソラウミカゼヒカル」を合言葉にこれからも海を生業にしていく。

INTERVIEW



約30年前に両親が開業した製塩所。二代目の拓丸さんは、塩作りを始めて9年目だそう。80種類以上のミネラルが含まれた『二代目土佐の塩丸』の完全天日塩は、じょっぱさだけでなく甘み・辛み・酸味・苦みなどが絶妙に結晶化されている。粗塩だけでなく、フレーク状など塩粒の大きさも数種類取り揃える。「青い海から白い結晶が生まれる不思議を伝えたい」と天日塩作り体験も実施している。

有限会社ソルティーブ 吉田 拓丸さん 高知県幡多郡黒潮町佐賀



長い年月をかけ地球が育んだ
室戸海洋深層水の塩

北大西洋のオホーツク、アラスカ付近から深層へ潜り込み室戸沖に湧き上がってくるといわれている室戸海洋深層水。光の届かない深海で年間通じて約9.5℃の低温が保たれた海洋深層水には、生命活動に欠かせない無機栄養塩が多く含まれ、環境汚染物質も少なく清浄性に優れています。緩やかな大陸棚がほとんどなく急激に深くなる室戸沖合の地形を利用し、水深374mから取水して作られる塩『深海の華』は深層水が膜や60℃の蒸発器で濃縮されていく。その後、約800Lの大きさがある蒸発釜を使い約110℃でおよそ20時間かけて炊き上げ、200kgの塩と100kgのにがりを作つて遠心分離機にかける。「にがりがわずかに残るようにして、ほどよい塩の大きさを保つていて。ミネラルなども一般的な塩に比べて多く含まれています」と地元出身の小松工場長が教えてくれた。

INTERVIEW



平成10年に創業。早くから高知工科大学と製塩装置の開発などで共同研究をしてきた。自然塩に近い食塩製造技術を確立し、塩化ナトリウムが約97%を占める一般的な食塩と比べ、約90%の塩化ナトリウムと約10%前後の各ミネラル成分を含有させることに成功した。また平成28年度には省エネ大賞資源エネルギー庁長官賞を受賞。海洋深層水の塩を安定供給しながらも、究極の省エネルギー・低炭素による“未来の塩作り”を目指している。天日塩『龍宮のしほ』も生産している。

室戸海洋深層水株式会社
小松 寛幸さん
高知県室戸市室戸岬町



THE
PRODUCERS
FOUR





現代風野菜フレンチ
リュミエール大阪KARATO
オーナーシェフ 唐渡 泰氏

塩とは脇役でありながら、最高の主役

塩、こしょう以外の調味料を使わず、野菜が持つ旨みを最大限に引き出す唐渡シェフは「塩は神聖なもの。良質な食材、的確な塩加減、適切な調理法の3つが揃えば、おいしいものができる」という。食材に振る塩の量は、食材の体積に対して約1%が基本。食材の量を見て、瞬時に的確な量を均等に振る直感を備えていることが料理人にとって重要だという。

毎日使う素材だからこそ、家庭でも良い塩を使ってほしい

「とくに子育て中のお母様は、今のうちから良いミネラルを含む天日塩を使ってほしい」と唐渡シェフ。一般家庭なら1kgの塩を消費するのに2ヵ月くらいかかるそうで、チーズとして1kg1,000円程度の塩を使えば料理のクオリティは格段に上がるという。きちんとした生産者から良い食材を取り寄せる時代だからこそ、家庭においても塩を見直してみてはどうだろう。

Chefs talk salt

視察した製塩所の皆さんと同じ高知の海水を使いながらも、日光の当たり方や手を入れるタイミングの違いで、それぞれに個性的な味わいがしていた。やはり何事もこだわってこそ本質的なものが見えてくるという点では、料理の世界も同じことがいえることでしょう。単純なことを毎日繰り返して、少しづつ工夫を重ねて完成する。高知でのものづくりの真髄に触ることができた。食べ物とは人間の知恵の結晶なのではないでしょうか。



ジェラテリア&パール
BAR & GELATERIA RAFFINATO
オーナーシェフ 小阪 歩武氏

塩とは一定のレベルに達した料理人にしか触らせない繊細な素材

「肉や魚などの素材に塩を入れていくのはとても重要な作業で、塩をどれだけ浸透させるかが味付けのポイントになる」と小阪シェフ。表面に塩を振って肉なら30~60分くらい、魚なら1時間ほど寝かせるのがベストタイミングだという。ひとつの料理が完成するまでに使う塩の割合は、全体の50~60%くらいを下処理で、そこに仕上げの塩を振って100%のクオリティに仕上げる。

仕上げの塩にこだわると、スイーツも甘みに旨みが加わる

塩を打つというのは、単に肉や魚を焼くよりも難しいこと。料理はまず素材ありきで、その持ち味をどう引き出すか常に考えている。たとえばサラダなら塩を振って程よく水分を抜き、レモン汁とオリーブオイル、ドレッシングを和えると本格的な味に変わること。普段スイーツに塩は使わないが、例えば新たまねぎのジェラートなら塩で甘みを引き出して旨みを感じさせることもできるのだそう。

Chefs talk salt

趣味のサーフィンを通じて毎週高知を訪れる中で出会ったのが、小島さんが作る『土佐の海の天日塩 あまみ』だった。何よりも特徴なのが“甘み”で、口の中で溶けていくと次第に“甘み”が“旨み”に変わっていくのが不思議なところ。辛くないのでしっかり塩を振って、食材のおいしさを味わってもらえる。イタリアンは和食に似ているところがあり、素材を大切にする手法が多いので、これからも塩にこだわっていきたい。



おでん・焼どん
大坂おでん 焼どん 久
料理長 霽田 武俊氏

“塩振り3年”といわれるほど、鍛錬が必要な和食の世界

昔から“塩振り3年”といって、板場に入るまでに塩の振り方を厳しく教えられたという霜田料理長。指の間から塩を振る技で、魚などの味付けや下処理をするという。魚の臭みを抑え、旨みを増すために、魚の種類や大きさなどによって“良い塩梅（あんぱい）”に塩加減を調整するのだ。脂が少ない白身の魚は短めに、脂の多い青背の魚は長めに寝かせる。和食は出汁の文化。素材や醤油、味噌が持つ塩気も見抜いて調理しなければ」と細心の注意を払っている。

ほんの少しの塩を上手に使えば、もっとおいしく仕上がる

和食の塩の使い方には家庭料理に取り入れやすいものも多い。たとえば根菜類を下ゆでするときに少量の塩を入れると、芯まで上手に炊き上がるという。とくに大根を柔らかく炊き上げたいときなど、あえて糠を使わず塩を使えば早くきれいに仕上がる。数の子の塩抜きなら、濃度の薄い塩水に漬けた方が塩気は抜けやすい。お吸い物の仕上げに一粒、二粒の塩を入れても旨みが違うというから早速試してみてはどうだろう。

Chefs talk salt

天日塩の味の違いに驚くばかりで、どの塩も仕上げの塩として素晴らしい素材。『土佐の塩丸』はまろやかな味わいで、不思議と海水の味わいも違ったように思う。また『土佐の海の天日塩 あまみ』は甘みや苦みのバランスが良く、旨み成分がないのに旨みが感じられた。火入れを一切せず少し湿り気のある天日塩も粒の大きさによっては振りやすいものが多く、塩職人の努力の賜物といえる。塩と海鮮の相性の良さを実感できた高知の視察だった。



Limited Menu & Chef's point

塩が決め手の料理 & 塩スイーツ

塩で食材の旨みを引き出す
料理を愉しむ49日間

2017年7月14日(金)～8月31日(木)

グランフロント大阪
北館地下1階・1階、南館7階・8階の25店舗にて

料理に欠かすことができない塩は、調味料としてだけでなく、脱水や発酵の補助などさまざまな役割を持つ。今回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、こだわりの塩で食材の旨みを引き出した一皿を提案してくれた。ひと振りの違いが味を決めるというほど繊細な塩という素材を活かした料理を味わい愉しむ49日間。



温製“野菜の遊園地”

コースの中の一皿として終日提供可能 ※ディナーはアラカルト¥1,900もあり

Chef's mekiki point

野菜ごとに特徴を見極め、旨みを引き出す、水分を出す、味付けなど、目的によって塩の仕方を変えている。塩のみで野菜をスペシャリテに導く、リュミエールの真骨頂の一皿。



オーナーシェフ 唐渡 泰次 氏

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



ゴーヤチップス

¥540 終日提供可能

Chef's mekiki point

薄切りにした新鮮なゴーヤをカラッと揚げる、沖縄の一般的な家庭料理。塩に唐辛子を加えた自家製唐辛子塩でいただく。ゴーヤの苦みと塩の旨みがマッチ。お酒のアテにぴったり!



スタッフ 島袋 真衣 氏

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



ばさらの江戸前ずし

塩にぎり5貫盛り 赤出汁付き ¥1,580

終日提供可能 限定1日15食

Chef's mekiki point

鮪は塩漬けにし余分な水分を出す、炙ったイカは塩をして甘みを引き出す、海老は揚げて塩で味付け、鯛と平政は甘みと旨みを引き出すために塩をプラスするなど、5種類の塩を使い分けた。



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

料理長 土田 英次 氏



砂肝のコンフィと自家製アンチョビ

¥780 ディナーのみ

Chef's mekiki point

片口鰯を手開きにし岩塩に漬け、発酵させたアンチョビと、丸2日塩漬けにしてからニンニクと一緒にじっくり煮た砂肝のコンフィを合わせて。塩ならではの発酵と保存性を活かした一皿。



シェフ 深川 明彦 氏

南館 8F パル・ワインバー 産直素材&ワイン CIAO NATURE
営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7979



足赤エビと

季節の野菜のゆがきたて ¥1,620 ディナーのみ

Chef's mekiki point

高知県の塩「塩二郎」を使って塩茹でし、甘みや旨み、鮮やかな色味など素材の持ち味を引き出したシンプルな一皿。野菜は、季節に応じて旬のものを提供。お好みで付け塩を。



和食
魚匠 銀平
営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7310

店長 北川 彰宏 氏

※紹介しているメニューの提供可能時間は各店舗情報内に記載しております。 ※価格は全て税込みです。 ※別途サービス料が必要な店舗がございます。 ※旬の食材を使用しておりますため無くなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



土佐いごてつの天日塩とたこぶつ

¥980 終日提供可能

Chef's mekiki point

ほんのりレアに近い状態に茹で上げた、磯の香りたっぷりのたこをぶつ切りにした。いごてつの天日塩特有の粗い食感と相性が抜群。さらにお酒が進む逸品だ。



スタッフ 白原 忠司 氏

南館
7F 爐端・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



白桃とモッツァレラチーズのカプレーゼ

¥1,080 ディナーのみ 売り切れ次第終了

Chef's mekiki point

夏のフルーツを6種のハーブが入った岩塩で甘みを引き立てた一品は、白桃とモッツァレラチーズを合わせてさっぱりした味わいに。ベリーやバジルソースはお好みです。



シェフ 松本 崇幸 氏

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



鴨ロース塩蒸し

¥1,000 終日提供可能 限定1日6食

Chef's mekiki point

塩漬けした鴨ロースを蒸し器で絶妙に火入れ。粒子が細かい沖縄の雪塩を使って素材の甘みを引き立て、やわらかく仕上げた。別添えの塩ワサビ大根と一緒にどうぞ。

南館
7F 日本そば 手打ちそば 石月
営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7571



料理長 石井 邦明 氏



鳥取万葉牛と宮崎牛の和牛サーロイン
ステーキ食べ比べ炭塩とわさびで

¥2,570 ディナーのみ 限定1日10食

Chef's mekiki point

口溶けが良く風味高いプライベートブランド牛の鳥取万葉牛と、A4・5ランク和牛の宮崎牛のサーロイン部分を贊沢にも食べ比べ!パリっとした食感が心地良い炭塩で。

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



シェフ 濱西 秀範 氏



スペインガリシア地方の炭塩を使い、
旨みを引き出した生うにと
オマール海老のパエリア

¥1,970 (1人前)※2人前より注文可能(写真は2人前)
ディナーのみ 限定1日15食

Chef's mekiki point

生うに日本では馴染みのないスペイン産のミネラル分が多い炭塩を合わせることで素材の甘み、旨みを最大限に引き出した贅沢なパエリア。



シェフ 森脇 憲也 氏

南館
7F 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



鰹の塩焼つきり～宮崎の香り～

¥1,296 ディナーのみ 売り切れ次第終了

Chef's mekiki point

鰹の皮面だけを香ばしく焼き上げた宮崎料理「焼つきり」。まずは宮崎の塩で脂の旨みを味わい、お好みで薫味を加えたり、宮崎柑橘のペペスを搾って。



料理長 金城 智也 氏

南館
7F 宮崎料理 宮崎料理 万作
営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7474



雪室 熟成豚ロースの炭火焼

¥2,138 ディナーのみ

Chef's mekiki point

肉が固くならないようにアンデス紅塩を焼いた面に振り、能登の海水を振りかけ旨みをプラス。仕上げに、イタリア産のホール・ドルチェ(甘い塩)と国産レモンをアクセントに。

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



シェフ 渥部 隆章 氏



山原若鶏と島野菜のグリル
こだわり三種の変わり塩

¥980 ディナーのみ

Chef's mekiki point

昔ながらの平釜製法の手作り塩「ヨネマース」を独自にブレンド。シナモンのような香りがするヒハチ粉塩をはじめ、黒こしょう塩やオオサ塩でいただく。



店長 梶原 淳司 氏

南館
7F 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



アンガス牛の塩釜焼き

¥4,320 ディナーのみ 売り切れ次第終了

Chef's mekiki point

アンガス牛肩ロースの旨みを逃がさないようにシチリア・トラバニ産の天日塩で包み、オーブンでミィディアムに焼き上げた。ステーキ肉の旨みと食感が存分に愉しめる。



シェフ 斎藤 寿 氏

南館
7F ベーカリーレストラン
THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN

営業時間 11:00～23:30
電話番号 06-6359-2266



じっくり煮込んだ塩ブタ・瀬戸の藻塩と
アンデスのピンク塩と共に

¥972 終日提供可能 限定1日10食

Chef's mekiki point

やわらかくなるまで塩で煮込んで旨みを引き出した豚肉を、しっかりした味わいの藻塩と、さっぱりした味わいの岩塩でいただく。ワインや日本酒と一緒にどうぞ。



シェフ 越智 哲也 氏

南館
7F 串揚げ 揚八
くわ焼き 九志焼亭
営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7784(揚八)
06-6485-7794(九志焼亭)



燻煙薫る ゴロゴロ野菜と
塩豚の肉おでん

¥1,480 ディナーのみ 限定1日5食

Chef's mekiki point

塩漬けにし旨みを凝縮させた豚肉が主役の創作おでん。塩豚と鰯、昆布の出汁に燻製オイルを合わせ、深みとコクのある味わいにしました。塩で作った3種のソースでいただく。



料理長 露田 武俊 氏

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



アワ雪塩と塩出し汁で食べるお好み焼き

¥1,280 終日提供可能

Chef's mekiki point

歯応えの良い金針菜を加えた豚玉に、塩を加工した自家製のふわふわアワ雪や姫ミツバを浮かべた塩出し汁を付けていただく。食欲のない夏場でも食べやすい塩味のお好み焼き。



店長 吉田 寿男 氏

お好み焼き 福太郎

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6359-2951



アップルレモンの赤いカボナータ
スイートアップルでマリネローストした
鴨胸肉と、その赤い塩で

¥1,480 ディナーのみ

Chef's mekiki point

スイートアップルと天日原塩で作ったピンクの塩を主役
に、りんご入りのカボナータ、スイートアップルでマリネ
レーストした鴨胸肉と野菜を組み合わせた赤い一皿。

南館 7F イタリア料理 Tana La Terrazza

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7507



仙台牛ヘレトリュフ塩添え

¥4,000 終日提供可能 限定1日10食 ※要予約

Chef's mekiki point

仙台牛の中でも希少価値の高いヘレ部分は、脂身が
少なくさっぱりとして旨い。レアめに焼き上げるのがお
すすめ。色々試して相性が良いと感じた風味豊かなト
リュフ塩と合わせて。

南館 7F 焼き肉 鶴橋 烧肉 白雲台

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6147-4129



スタッフ 塚河江 友和 氏



天ぷら盛り合わせ～3種のお塩で～

¥950 ディナーのみ

Chef's mekiki point

にじ家名物の大海老、蟹爪などの魚貝、旬の野菜の
天ぷらを3種（岩塩・抹茶塩・柚子塩）の塩でいただ
く。魚貝は岩塩で、野菜はお好みの塩で素材の味わ
いを愉しめる。



店長 島田 安浩 氏

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



三元豚ロース岩塩焼

¥1,382 ディナーのみ 限定1日10食

Chef's mekiki point

1週間ほど低温で熟成し柔らかく仕上げた三元豚の
ロース肉に岩塩を振り、こんがりとロースト。岩塩自
体の旨みと肉の旨みが互いに引き立て合う。三元豚
はさっぱりと食べやすい。

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



フォアグラの串カツ!!

¥5,940 コースの一品として終日提供可能

※別途サービス料 ランチ5%、ディナー10%

※鳥インフルエンザの影響で、フォアグラを提供できない場合あり

Chef's mekiki point

大阪名物をテーマに考案。マリネして旨みを引き出したフォ
アグラに、きめ細やかな衣を纏わせて串カツに。香り高いト
リュフの塩と一緒にいただくとさらに旨みが広がる。



オーナーシェフ
笹島 保弘 氏

北館 1F 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



ワイン塩で頂く黒毛和牛とこだわり野菜

¥3,200 ディナーのみ 限定1日10食

※別途サービス料 17時以降10%

Chef's mekiki point

上質な国产牛のモモ肉のステーキと夏野菜をグリル
に。赤ワイン、白ワイン、ロゼをそれぞれ煮詰めて作っ
た、3種類のワイン塩が素材の旨みを引き立てる。



店長 重野 晃平 氏

北館 1F 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



塩を楽しむメキシコビール3種

(左) コロニータ ¥1,296

(中) テカテ、(右) ネグラモデロ 各 ¥918

終日提供可能 限定1日各20個 ※別途サービス料 17時以降10%

Chef's mekiki point

メキシコ文化である、塩とビールを愉しむチエラーダスタイル
をメキシコビールのテカテとネグラモデロでぜひ！また、コロ
ナ+マルガリータ+塩のコロニータは夏のおすすめ。

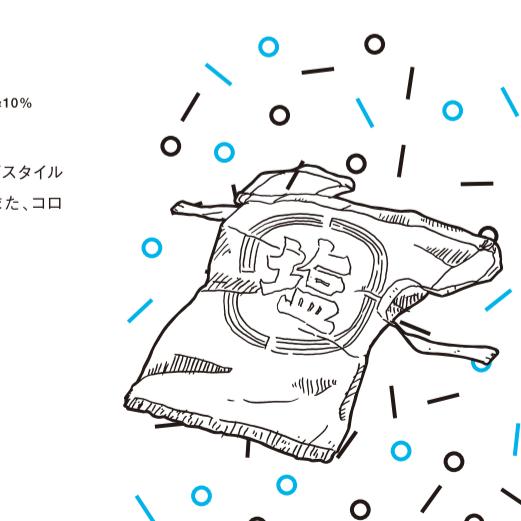


副店長 佐藤 友也 氏

北館 8F ビアレストラン 世界のビール博物館

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6371-6968



Limited Menu & Chef's point

塩が決め手の料理 & 塩スイーツ

塩で食材の甘みを引き立てる
塩スイーツを愉しむ49日間

2017年7月14日(金) ~ 8月31日(木)

グランフロント大阪
うめきた広場地下1階の7店舗にて

スイーツのおいしいレストランやカフェが軒を連ねるうめきたセンターでは、夏にぴったりな“塩スイーツ”をテーマにシェフたちがメニューを提案してくれた。食材に塩を加えることでより甘さを引き立てた夏だけのオリジナル塩スイーツを味わい愉しむ49日間。



オーナーシェフ 小阪 歩武 氏



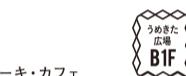
BAR & GELATERIA
RAFFINATO

営業時間 10:00~22:00
10:00~23:00
(4/29~10/31)
電話番号 06-6485-7444

塩と食べるジェラート *Chef's
mekiki
point* 塩と合わせると甘みや旨み、風味が増す野菜や果物などをチョイス。2種盛りと3種盛りがある。塩は、野菜やフルーツと相性が良い『土佐の海の天日塩 あまみ』を使用。



パティシエ 兵頭 真希 氏



La Terrasse Café
et dessert
営業時間 10:00~22:00
電話番号 06-6485-7788

塩バナナとキャラメルのタルト *Chef's
mekiki
point*

¥1,274

14:00以降提供可能 売り切れ次第終了

塩を振って凍らせて引き出したバナナの甘みをタルトで閉じ込めた。塩バナナと相性の良い塩キャラメルソースは低温でゆっくり加熱し、なめらかな口当たりに。



料理長 古賀 聰 氏



営業時間 10:00~22:00
電話番号 06-6485-7785

**清見オレンジとG.F.の
塩二郎かき氷** *Chef's
mekiki
point*

¥880 終日提供可能

清見オレンジの絞り汁を下の層に染みませ、上からは絞り汁で作った甘い蜜をかけ、2層仕立てに。塩をかけると甘みが引き立ち、キリっと引き締まる夏らしい爽快なかき氷。



ストアマネージャー
徳地屋 美香 氏



SMALL MARKET
@ DELI
営業時間 10:00~22:00
電話番号 06-6485-7150

ソルティーレモンスムージー *Chef's
mekiki
point*

¥540 終日提供可能

ハチミツとオリゴ糖入りの自家製塩レモンシロップにミントの風味を効かせて、さっぱり爽やかなスムージーに仕上げた。キーンpoint とcool downして暑い夏を元気に過ごしてほしい。



店長 桐生 聰 氏



営業時間 10:00~22:00
電話番号 06-6485-7795

**塩チョコレートケーキのクレープ
マンゴーとバニラアイス添え** *Chef's
mekiki
point*

¥961 終日提供可能

塩で甘みを引き立てた生チョコ風のケーキに、マンゴーのさっぱり感とバニラアイスのまろやかさを組み合わせた夏らしい一皿。ローストしたアーモンドをアクセントに。



店長 小畠 貴史 氏



ALL DAY COFFEE
営業時間 10:00~22:00
電話番号 06-6359-2090

**ソルティーフィナンシェ &
コーヒー** *Chef's
mekiki
point*

¥590 (単品¥360) 終日提供可能

塩レモンのフィナンシェと、程よく塩気を効かせたベコリーノチーズのフィナンシェが付いたコーヒーのセット。ドリップコーヒー や カフェラテとの相性が抜群の塩スイーツ。



マネージャー 藤村 直 氏



営業時間 10:00~22:00
電話番号 06-6377-5777

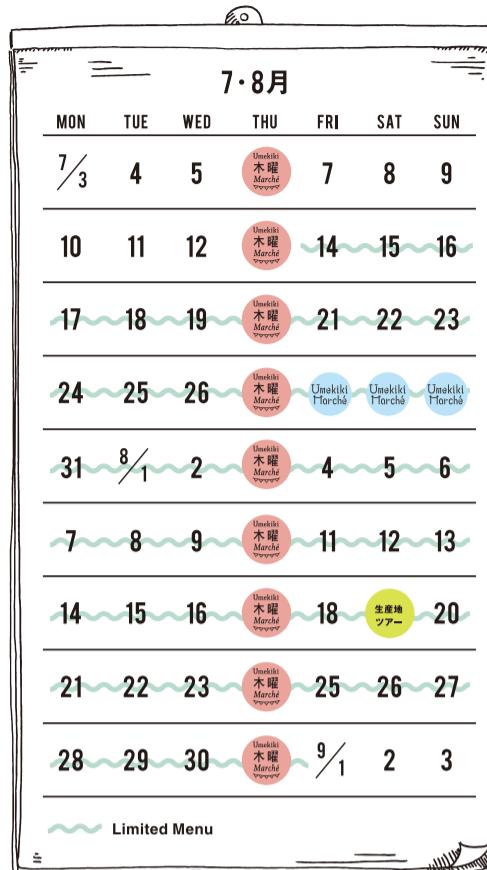
**オリーブオイルとゲランド塩の
ソフトクリームパフェ** *Chef's
mekiki
point*

¥810 終日提供可能 +324円でドリンクセットあり

フランス産の塩の自然な旨みと甘みが生乳ソフトクリームのやさしい甘さをより一層引き立てる。バージンオリーブオイルを使用した、ちょっと大人のソフトクリームパフェ。

※紹介しているメニューの提供可能時間は各店舗情報内に記載しております。 ※価格は全て税込みです。 ※別途サービス料が必要な店舗がございます。 ※旬の食材を使用しておりますため無くなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。

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

季節の食材を
かしこくmekiki!

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。今の時期は、みずみずしく、彩りの美しい夏野菜が並び始める。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

Umekiki
木曜
Marché



＼。／。＼。／。＼。 Umekiki木曜マルシェ農家さんに聞く!“塩”知恵袋 ／。／。＼。／。＼。／。



とぐちファーム
三神祐輔さん・昌美さんご夫婦
(奈良県大和郡山市)



ケンとメリー
西川達郎さん・佳子さんご夫婦
(兵庫県三田市)

サイノ目にカットしたトマトを瓶の中で塩漬けにした“塩トマト”がおすすめです。簡単ですが、保存もきくし何にでも合わせやすい調味料になります。冷製パスタにしてもおいしいです。

実は、肥料に塩を使っています。牛肥に岩塩を混ぜて、土に入れると野菜の味が濃くなると感じています。「海の近くのお米はおいしい」と言われることもあるくらい、塩は農作物をおいしくしてくれる存在です。

7/14(金) Limited Menu 塩が決め手の料理&塩スイーツを愉しむ49日間

料理に欠かせない塩は、調味料としてだけではなく、脱水や発酵の補助など様々な役割を持つ。塩の様々な特徴を活かしながら、旨みや甘みを引き立てた料理を32店舗のシェフたちが考案。夏にぴったりの料理を愉しもう。

塩で食材の旨みを引き出す
料理を愉しむ49日間



塩で食材の甘みを引き立てる
塩スイーツを愉しむ49日間



8/19(土)
塩を目利きして漁業に触れる!
シェフと行く生産地ツアー

今号の目利きのテーマである“塩”を学び
味わう生産地ツアーを開催。兵庫県赤穂市と相生市を訪れ、塩作り体験などを実施予定。グランフロント大阪のシェフも同行し、現地で料理を披露。夏休みだから、親子での参加もおすすめ!



※内容は変動する場合がございます。
詳細はUmekiki公式WEBサイトをご覧ください。

＼ 上記イベントの詳細はこちら /

Umekiki公式サイト umekiki.jp

※イベント詳細の告知開始及び応募開始は、7月14日(金)となります。



うめきた広場が、市場に大変身!農家と、シェフとなじみになる、マルシェ!

Umekiki Marché vol.9

うめきた広場にて

うめきた広場に、関西を中心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野菜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予定。目指すのは農家やシェフと名前で呼び合えるマルシェ。



7/28(金)・29(土)・30(日)
12:00~20:00 ※30日のみ12:00~19:00

農家&シェフの
こだわりをmekiki!



EVENT REPORT

4/14(金)
EVENT & FOOD FAIR REPORT
— 料理の可能性を広げる、卵を目利き —

泡立つ、熱で固まる、乳化する。他の食材にはない様々な特徴を持ち、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、味わう料理フェアやマルシェ、生産地ツアーやシェフによる料理教室など、様々なイベントを開催。毎日の料理の幅がぐんと広がる、卵の目利き力を磨く学びたっぷりの期間となった。

■フリーペーパーvol.15は卵を目利きのテーマに設け、世界各国の卵料理や卵のルーツ、卵が生まれるまでの仕組み、またシェフが紹介する卵の特徴を活かした調理方法など、卵をとことん学べる内容となった。②③
■黄身の白い卵をはじめ、シェフの目利きした様々な卵をつかった限定メニューが登場。全36店舗のシェフが試行錯誤した料理を披露された48日間となった。■南館7階イタリア料理 Donnagolosi 濱部シェフによる料理教室は、卵をつかった前菜、メイン、デザートまでを学び味わう内容に。⑦うめきた広場で開催したUmekiki Marché vol.6ではイースターをテーマにワークショップやスタンプラリーも開催。⑧⑨キユーピー工場の見学と有機野菜農園KOM'S FARMを訪れた生産地ツアーやBAR & GELATERIA RAFFINATOの小阪オーナーシェフも同行し卵料理を披露した。*協賛:キユーピー株式会社/キユーピータマゴ株式会社

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)

