

Educational
Food Paper

Umekiki

おいしいを、めききする

Vol.21

Take Free



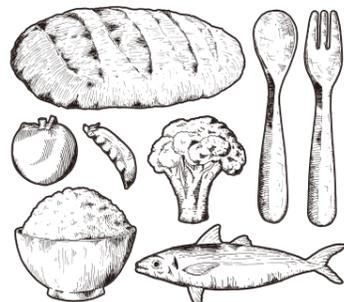
The pinnacle of Japan's *umami* culture,
agodashi born from Nagasaki's seas

うま味を目利き -長崎の海が生んだあご出汁から学ぶ-

日本の食卓に深く根を下ろし、和食の要ともいえるうま味。

そんなうま味は、世界からも注目されている。食卓を彩るうま味の魅力はなんだろう。

あご出汁をはじめとした長崎のうま味食材を目利きする。



Umekiki

おいしいを、めききする

P2-P5_INTRODUCTION
-うま味を探る-

P6-P9_HOW TO CHOOSE
-長崎のうま味食材とシェフの出会い-

P10_HOW TO COOK
-料理人とうま味-

P11-P15_LIMITED MENU × CHEF'S POINT
-長崎のあご出汁を愉しむ、うま味たっぷりスープフェア-

P16_EVENT GUIDE
-1・2・3月のイベント-



INTRODUCTION

Understanding the appeal of agodashi,
Japan's favorite stock

長崎発！日本中を虜にした、
あご出汁の秘密に迫る。



日本の食卓に深く根を下ろし、和食の要ともいえる出汁。その材料といえば昆布や鰹、煮干し、椎茸が挙がるが、近年全国的に注目されているのが、あご出汁だ。あごとはトビウオのことで、あご出汁は、トビウオ漁が盛んな長崎を中心に、九州地域で親しまれてきた。いまや高級料亭でもひっぱりだこというあご出汁の洗練されたおいしさは、どのように生まれるのか。その背景を探りに、シェフたちと長崎へ向かった。



Local knowledge on the deliciousness of agodashi

あごのおいしさを現地に学ぶ

訪れたのは、古くからあご漁が盛んな
長崎県北部の港町、平戸。
生産者を訪れたシェフたちが驚いた、
あご出汁の秘密とは。

あごのおいしさを現地に学ぶ

その1

-海産物のわたなべ-



おいしい理由は、あご独自の身体構造にあり

平戸で水揚げされた新鮮なあごを、浜に面した加工場にて炭火焼きにし、最上級なあご出汁をつくり続けている「海産物のわたなべ」の渡邊栄二さん。渡邊さんによると、あご出汁のおいしい理由のひとつは、トビウオの「飛行する」特性が関係するという。200~300mも飛ぶというこの魚には、筋肉つまりたんぱく質が多く、このたんぱく質を乾燥させることでアミノ酸に分解され、うま味が増す。また、その身体には胃がなく腸も短い。餌を溜めないから、えぐみのない出汁がとれるのだ。あご出汁のおいしさには、うま味が大きく関係していたのだ。

素材のおいしさを引き出す、洗練された味

工夫を重ねて、従来よりもうま味成分が多い製法を確立した渡邊さん。「風味を引き出す絶妙な焼き加減は、職人の経験と勤によるもの」と、すべての工程を手作業で行っている。渡邊さんの澄んだあご出汁を試飲した松本シェフは「素材の味を引き出す出汁。コンソメと合わせれば洋食にも合うはず」と興味津々だ。

1.丁寧に、手作業で、トビウオをあみに並べていくおकाあさんたち。2.パリッと焼かれたあごをそのまま食べてみる松本シェフ。「これはうまい」と声がこぼれた。3.シェフたちの止まらない質問に、どんなことでも笑顔で答えてくれた渡邊さん。



あごのおいしさを現地に学ぶ

その2

-長田食品-



安心&本物の出汁を家庭に届けて、30年。

平戸の港から車で10分、小高い山のうえに立つ長田食品では、原料にこだわった出汁パックや水産加工品がつくられている。30年前、「スーパーで離乳食に使う出汁を探していたおかあさんの姿を見て、化学調味料や添加物はもちろん、塩も入れない出汁パックをつくらうと決めました」という長田政俊さん。完全無添加で深みのある出汁が2~3分でひける出汁パックは、家庭の力強い味方だ。

魚でつくる味噌や醤油

長田さんは、発明家でもある。煮干しを自然発酵させてつくった魚味噌や、大豆を一切使わず、鯛や鰯、イカなどでつくった魚味噌など画期的な商品に、視察した白原料理長も「こんなものが作れるとは！」と驚いた様子。「天然素材にこだわり、真剣に向き合えば、おいしくて健康的なものができるんですよ」と妻のミチエさん。長田夫妻のまっすぐなものづくりには、全国にファンが多い。

1.長崎の海の幸を使った商品の開発に日々励む長田食品のみなさん。2.透き通るあご出汁は、上品でやさしい甘みとうま味を感じることができる。3.大豆を一切使わない魚味噌。



おいしさの理由であるうま味

長崎発祥のあご出汁のおいしさの理由でもあるうま味。日本人が発見し、「UMAMI」としていまや世界でも注目されている。私たちにとって、うま味は身近で慣れ親しんだ味である一方、よくわかっていないことも多い。今回、科学する料理研究家・平松サリーさんの話から、知っているようで知らないうま味の正体を探る。

うま味には相乗効果がある

うま味物質は、単独よりも掛け合わせることで、よりおいしくなる。サリーさんによれば、「グルタミン酸はアミノ酸、イノシン酸とグアニル酸は核酸と大きく2つに分けられます」とのこと。グルタミン酸に、イノシン酸とグアニル酸をそれぞれ掛け合わせるとうま味がアップ。例えば、昆布（グルタミン酸）×かつお節（イノシン酸）、野菜（グルタミン酸）×肉（イノシン酸）など、私たちが日常で目にする料理にもこの法則が使われていることに気づく。「野菜ならトマトが断トツでうま味が強いです」とサリーさんがいうように、食物によってうま味物質の量も異なる。

うま味って何？

「うま味は、味覚と化学の2面から説明ができます」とサリーさん。味覚としてのうま味は、甘味・酸味・塩味・苦味と並ぶ基本味の1つ。舌にじんわり広がる出汁の味がうま味だそう。一方化学では、うま味の正体はうま味物質であると説明できる。昆布や野菜に多いグルタミン酸、肉や魚に多いイノシン酸、干し椎茸など乾燥きのこに多いグアニル酸の3つが代表的だそう。

うま味



昆布や野菜など
グルタミン酸



肉や魚など
イノシン酸



乾燥きのこなど
グアニル酸

日本人が発見したうま味

長い間、基本味は甘味・酸味・塩味・苦味の4つと思われてきた。例えば塩は紀元前から使われていたといわれ、塩味は古くから認識されていた。対してうま味が発見されたのは1908年。まだ、100年ほど前だということに驚くのではないだろうか。東京帝国大学（現東京大学）の池田菊苗博士が昆布出汁から発見した。それだけでなく、イノシン酸やグアニル酸を発見したのも、日本の科学者だという。

うま味の相乗効果が発揮される組み合わせ

グルタミン酸 × イノシン酸

グルタミン酸 × グアニル酸

うま味の相乗効果

グルタミン酸



昆布



セロリー・玉ねぎ
にんじん



白菜とねぎ

和

イノシン酸



鰹節

洋



肉

中

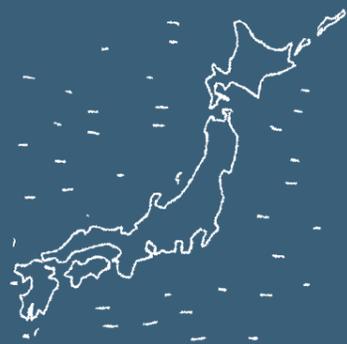


鶏

日本人だからこそ、うま味文化

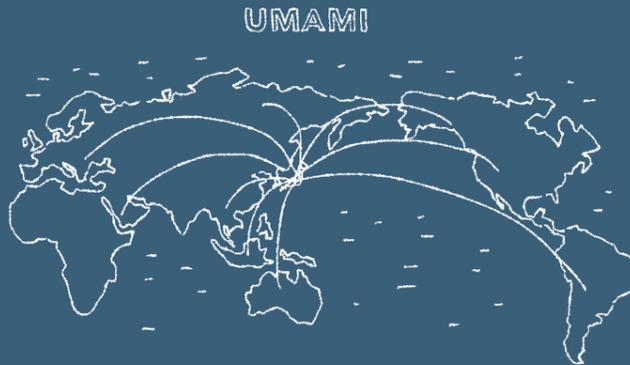
日本人がうま味に執着した理由

「うま味は日本人しか感じられない味ではなく、人類共通で感じられる味です」とサリーさんはいうが、ではなぜ、日本人はうま味に執着し、出汁文化が発展したのか。それは、日本の風土や歴史的背景にも関係している。穀物文化であり、肉が禁止された時代もあった日本では、肉を食べる習慣がほとんどなかった。「脂質や甘味から満足を得ることができなかったので、うま味に執着したのではないかとサリーさんは分析している。



UMAMIとして世界から注目

近年、うま味は「UMAMI」として表記され、世界でも注目を集めている。「世界の先進国では健康維持の観点から、ヘルシーな日本料理が着目され、うま味が重視されるようになってきました」とサリーさんが教えてくれた。例えばフランスなら、こってりしたバター代わりに出汁を使う。塩分や脂質を抑えても満足できるように、うま味が用いられているそう。



世界と比較する日本のうま味の凄さ

世界の出汁の特徴

他国の出汁には、フランスのブイヨンや中国の湯(タン)などがある。ブイヨンは人参・玉ねぎ・セロリ(グルタミン酸)と鶏ガラ(イノシン酸)、湯は生姜や長ねぎ(グルタミン酸)と肉類(イノシン酸)を煮込んで作る。「どちらも、肉と臭み消しの香味野菜と一緒に煮込んで作ります。これらの出汁にはうま味以外の成分も溶け出しています」とサリーさん。



日本の出汁の凄さ

一方日本の出汁は、植物性の昆布(グルタミン酸)のみから取る昆布出汁や昆布と鰹節(イノシン酸)からとる一番出汁などがある。「日本の出汁が凄いところは、うま味の純度が高いところ。出汁を取るための加工に時間をかけ、出汁をとる時は簡単。これは、加工することで、純粋に簡便にうま味だけを抽出することができるからです」とサリーさんがいうように、日本の出汁文化は世界でも稀有な存在だと感じられる。



赤ちゃんでも感じるうま味

母乳にもうま味が含まれる

赤ちゃんもうま味を感じている。実は、母乳の中にはうま味物質のグルタミン酸が豊富に含まれている。それだけでなく、羊水にもグルタミン酸が含まれていることから、赤ちゃんは産まれる前からうま味を感じているのだそう。大人が好む出汁文化だけでなく、赤ちゃんの頃からうま味に慣れ親しんでいるとは、驚きだった。

体に必要なタンパク質の目印

うま味は赤ちゃんにも必要ということだが、サリーさんによれば「アミノ酸や核酸であるうま味は、タンパク質の目印です。タンパク質が豊富なところには、アミノ酸や核酸も豊富なので、目印ということです。タンパク質は人間の体を作る重要な成分。人間がうま味を好むのは、体にとって必要だからです」。私たちの体は、本当によくできている。

Interview



科学する料理研究家 平松 サリー 氏

静岡県出身。京都大学農学部卒業。京都大学大学院農学研究科修士課程修了。2010年に京都大学総長賞受賞。2011年よりライター、科学する料理研究家として本格的に活動を開始。2013年には初のレシピ本『おいしい』を科学して、レシピにしました。』を刊行。執筆やレシピ開発、料理写真の撮影、ラジオやテレビへの出演、展示やイベントの企画・監修、料理講座の開催などを行う。



食材が育ったルーツを学び、
食材選びの道しるべに

Grand Front Osaka's chefs pay a visit to the food producers of Nagasaki

ユニークな歴史と
地形から生まれた、
長崎独自の食文化

かつて日本で唯一海外に開かれ、さまざまな人や文化が上陸した街、長崎。971もの島と入り組んだ海岸線からなり、絶好の漁場を形成することから、漁獲高は北海道に次ぐ全国2位。300種以上もの魚種が愉しめる水産王国だ。また、陸地は山が多く変化に富み、暖かで雨の多い気候を活かした、さまざまな農業や畜産が行われている。豊かな歴史と自然を背景に、独自の食文化が開いた長崎ならではの食材を求めて、海へ山へと長崎を巡るおいしい旅がはじまった。

今回長崎へ訪れたグランフロント大阪の2人のシェフ

COMMENT
SHIRAHARA



炉端・海鮮料理
博多漁家 磯貝(南館7階)
料理長 白原忠司氏

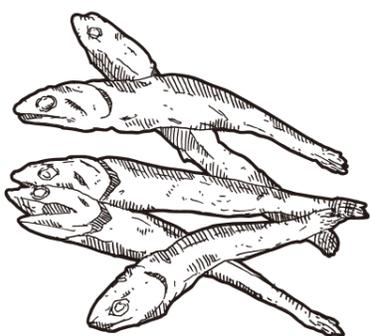
視察では、生産者に質問をしたり、収穫体験をしたりするなど終始楽しそうだった白原料理長。食材と出会うたびに「こんな料理にしてみたい」とアイデアが膨らんでいたよう。

COMMENT
MATSUMOTO



洋食
浅草 キッチン大宮DELI(うめきた広場地下1階)
料理長 松本崇幸氏

料理のおいしさは8割が素材、と切り切る松本料理長。今回さまざまな生産者との交流を通じて、「作り手の思いをお客様に届けるような料理を作らねば」と気が引き締まったそう。



Nagasaki Iriko 長崎いりこ

鯛、鰯、鯖などの鮮魚をボイルし乾燥させた煮干しのことを、西日本ではいりこと呼ぶ。長崎はいりこの生産量が日本で、いりこはうま味が豊かなことから、昔からなじみがあり、日常の出汁材として重宝されてきた。その生産現場を視察するべくシェフたちが向かったのは、JF長崎漁連だ。

五感を使って、いりこを目利き

いりこ入札の会場には、ずらりと並んだ箱から、ちいさいいりこを1匹ずつ手に取り、真剣な面持ちで品定めをする商社の方々の姿がみえた。その良し悪しは、皮の色や状態、腹の出方や落とした時の音などで総合的に判断するという。

海水で炊くから、風味が違う

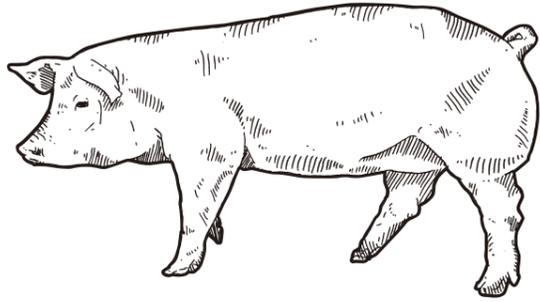
長崎産のいりこが上質といわれる背景には、加工場が海岸線に隣接しているという地理的な特徴がある。水揚げ後すぐに魚を加工できるため、鮮度は抜群。さらには、魚を炊く際に他県では食塩を添加した水を使うことも多いが、長崎では海水で炊く。そのため風味がよく、海のミネラルをたっぷり含んだいりこができあがるのだ。



1.馴染みの商社のおとうさん(写真中央)と会話を交わしているうちに記念撮影に入ってもらったことに。2.いりこが中まで煮てあるかどうか確かめるんだ、といりこの目利き方法を教えてくれた。3.いりこは旋網漁業が主流だ。4.長崎の煮干しはカタクチワシが主流であり、サイズによってチリメン、カエリ、小羽、中羽、大羽などと呼び方が異なる。

COMMENT
SHIRAHARA

白原料理長
ここまで鮮度の良い、
いりこを見たのは初めて。
とても美しく香りもよかったです。



Kanbiton

諫美豚

長崎県南東部、有明海に面する諫早平野にて、養豚と水田を営む土井農場の土井賢一郎さんを訪ねた。昔ながらの資源循環型農業を復元し、安心安全な農産物を届けたいと挑戦を続けている土井さんが、手塩にかけて育てている「諫美豚(かんびとん)」とは？

特Aランクのお米で育てた、すこやか豚

豚舎に入ると、のんびり顔で昼寝をしたり遊んだり、気ままに過ごす元気な豚たち。彼らの食事は、とってまも贅沢だ。なんと5年連続特Aランク取得の『にこまる』という品種のお米と、大豆『フクユタカ』。いずれも土井さん自ら栽培・収穫したものだ。

肉の特徴は、澄んだ甘みと柔らかさ

諫美豚をしゃぶしゃぶにして塩だけで食べてみると、まず脂身の澄んだ甘さ、肉の柔らかさに驚く。臭みは全くなく、飽きがこない。このおいしさの秘密は、肉の味を左右するオレイン酸の割合が、お米を餌にすることによって増えるからだという。肉質は餌で決まるのだ。



COMMENT
MATSUMOTO

- 1.「自然の流れに沿うほど、おいしいものができる気がした」と土井さん。
- 2.堆肥は米作りの肥料になり、脱穀後の稲葉は豚のベッドに。
- 3.ふかふかのベッドのうえで過ごす豚の気持ち良さそうな顔が印象的だった。

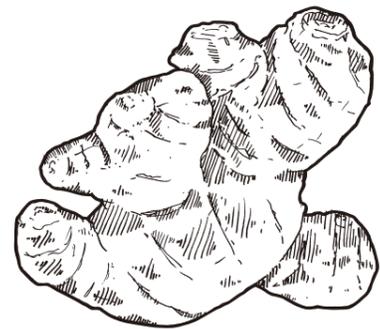
松本料理長
刺身でも食べられそうなくらいおいしい。シンプルな調理法でいただきたいですね。



- 1.野菜ソムリエの資格を持ち、菜園にも造詣が深い綾子さん。
- 2/3.ひと雨ごとにしょうがは大きくなる。11月の収穫期にはこんなに大きな株に。

COMMENT
SHIRAHARA

白原料理長
綾子さん作のしょうがとゴーヤの甘酢漬。風味が良くて絶品でした！



Shouga

しょうが

雲仙岳を間近にのぞむ島原市は、火山灰による肥沃な土壌が広がる、県内でも有数の畑作地帯だ。この地で100年以上しょうがを作っている松本農園を訪ねると、爽やかなしょうがの香りとともに、笑顔いっぱいの松本綾子さんが迎えてくれた。

豊かな自然が育んだ、やさしいしょうが

『百年生姜』と名付けられた松本農園のしょうがは、黒ボク土といわれるミネラルたっぷりの土と名水100選に選ばれた島原の湧水で育てられる。ここで採れるしょうがは、辛味がマイルドで実が柔らかく、爽やかな風味が特徴だ。

しょうが愛は長崎を超えて

万能薬ともいわれるしょうがだが、実は病気に強く、「手をかけ愛情をかけてやっと収穫できるんです」と綾子さん。そんな綾子さんが「しょうがファンを増やしたい」と手作りするシロップやプリン、味噌などのしょうが加工品は、地元はもとより全国でも好評だ。

Unzen Kinoko



雲仙きのこ

まだえのきが珍しい食材だった昭和32年からきのこの人工栽培をスタートし、現在では5種のきのこを年間約5000トンも出荷している雲仙きのこ本舗。代表の楠田喜熊さんは、創業者である父の代から事業を拡大し、きのこを軸に長崎の発展に貢献する人だ。

おいしいきのこは、徹底した管理から

光、湿度、温度そして空気量の管理がきのこ栽培のキモ。えのきは植え付けから約48日で収穫となるが、それまでマイナス5度の部屋で毎日状態をチェックし、細やかなケアが必要となる。大切に育てられた雲仙きのこ本舗のきのこは、艶があって美しく、味も食感も抜群だ。

きのこ島原への想いがつまった養々麺（ようようめん）

体によくておいしい“美味養生”の食品づくりをモットーとする楠田社長は、地元農家と協力してさまざまなきのこ加工品も開発している。島原特産の手延素麺ときのこがコラボした無添加の即席養々麺は、社長の郷土愛がつまった一品だ。



- 1.代表の楠田さん(写真左)。きのこから出る二酸化炭素を生かした野菜づくりにも取り組む。
- 2.愛野町工場はショップ&レストランを併設し、もぎとり体験もできる。
- 3.雲仙きのこ本舗では、うまく育ったものから菌をとり、種菌も独自に育てている。

COMMENT
SHIRAHARA

白原料理長
雲仙きのこのエノキでしゃぶしゃぶをしたら、絶対おいしいはず！



- 1.「あまり笑わないよ」と言いながらも頬をゆるめる前田さんと山本さん。2/3.みずみずしい八斗木ねぎに興味津々な料理人たちに、「とりあえず見てみなよ」と八斗木白葱を切って見せてくれた。

COMMENT
SHIRAHARA

白原料理長
抜きたてのねぎを齧ってみたら、みずみずしくて甘かったです！



Hattogi ShiroNegi

八斗木白葱

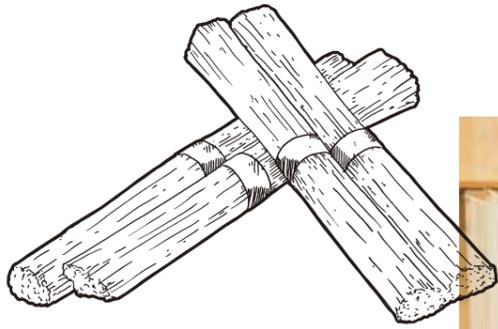
11月から2月にかけて旬を迎える、ねぎ。なかでも雲仙市の八斗木(はつとぎ)地区を中心に長年栽培されてきた八斗木白葱は、「柔らかくて甘い」と県内外で評判だ。青々と茂るねぎ畑で、生産部会の前田利夫さん、山本正司さんにねぎ作りにおける思いを伺った。

生産者の努力で、年中愉しめるねぎが誕生

冬は鍋、夏は薬味に、と年中欠かせないねぎ。しかし、夏場は収量が落ちてしまうことが、長年生産者たちの悩みの種だった。そこで立ち上がったのが、八斗木白葱生産部会。19の農家が協力して苗づくりを行うことで、今では通年出荷を実現している。

火を入れると、トロリと濃厚な甘さに

八斗木白葱は、持ちが良く、甘みが強いのが特徴。加熱すると甘みが強まるため「焼いて塩や醤油でシンプルに愉しむのがおすすめ」と前田さん。緑と白の境目がはっきりしており、ハリがあって葉の緑色が鮮やかなものおいしいのだそう。



Tenobemen

長崎手延麺

長崎の麺といえば、五島手延うどん、島原手延そうめん、ちゃんぽん、皿うどんなど。それぞれの麺にそれぞれの歴史や物語がある。これは、古くから様々な国の文化を受け入れ、それを育み、独自の文化へと変化させ、豊かな自然風土で育んできた長崎ならではの麺文化だ。長崎手延麺は、歴史を紐解くことで2倍も3倍も味わい深くなる。

千年以上の歴史を持つ、五島手延うどん

日本三大うどんに数えられながら流通が少なく、うどん通の間でも幻のうどんとされてきた五島うどん。味の決め手は、海のミネラルをたっぷり含んだ長崎県産の天然塩と島特産の椿油。細いながらもっちりとした独特のコシとツルツルとした喉越しがたまらない一品だ。

神父の愛から生まれた、ド・ロさまそうめん

明治12年に長崎市出津に赴任したマルコ・マリー・ド・ロ神父が、貧しい村人たちにそうめんづくりを教えたのがはじまり。現在も同地区では、給食でド・ロさまそうめんを食べる。神父の愛は、歴史と食を結び、人々の心に残り続けているのだ。



1.ド・ロ神父の生家があるフランス・ヴォスロール村と長崎市は姉妹都市提携し、いまでも交流が盛んだ。2/3.細長く均一に伸びるド・ロさまそうめんはまさに職人技だ。

COMMENT
MATSUMOTO

松本料理長
手延べ体験、意外に力が必要で難しかったです。いい汗かきました！

長崎にまつわる
うま味を活かした
郷土料理

具雑煮 GUZOUNI



山海の幸が贅沢な島原風味、具沢山のお雑煮。

島原地方の具雑煮は、野菜や肉、かまぼこ、あなご、卵焼きなど、たくさんの具を煮込んだ出汁に餅を浮かべて味わう代表的な郷土料理。寛永14年(1637年)島原の乱で天草四郎が籠城した時、蓄えていた餅と海や山でとれた具材を持ち寄り煮込んで食べたのが始まりとされる。家庭ごとに入る具が違い、それぞれの“家の味”を受け継ぐ郷土食だ。

作り方

- ▶ 野菜、肉、魚介、きのこなど好きな具材数種類を食べやすい大きさに切り、かつお出汁やあご出汁で煮込む。
- ▶ 柔らかくなった頃に餅を加えさらに煮る。
- ▶ 長崎ならではの具材に、魚のねりもの、唐人菜(長崎白菜)などがある。

インタビュー 元祖具雑煮 姫松屋

ヒカド HIKADO



江戸時代に渡来した南蛮料理、ヒカド

ポルトガル語の“Picado”が語源のヒカドは、具材を細かく切って煮込み、さつまいもでとろみをつけた煮込み料理。ド・ロ神父の志を継ぎ、長崎市外海(そとめ)の小さなレストランヴォスロールで自給自足しながら料理をふるまう日宇スギノさんのヒカドは、ほっこり優しい味わいだ。

作り方

- ▶ にんじん、かぼちゃなどの根菜と肉・魚を1センチ角に切り、炒めてからお湯を注いで柔らかくなるまで煮込む。
- ▶ 薄口醤油で味付けし、すりおろしたさつまいもをいれて軽く煮る。

インタビュー
フェルム・ド・外海・ヴォスロール代表 日宇スギノさん



Bringing umami out of your cooking, as taught by chefs of Japanese and western cuisine

和と洋の2人のシェフにきくうま味の作り方

和食と洋食では、うま味の作り方にも違いがある。今回、グランフロント大阪の和食と洋食の料理人2人が語る、それぞれのうま味の考え方。

ISOGAI

炉端・海鮮料理
博多漁家 磯貝

料理長
白原 忠司 氏



食材のうま味を引き出し、 雑味をはぶく

食材本来のうま味を引き立てる

和食では、食材本来のうま味を引き立てることが大切。例えば焼き物なら、塩加減で素材のうま味を引き出す。お造りなら、切り方と醤油やわさびがうま味を引き立てる。このように、素材や調理法でシンプルにうま味を引き立てている。

下ごしらえで雑味をはぶく

下ごしらえも大切な要素。食材の余分なアクや水分を取り除いてから調理すれば、純粋なうま味が際立つ。例えば大根の煮物なら、大根を下茹でし水で冷ましてから煮込むことで、余分な雑味をはぶき、出汁と大根のうま味を味わえる。

基本の出汁と調味料

和食でよく使うのは、昆布と鰹の合わせ出汁。そこに、醤油と砂糖やみりんの調味料を加えて味を整えるが、素材や温度によって同じ料理でも分量が変わってくる。それは料理人の経験や勘によるところも大切。

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

LIMITED MENU



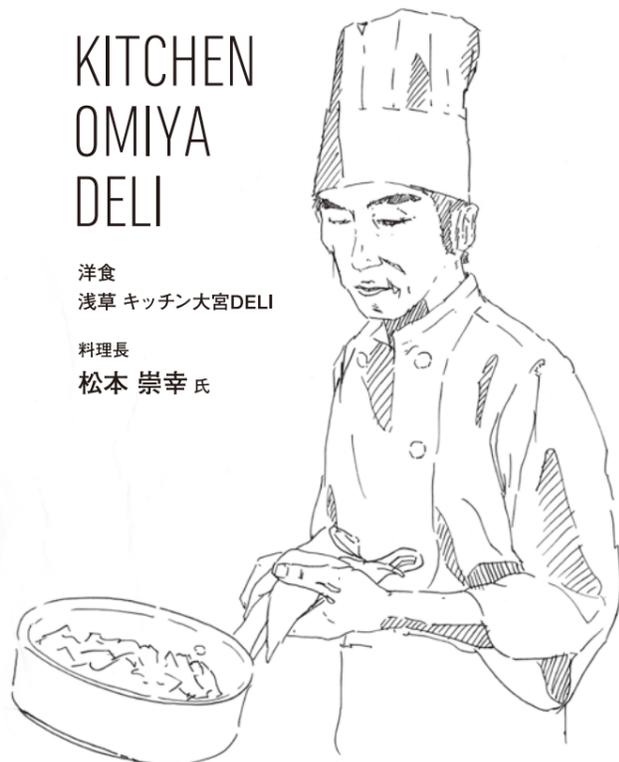
かんぴとん
諫美豚塩蒸しと、蓮根もちの具雑煮

詳しくは、p13をチェック!

KITCHEN OMIYA DELI

洋食
浅草 キッチン大宮DELI

料理長
松本 崇幸 氏



洋食の出汁には 雑味とコクがある

ブイヨンとフォンが肝

洋食の出汁の定番は、ブイヨンとフォン。ブイヨンは、鶏や牛、魚や牛と野菜を煮込んで作るスープのベースとなる出汁。対してフォンは、ソースのベースとなる出汁。例えばフォンドボーは、ブイヨンに子牛の骨や野菜などを加えて煮込んだ出汁で、雑味も一緒に抽出するので、うま味とコクを感じる。

うま味を重ねる、引き立てる

洋食には、うま味を重ねる製法と引き立てる製法の両方がある。重ねる製法では、出汁にバターや乳製品などうま味強い素材をプラスしていく。引き立てる製法では、例えば肉のステーキのように調味料や焼き加減で、うま味を引き立てる。

基本の素材の掛け合わせ

洋食では、よく使う素材の組み合わせがある。ベーコン×玉ねぎはトマトソースと相性が良い。肉×セロリはデミグラスソースに使われ、ハンバーグなどに合う。魚×乳製品なら、クラムチャウダーが定番。

INFORMATION

うめきた広場地下1F
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

LIMITED MENU



あごだし旨みたっぷりスープパスタ
～長崎ちゃんぽん風～

詳しくは、p15をチェック!

LIMITED MENU × CHEF'S POINT

長崎のあご出汁を愉しむ、うま味たっぷりスープフェア

グランフロント大阪 北館地下1階、南館1・7・8階、うめきた広場地下1階の19店舗にて

一説では、「あごが外れるほどおいしい」ことからこの呼び名になったとも言われている。あご。あご出汁のおいしい理由は、うま味成分が多いからだといわれる。そんなあご出汁と長崎の海の幸や山の幸を使ったスープを、様々なジャンルのシェフが考案！冬の寒い季節、うま味を感じるスープでぽかぽかからだを温めよう！

CAMPAIGN キャンペーン

ぽかぽかうま味たっぷり
スープを食べて、景品を当てよう！

1月23日(水)～2月28日(木)

フェア期間中、限定メニューを注文して抽選引換券を受け取り抽選にチャレンジしよう。長崎が誇る陶磁器 波佐見焼のスープ椀や長崎食材など、自宅でもスープを作りたくなる景品が当たるチャンス！

STEP 1



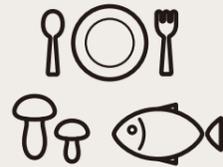
レストランで
スープを飲む！

STEP 2



レストランで抽選引換券
(オリジナルステッカー)を
受け取る！

STEP 3



抽選会場(情報ラウンジ)で
抽選をして景品にチャレンジ！

抽選会場 食の情報ラウンジ ぐるなび(うめきた広場1階)

抽選時間 10:00～21:00

景品などの詳細はUmekiki 公式HPをチェック <https://umekiki.jp/>

長崎あごと長崎食材でうま味たっぷりスープ！

CHEF'S SELECTION OF NAGASAKI FOODSTUFF



長崎あご出汁

長崎発祥のあご出汁。長崎ではトビウオのことを「あご」と呼ぶ。うま味成分の多い、甘く上品な味わいの黄金色の出汁は、どんな食材も優しく引き立てる。



ド・ロさまそうめん

最高級の「強力粉」を使用した昔ながらの腰の強いそうめん。もちもちとした食感は、温かいにゅう麺などへのアレンジにもぴったり。



しめじ

味、歯切れが良く、色や形も良いしめじ。うま味成分のグルタミン酸が多く含まれている。他食材とあわせることでより一層うま味を引き出してくれる万能食材。



乾燥えのき

鍋物には欠かせないえのきも、うま味成分のグルタミン酸が多く含まれる。生のきのこ類そのものにはグアニル酸は少なく、加熱調理することでグアニル酸が増えると言われる。



乾燥エリンギ

しゃくしゃくとした歯ざわりと食感を愉しむことができるエリンギ。乾燥させていることでより一層うま味が凝縮されている。



八斗木白葱

特徴は、なんといってもその肉厚。身が厚いのになめらかで、甘みが強いのでそのまま焼くだけで主役級の絶品料理、とろとろな焼きねぎに変身。



諫美豚ロース

諫早平野で自家栽培したお米(食用の「にこまる」)を餌に加えて育てた豚。臭みやアクが無い甘くてすっきりとした後味を愉しむことができる。



長崎ぶり

ミネラル豊富な長崎の海で養殖された、ぶり。よく脂がのっているのに、口にしたときの魚臭さやしつこい脂っぽさはない。身のしまったモチモチとした食感が特徴。



鯨

鯨肉の年間個人消費量が全国1位ともいわれる長崎。正月や結婚式など祝いの席で鯨を食べたり、町のいたるところで鯨料理が見られる。



塩(長崎慈眼堂)

8トンの海水を平釜で8日間じっくり煮詰めて取り出した完全無添加手作りの塩。料理の素材を引き立ててくれ、塩辛さよりもうま味を感じる自然海塩。

And more...

EVENT

無料

ふるまいスープイベント開催！

1月25日(金) 12:30～13:00 / 18:30～19:00

ふるまい会場 南館7階 イタリア料理 Donnagolosi (ドンナゴロージ) 横 **HP** 詳細は、<https://umekiki.jp/> をチェック！
特設会場にて

シェフが限定メニューのスープを1日限りで振る舞い！

長崎のあごと長崎食材をつかったうま味たっぷりスープを、1日限定で試食できるふるまいイベントを開催！いろんなレストランの限定スープが少しずつ飲み比べできるチャンス！お気に入りのスープを見つけよう。※スープはなくなり次第終了となります。



AGO DASHI
あご出汁使用

長崎づくしの旨味スープ “慈眼の塩”“あごだし”“鮮魚”

¥1,080 ディナーのみ 限定1日10食

あごと魚のアラでとったうま味たっぷりの濃度をつけたスープが、口の中に広がりおいしさの余韻を際立たせる一品。新鮮な季節の魚介に春菊や白菜のピューレを纏わせた“野菜の美食”を愉しんで。鮮魚はオープンで焼くことにより、塩のおいしさが引き立つように仕立てた。



Chef's mekiki point
満月の夜に採取した海水から作る長崎慈眼堂の最高級自然塩で、素材のうま味を最大限に引き出した冬のスープ料理。

オーナーシェフ
唐渡 泰 氏

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。



AGO DASHI
あご出汁使用

鮮魚とあごだしの和風アクアパッツァ

¥3,240 ディナーのみ 限定1日5食

一匹まるごと鮮魚を使った、あご出汁と魚介のうま味がたっぷりのスープで頂くアクアパッツァ。最後まで飲み干したくなるスープには、パプリカやブロッコリーなど野菜のうま味も。



Chef's mekiki point
素材のうま味を抽出してから、あご出汁のうま味を入れていく一品。トマトのうま味が隠し味になったスープの、程よい酸味も愉しんで。

スタッフ 山中 昌志 氏

南館
8F

グリル&オイスターバー
Oyster Blue

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6292-8236

スマートカジュアルがコンセプトのグリル&オイスターバー。シーズンに応じた牡蠣と厳選した肉や魚のグリルを、料理に合わせたワインなどと愉しめる。



AGO DASHI
あご出汁使用

鯛めしとあごだしの みそ汁

¥2,580 ※2人前から
終日提供可能

名物の鯛めしは、能登産コシヒカリと真鯛を用い、昆布出汁を使って信楽の土鍋で炊き上げる。今回は、鯛などの魚の焼き骨といりこに、あごを加えた出汁のみそ汁と合わせた。



Chef's mekiki point
あご出汁は風味が強く、力強いので、少量でも1本芯が通った味になる。今回は、ほかの出汁と合わせて、風味とコクのバランスをとった。

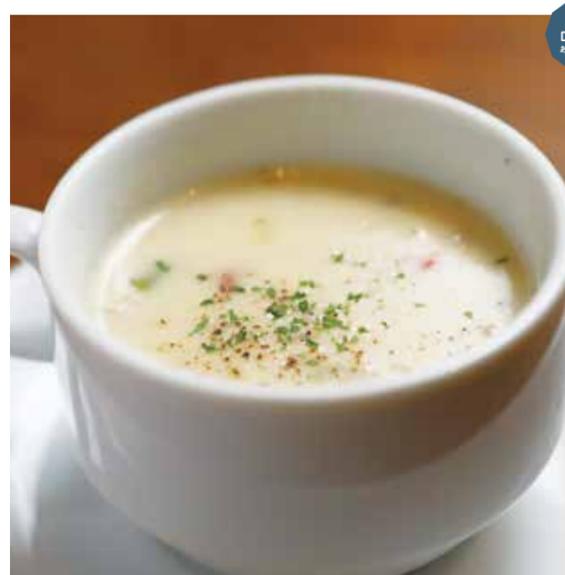
料理長 北川 彰宏 氏

南館
8F

和食
魚匠 銀平

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7310

和歌山箕島、高知室戸岬など、近海ものの地魚を中心に、その日の朝の獲れたてしか使わないこだわりを持つ。魚と器を大切に和歌山発祥の名店。



AGO DASHI
あご出汁使用

長崎県産あごだしと 具たくさんクラムチャウダー

¥432
ディナーのみ

あご出汁とあさりの出汁に乾燥エリンギから出るきのこの出汁もプラスした和風クラムチャウダー。さらにたっぷりの野菜のうま味も感じられ、うま味が重なるやさしい味わい。



Chef's mekiki point
あご出汁、あさり、乾燥エリンギと、うま味を幾重にも重ねたスープ。低温でじっくりソテーした玉ねぎを入れ、味のバランスを整えた。

シェフ 馬渕 竜次 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

東京浅草の名店「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、こだわりの洋食が愉しめる。

※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。



AGO DASHI
あご出汁使用

かんびとん
長崎産諫美豚とあごだしの和風アヒージョ

¥950 ディナーのみ 限定1日5食

うま味たっぷりのあご出汁にニンニクとオリーブオイルを加え、諫美豚と一緒に煮込んだ和風アヒージョ。PIENOのプライベートスパークリングで乾杯するのにぴったりな一品。

NAGASAKI FOOD

あご出汁

諫美豚



Chef's mekiki point

豚の余分な脂身を落とした上質な甘みを醸したスープ。あご出汁と野菜のうま味を組み合わせた雑味のない味を愉しんで。

料理長 須藤 由彦 氏

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。こだわり野菜を使用した食べ放題のバーニャウダや名物の生うにのクリームパスタ。その他、ピッツアやパスタ、メイン料理が愉しめる。



AGO DASHI
あご出汁使用

かんびとん
**諫美豚塩蒸しと、
蓮根もちの具雑煮**

¥880
ディナーのみ 限定1日10食

塩漬けでうま味を凝縮させた諫美豚とあご出汁のうま味が効いた具雑煮は、長崎の郷土料理から着想を得た。白玉粉でつないだ蓮根もちのもちもちした食感も愉しめる。

NAGASAKI FOOD

あご出汁

諫美豚



Chef's mekiki point

厚切りにした諫美豚を3時間塩漬けし、素材のうま味を存分に引き出す。あご出汁に昆布や椎茸を加え、酒、塩、醤油で味を整えた。

料理長 白原 忠司 氏

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。その日のうちに獲ら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。



AGO DASHI
あご出汁使用

**あご出汁
焼ブリ茶漬け**

¥850
ディナーのみ 限定1日10食

あご出汁と鶏のスープで割った出汁を使う、宮崎料理屋らしさが光るブリ茶漬け。ブリの刺身の漬けダレが、さらにうま味を高めてくれるシメにぴったりな逸品。

NAGASAKI FOOD

あご出汁

長崎ぶり



Chef's mekiki point

宮崎料理と長崎食材の相性を考えて作った出汁が決め手。うま味が異なる素材の中で、あご出汁を立たせるように工夫した。

料理長 濱田 裕 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

ジューシーな宮崎鶏を使った名物も焼きをはじめ、厳選された鶏、牛、豚料理や産地直送の野菜も。宮崎焼酎とともに、ここでしか味わえない職人のこだわりの逸品を。



AGO DASHI
あご出汁使用

**黄金出汁の
鯨ハリハリにゆうめん**

¥950
ディナーのみ 限定1日5食

鯨肉を使ったハリハリ鍋から発想を得たシメにぴったりの煮麺。あご出汁の澄んだうま味と、鯨の力強い風味が渾然一体の味を醸し出す。ラーメン感覚で愉しめる逸品。

NAGASAKI FOOD

焼きあご

鯨

ド・ロさまそうめん



Chef's mekiki point

鯨スジ肉を炒めてからあご出汁を加えることで、鯨の個性ある味わいをうま味に活かす。炭火で炙った焼きあごの香ばしさがポイント。

料理長 高田 武俊 氏

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。豊饒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ぼんざい、焼とんを。



AGO DASHI
あご出汁使用

**揚げ出し豆腐
ぶりしゃぶ添え**

¥626
ディナーのみ 限定1日10食

あご出汁が豆腐に染み込み、じんわりおいしい揚げ出し豆腐。あご出汁でしゃぶしゃぶしたぶりしゃぶを添えて。器全体から出汁が香るほっこりする一皿。お酒のアテにもぴったり。

NAGASAKI FOOD

あご出汁

長崎ぶり



Chef's mekiki point

あご出汁から発想し、揚げ出し豆腐とぶりしゃぶを合わせた斬新な一品。出汁を引き立てるため、ゆずを添えて香り付けしている。

店長 斎智 哲也 氏

南館 7F

串揚げ 揚八

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7784

旬の素材を生かした、新たな組み合わせで大阪名物の串揚げと日本酒刺師&ソムリエの資格を持つ、オーナー厳選のワインと地酒が愉しめる。

くわ焼き 九志焼亭

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7794

戦後「鯨くわ」を鉄板代わりに食材を焼き始めたのがきっかけというくわ焼き。九志焼亭では、蒸す、揚げる、炙るなどの調理法を用いた串を愉しめる。

※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。



AGO DASHI
あご出汁使用

旬鮮魚あごだしブイヤベース

¥1,980 ディナーのみ 限定1日10食

日替わりの鮮魚に、エリンギ、しめじなどの長崎食材を使ったブイヤベース。あご出汁にサフランを加え、和とスペインを融合させた。食材のうま味たっぷりのスープを味わって。



Chef's mekiki point

グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸と色々な旨味食材を絶妙にミックス。すべての食材から出た出汁を味わってほしい。

シェフ 森脇 惇也 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

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バル。スペイン各地からおいしいワインを取り揃えている。



AGO DASHI
あご出汁使用

長崎ブリと魚介の瞬間ポリット

¥1,350 ディナーのみ

北イタリアの茹で肉料理を魚介類に置き換えて創作した一品。長崎ぶり、アサリ、ホタテ、タコ、エビのほか、白蕪など季節の野菜もたっぷり入ったイタリア風おでん。



Chef's mekiki point

ゆっくり火を入れて、あご出汁の風味を魚介に含ませた。焼いてうま味を抽出したエビ、紀州しいたけなど素材の味を存分に愉しんで。

シェフ 大崎 進哉 氏

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

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。ピッツァや新鮮野菜など店内の窯で焼き上げる窯料理も豊富。



AGO DASHI
あご出汁使用

うま味たっぷり あごだしと諫美豚うどん

¥1,350

終日提供可能 限定1日10食

にし家オリジナルのかつお・サバ・うるめのだん出汁に、あご出汁をブレンドした特別なうどん。噛めば噛むほどにうま味の出る、諫美豚の上質な甘みが中太のもちもち麺に良く合う。



Chef's mekiki point

あご出汁特有のうま味と、諫美豚の甘みを最大限に活かした深みのある味わいが特徴。関西のうどん出汁よりうま味を感じられる。

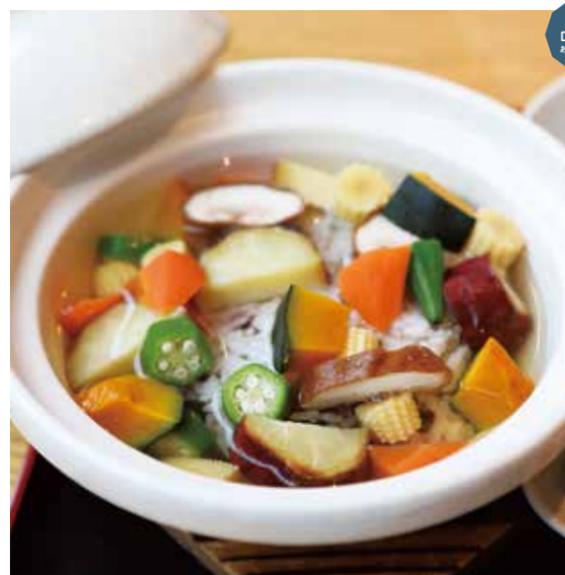
店長 小出 賢 氏

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。



AGO DASHI
あご出汁使用

ヘルシー野菜雑炊

¥1,280

ディナーのみ 限定1日15食

長崎の紅はるかに、人参、かぼちゃ、椎茸、オクラ、ヤングコーンと野菜をたっぷり入れた十六穀米の雑炊。焼きあごの香ばしい出汁の中に、野菜のうま味がたっぷり溶け出し満足感もアップ。



Chef's mekiki point

あご出汁と鰹出汁を使った和風の出汁に、野菜のうま味を重ねてヘルシーに仕上げた。紅はるかの甘みも足すことで、やさしい味わいに。

料理長 八巻 紀美雄 氏

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

カラダにやさしい“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。

※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。



AGO DASHI
あご出汁使用

長崎県産豚肩ロースの
旨味たっぷりあったかポトフ

¥2,680 ディナーのみ

ブイヨンにあご出汁をブレンドした長崎風味のポトフは、にんじん、アスパラ、インゲンなど野菜たっぷりのメイン料理。赤ワインならピノ、白ワインならソーヴィニヨン・ブランがおすすめ。

NAGASAKI FOOD

あご出汁 八斗木白葱
えのき 長崎県産豚肉



店長 堀内 良平 氏

Chef's mekiki point

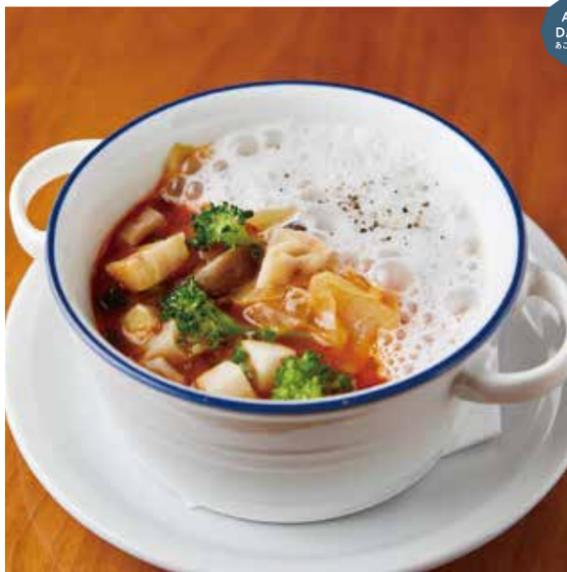
あご出汁のほかに、八斗木白葱や豚肉、えのきなど長崎県産の食材をふんだんに使用してうま味を形成。豚肉は塩、コショウでマリネ。



カフェ＆ブラスリー
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、“フランス大衆食文化を伝える”。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。



AGO DASHI
あご出汁使用

冬野菜のミネストローネ
トリュフの泡ソース

¥421

終日提供可能

諫美豚のベーコンとあご出汁、野菜のうま味がつまったミネストローネ。キャベツ、ブロッコリー、レンコン、きのこなど具だくさんの食べるスープは、白トリュフの香りが食欲をそそる。

NAGASAKI FOOD

あご出汁 諫美豚



店長 桐生 聡 氏

Chef's mekiki point

諫美豚のベーコンとあご出汁の相乗効果で、ひと味違ったスープに。白トリュフとミルクを合わせた泡状のソースで冬らしさを演出。



フレンチカフェ
CRÊPERIE 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・ブル・ノワゼットのティエリーブランシェフ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ウィーツをのせたクレープも人気。



AGO DASHI
あご出汁使用

あごだし旨みたっぷり
スープパスタ
～長崎ちゃんぽん風～

¥990

終日提供可能

長崎の定番料理であるちゃんぽんをテーマにした松本料理長のアイデアパスタ。あご出汁をベースにベーコン、玉ねぎなど野菜もプラスしてうま味を引き立たせたスープに絡めて。

NAGASAKI FOOD

あご出汁 しょうが



料理長 松本 崇幸 氏

Chef's mekiki point

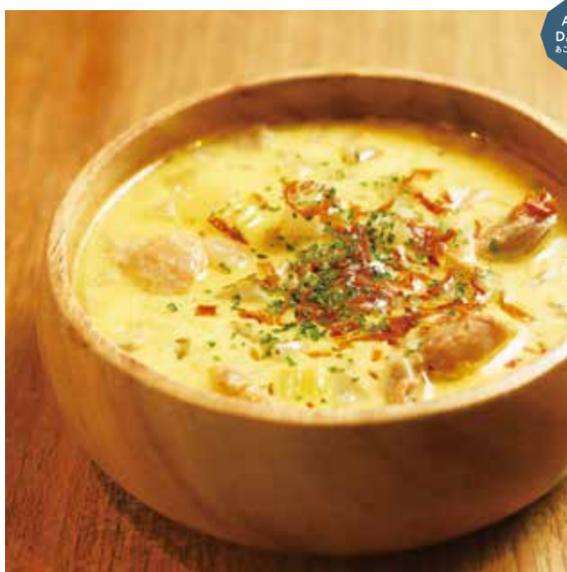
和風のあご出汁がベースのスープに、洋食らしさを出すため食材の組み合わせを工夫。ベーコン、玉ねぎの洋食材に、キラゲやナルトなどを合わせた。



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

洋食の伝統を基本に現役であり続けることにこだわった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カジュアル洋食が並ぶ。



AGO DASHI
あご出汁使用

野菜たっぷり
ホワイトミネストローネ

ビュッフェの一品として提供
ランチのみ

トマトを使わずに白系野菜で仕立てたイタリアの野菜スープ“ミネストローネ”は、生クリームを使ってホワイトカラーに。野菜の甘みが感じられるスープで、からだを温めよう。

NAGASAKI FOOD

あご出汁 八斗木白葱



スタッフ 三好 逸稀 氏

Chef's mekiki point

生クリームの邪魔にならないように、あご出汁をバランス良く合わせている。セロリで味にメリハリを付けて、食べ飽きない一皿に。



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。



AGO DASHI
あご出汁使用

かんひとん
諫美豚の
旨辛麻辣鍋

¥3,750 (3名分)

ディナーのみ 限定1日10食

諫早平野で自家栽培した米を飼料に育った諫美豚をふんだんに使った麻辣鍋。脂肪に甘みがあり、柔らかくジューシーな豚肉の味わいを旨辛スープで愉しんで。

NAGASAKI FOOD

あご出汁 諫美豚



料理長 西村 康志 氏

Chef's mekiki point

丁寧にとったあご出汁がポイント。“うま味と辛みが爆発する”やみつきになること間違いなしの麻辣鍋は、ビールと相性抜群。



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

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。

※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。

1・2月						
MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
1/21	22	23	Umekiki 木曜 Marché	ふるまい スープ	26	27
28	29	30	Umekiki 木曜 Marché	2/1	2	3
4	5	6	Umekiki 木曜 Marché	8	9	10
シエフの教室	12	13	Umekiki 木曜 Marché	15	16	17
18	19	20	Umekiki 木曜 Marché	22	23	24
25	26	27	Umekiki 木曜 Marché	3/1	2	3

Umekiki Limited Menu
Strawberry Dictionary

EVENT GUIDE

毎週 木曜 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。今の時期は寒い冬を耐えぎゅっと糖度の高くなった根菜類などが並ぶ。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:うめきた広場B1F 南館入口前 ※申込不要、入場無料
※開催日が変わる場合がございます。詳細はUmekiki公式HPをご覧ください。



Umekiki 木曜 Marché

うめきた広場が市場に大変身!
Umekikiマルシェ vol.16 長崎県の生産者も出店!
3/21(木・祝)・22(金)・23(土)・24(日) 12:00~19:00

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4日間。マルシェ野菜を使ったシェフのオリジナルメニューやドリンクを味わうキッチンカーも登場予定。さらに、長崎県の食材も登場!

場所:うめきた広場にて ※入場無料



1/23(水) LIMITED MENU × CHEF'S POINT
長崎のあご出汁を愉しむ
2/28(木) うま味たっぷりスープフェア

北館地下1階、南館1・7・8階、うめきた広場地下1階の19店舗にて

一説では、「あごが外れるほどおいしい」とからこの呼び名になったとも言われている。あご。あご出汁のおいしい理由は、うま味成分が多いからだといわれている。そんなあご出汁をはじめ、おいしい食材を生んだ長崎食材のうま味を深掘り、多様な長崎食材を使用し、長崎発祥の栄養満点の「長崎そっぷ」や「具雑煮」や「ヒカド」をヒントに、和洋中間わない様々なジャンルのシェフが「長崎食材を使ったうま味たっぷりのスープ」を考案!



CAMPAIGN
長崎旅行が当たる!特産品が買える!
長崎県×阪急阪神ホールディングスグループ
第6回
長崎キャンペーン開催中
期間:1/7(月)~3/6(水)
キャンペーンの詳細はコチラ▶



CAMPAIGN

1/23(水) うま味たっぷりスープを食べて、
2/28(木) 長崎にまつわる商品をゲット!

フェア期間中、対象メニューを注文していただいたお客様対象に抽選券を配布。うめきた広場1Fの抽選会場にて、長崎の食材や波佐見焼などが当たるチャンス!

・抽選場所: 食の情報ラウンジぐるなび (うめきた広場1階)
・時間: 10:00~21:00

無料ふるまいEVENT

1/25(金) 店舗オリジナルスープをふるまい!
1日限定のふるまいスープDAY!

今号の目利きテーマである、長崎のあご出汁を使用しうま味たっぷりスープを無料でふるまう、ふるまいスープを昼と夜の2回開催! ※事前お申し込みは不要 ※内容は変動する場合があります。詳細はUmekikiの公式WEBサイトをチェック。 ※数量限定

・時間: 昼の部/12:30~13:00 夜の部/18:30~19:00
・場所: 南館7F
イタリア料理 Donnagolosi 横 特設会場

料理教室

2/11(月・祝) シェフの教室 出汁を目利き
13:30~17:00 『料理の基本を学ぶ、魚味噌を味わうお味噌汁教室』

日本の食の基本ともいえるお味噌汁をテーマにシェフの教室を開催! 基本の出汁の取り方をはじめ、様々な種類の魚味噌とのコラボ、そしてうま味を引き立てる食材のマリアージュを白原料理長から学ぶ。

・開催店舗: 炉端・海鮮料理 博多漁家 磯貝
・価格: 大人2,500円/小学生1,000円/幼児以下無料 (税込/実食・お土産付)
・持ち物: 筆記用具・エプロン
・定員: 20~25名

応募・詳細は Umekiki公式サイトをチェック!

常時 店頭販売 LET'S BUY
茅乃舎であご出汁を買って、
自宅でも味わおう!

福岡の自然食レストラン 茅乃舎から生まれた、調味料の専門店の人気定番商品「茅乃舎だし」は、粉末にした焼きあご、真昆布、鰹節、うめいわしの本格的な和風だし。焼きあごいりの「おでんのだしとつゆ」は、寒い季節にぴったりの冬季限定商品。

試食あり

「茅乃舎だし」「おでんのだしとつゆ」ともに店頭にて試食販売開催!

※「おでんのだしとつゆ」は無くなり次第試食及び販売が終了となりますことご了承ください。

写真左: 茅乃舎だし8g×30袋 1,944円(税込)
写真右: おでんのだしとつゆ 540円(税込)



うめきた広場地下1階
調味料・加工食品 茅乃舎
営業時間10:00~20:00
電話番号 06-6485-7466

限定メニュー
1/25(金) Strawberry Dictionary
1/31(木) 色かたち、味わい、相性...莓のあれこれ
キルフェボンの莓事典

甘酸っぱい香りに包まれるストロベリーディクショナリーを南館2F Qu'il fait bon(キルフェボン)にて開催! 長崎のイチゴ「ゆめのか」とさわやかな香りのオレンジを一面に並べた「イチゴとオレンジのタルト」など、全国各地のイチゴを使った様々な味わいを愉しめる約10種類のタルトがお目見え。

イチゴとオレンジのタルト
ホール(25cm) ¥6,480
1カット ¥679

南館2F
ケーキ・カフェ Qu'il fait bon
営業時間 10:00~21:00
電話番号 06-6485-7090



EVENT & FOOD FAIR REPORT

— 2018年7月21日(土) ~ 9月2日(日) —

夏の暑さで食欲がなくなってきたときこそ、元気をくれるのが夏のフルーツだ。フルーツに含まれる水分は乾いた身体をすみやかに潤してくれる。グランフロント大阪の様々なジャンルのシェフたちが、各県のフルーツを使ったミックスジュースやスイーツを考案。夏を乗り越えるための元気をくれるフルーツを学び、味わい尽くすイベントとなった。

1 Umekiki Paper vol.20では、沖縄・愛媛・高知・岡山・青森の5県のフルーツのルーツやその味わいや生産者の思いなど、さまざまな角度からフルーツを学べる内容となった。2 7/21~9/2の44日間で開催されたフルーツをミックスジュースとスイーツで味わい楽しむ限定メニューフェア。全26店舗のシェフがさまざまなメニューを提案してくれた。3 8/21に、「ガレットのルーツや文化を学び味わう」をテーマにBISTRO & CREPERIE Pan de mèreにてシェフの教室を開催。参加した子供たちからは、「初めてガレットを食べた!」という声も。岡山の桃の生産者にも桃への思いを伺い、ガレットの歴史も学べる、おなかいっぱい1日となった。4 8/22に、今号の目利きテーマであるフルーツを学ぶ「シェフと行く!岡山で桃狩りとスイーツ作りを学ぶ生産地ツアー」を開催。岡山を訪れ、果物の収穫体験やヤギ農場でヤギミルクを味わうとともに、La Terrasse Café et dessertのシェフも同行し、オリジナルの果物をアレンジしたメニューも披露。5 沖縄・愛媛・高知・岡山・青森の5県の魅力あるフルーツを探るため、現地にグランフロント大阪のシェフたちと訪れた。シェフの笑顔と好奇心が尽きない現地視察となった。

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
https://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!

主催: 阪急阪神ビルマネジメント株式会社
企画運営: 株式会社KUUMA Umekiki運営事務局
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)

