

VERMICULAR STYLE

特別編

あの人が「バーミキュラ ライスポット」を使う理由。

昨年12月の発売前から予約が殺到し、大注目を浴びた「バーミキュラ ライスポット」。この「世界一、素材本来の味を引き出す鍋」を使って、料理紳士が生み出す一皿をご紹介します。

写真=黒木武浩 文=寺岡 瞳

[株式会社 VIVA JAPAN 代表取締役社長]

vol.

5

Hisato Hamada



今月の先生

Profile

浜田寿人さん

映画バイヤーとして手掛けた、食のドキュメンタリー映画を契機に食の世界へ。2011年、株式会社VIVA JAPANを設立。現在は、WAGYUMAFIAのリーダーをはじめ、海外や国内のプレミアムレストランに厳選された和牛を提供するWAGYU DIRECTを展開するなど、フィールドを問わず食のクリエイティブプロデュースに携わる。

運命的な転機から、現在のVIVA JAPAN設立に至った浜田氏。厳選されたブランド和牛を通じ、総合的な食文化を提供するなど、次々と和牛に関する新事業に取り組み彼の調理は、固定概念に縛られない思考と豊富な知識、なによりも食材や道具など自らが扱うものに対する敬愛を感じる。

『ビーフローストカパーリングライス』は、まず和牛の鮮やかさに目を奪われるだろう。内モモのローストビーフは、口に含んだ瞬間とろける食感とジュシーさを感じる。舌に残る上品な脂の風味もまた絶妙。シンプルな調理だからこそ和牛の質の良さがダイレクトに伝わる。

『WAGYUMAFIA専用水着和牛肉』は、スパイスの効いた風味がクセになる逸品。牛骨の旨味が溶け込んでいて、辛さの中に深い甘みを感じる。

「バーミキュラは米の炊き上がりで他との違いを実感しますね。低温調理や鍋料理にも是非活用してみてください。例えばしやぶしやぶの温度を60℃から10℃ずつあげて味の違いを探るなど、好みを見つけるのも楽しみ方のひとつ。ガスコンロじゃ絶対できません。僕だったら玉露を60℃設定にして、イペリコ豚のしゃぶしゃぶをやってみたいです。スタンダード以外の使い方も試してみたら面白いのではないのでしょうか」

使うのものは見て選ぶ

バーミキュラ ライスポットの 現場を巡る

プロダクトが作り出されていく現場が好きという浜田氏。

愛知県にあるバーミキュラの製造工場を訪れることで改めて感じた魅力とは。

挑戦心が感化される魂を感じるものづくり

「まずバーミキュラの何がすごいかわからないと、琺瑯を今まで手掛けていなかった会社なのに、琺瑯でこんなに良いものを作りだしたところ。そして、そこに投資を惜しまない企業としてのプロセスも興味深かったです。今まで培ってきた鑄物の技術がこういった形で家庭のプロダクトに反映されるアイデアも面白い。日本古来の技術と新しいアイデアが相まって、世界一のプ

ロダクトを作り出しているなんて、ロマン以外の何物でもないですよね。普段僕らは出来上がったプランディングを見ていて、ここまでの泥臭さは、『あるんだらうな』と想像はするかもしれないですが、見ることはないのです。改めて商品のストーリーを知り、とても感動しました。バーミキュラは素材の味を感じる鍋。こういう道具を使うことで、良い食材や調味料、器も欲しくなる。そして、特別な道具や食材で作った料理だからこそ、大切な人に振る舞いたくなる。

そんな連鎖のきっかけになるプロダクトの素晴らしさを実感しました。」



「100分の1mmの厚みを目指して、人の手で一つひとつ削り計る工程を繰り返すこだわり。こういった手作りのものを自分の環境の中に置くのはすごく重要で、料理も手作りなら、器や鍋にこだわったほうがいいですよね。せっかく食の仕事をしているので、いい食材を使うために、器も道具も作り手の魂が入っているものをセレクトしたいところ」





*Japanese beef
boiled plain*

Pick up!

注目の新店舗でも
パーミキュラを採用

中目黒にオープンした世界初の和牛専門のカツサンドスタンド「WAGYUMAFIA THE CUTLET SANDWICH」でも、パーミキュラを採用。主役である和牛選びから、カットに至るまで、カスタマイズしてオーダーができる新スタイルで話題。



Shop Data
WAGYUMAFIA THE CUTLET SANDWICH

住所／東京都目黒区上目黒1-24
中目黒アトラスタワー1F
営業／11:00～21:00
休み／無休

RICE POT RECIPE_02

WAGYUMAFIA専用 水煮和牛肉

【材料】4人分

ニンニク…6g
生姜…12g
ラー油…100g
豆板醤…70g
豆…大さじ1
しょうゆ…大さじ4
上白糖…大さじ1
酢…大さじ1
牛骨スープ…800cc
水…400cc
春雨…40g
もやし…60g
セロリ…20g
長ネギ…40g
牛バラ（スライス）…100g
パクチー…70g

- みじん切りにしたニンニク6gと生姜12g、サラダ油を鍋に入れ弱火でじっくり炒める
- 香りが出てきたらラー油100g、豆板醤70g、豆大さじ1を入れて更に炒める
- 牛骨スープ800cc、水400ccを加えて一度沸騰させる（顆粒のフォンドヴォーでも可）
- 醤油大さじ4、上白糖大さじ1、酢大さじ1を加える
- 水で戻した春雨40g、もやし60g、セロリ20g、長ネギ40g、尾崎牛のバラスライス100g、パクチー70gを入れて煮込み、仕上げにパクチーをのせて完成

Point!

四川麻辣湯は香辛料が決め手

本格的な風味を演出するのに、香辛料は必要不可欠。特に花山椒、八角、豆鼓、この3つがなくては始まらない。炒めのときに加えることで一層香りが引き立つ。



Point!



肉々しさと柔らかさを
合わせ持つ内モモ肉

今回は、モモの中心部分の内モモ肉を使用。ローストビーフにピッタリの部位で、さしも全体にキレイに入っているため、均等に火が通りやすい。

RICE POT RECIPE_01

ビーフローストカバーリングライス

【材料】4人分

牛肉…●g
お米…三合
大葉…●枚
ゴマ…適量
かめびし醤油…
（他の醤油でも代用可）
ニンニク（スライス）…
酢…
黒こしょう…

- 牛肉を60℃の低温で30分低温調理する。肉を取り出し、熱したフライパンで全面に焼き目をつけていく。一度ライスポットから取り出す。
- ライスポットでお米を三合炊いておく。
- 炊いたら、大葉のみじん切り、ゴマをごはんに和えて混ぜておく。
- 牛肉でごはんをカバーリング（覆いかぶせる）させる。
- かめびし醤油、スライスニンニク、酢、黒胡椒のソースをかけて完成。

Beef Roast Covering Rice

浜田氏直伝?!
和牛×バーミキュラの
究極レシピ

