

～富士スピードウェイホテル石井順総料理長について～



富士スピードウェイホテルの4つのレストラン&バーでは、豊かな海の幸や富士山の清らかな水で育った食材をふんだんに使い、料理を通して静岡の魅力を再発見できるメニューを提供しています。石井順総料理長は静岡県産の食材を積極的に活用し、静岡の農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人として、2023年「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選ばれ、表彰されました。

また、石井シェフは食を通して様々な人との出会いや繋がりを大切にしておられるシェフです。



～レシピに関するお問い合わせ～

小山町農商工連携協議会事務局

小山町役場商工観光課

電話：0550-76-6111

小山町農商工連携協議会主催

料理セミナーレシピ

～富士スピードウェイホテル 総料理長考案～

～小山町農商工連携協議会とは～

小山町には気候や地質を生かした特産品として水掛け菜や、独自のブランドトマトである金太郎トマトやアメーラトマトなどの特産物が数多くあります。しかしながら、その多くは出荷されたままの状態での消費が一般的であり、調理、加工等をした形での消費はまだ少ないのが現状であります。そのため、町内の特産品について理解を深める機会として料理セミナーを開催し、専門家の知見を加え、新たな調理方法を提案することにより小山町の特産品について関心を深めるとともに、消費拡大、栽培農家の更なる増加を期待します。

今年度は、富士スピードウェイホテルの石井順シェフを講師に、フジアトランティックサーモンを使用した家庭でも作れるお洒落な一品（フジアトランティックサーモンのマリネ ブラックチェリーとオレンジのドレッシング ハーブビターサラダ添え、フジアトランティックサーモンとキャベツの紙包み焼き 焦がし味噌マヨネーズ、フジアトランティックサーモンケーキプチピンクタルタルソース）を作りました。



Marinated Fuji Atlantic Salmon, Black Cherry and Orange Dressing, Herb Bitter Salad

フジアトランティックスサーモンのマリネ ブラックチェリーとオレンジのドレッシング ハーブビターサラダ添え

- 【材料】 材料は 4 人前
- ◇刺身用アトランティックスサーモン 200g
 - ◇塩と砂糖を混ぜたもの 40g
 - ◇オレンジ皮 1 個分
 - ◇黒胡椒 適量
 - ◇ブラックチェリー 10 粒
 - ◇砂糖 10g
 - ◇バター 15g
 - ◇赤ワインビネガー 15g
 - ◇オリーブオイル 15g
 - ◇好みのサラダ・ハーブ(ディル等) 適量
 - ◇オレンジ 適量

作り方 Method

1. 塩と砂糖を 3:1 の割合で混ぜ、サーモンの切り身に振りかける。冷蔵庫で 30～45 分おき、軽く脱水する。
2. 水洗いして水分をふき取り、黒胡椒とすりおろしたオレンジの皮をサーモンの表面に振る。
3. オレンジは皮をむき、果肉をカットする。ブラックチェリーは種を取り、好みの大きさにカットする。
4. フライパンでバターを熱し、泡立ったら砂糖とブラックチェリーを加える。
5. 全体がなじんだら赤ワインビネガーと、カットしたオレンジから出たジュースを加えて火を止める。
6. 常温に冷まし、オリーブオイルを加えてドレッシングにする。
7. サーモンを皿に並べ、ブラックチェリーのドレッシングをかける。サラダ、ハーブ、オレンジを飾る。



～総料理長からのポイント～

脱水をするのに食塩を使用すると粒子が細かく
塩が入りすぎてしまうため岩塩がおすすめ

Fuji Atlantic Salmon Cake, Lemon, Pink Tartar Sauce

フジアトランティックスサーモンケーキ プチプチピンクタルタルソース

- 【材料】 材料は 4 人前
- | | | | |
|-------------|------|-------------|------|
| ◇調理済みサーモン | 250g | 【タルタルソース】 | |
| ◇パン粉 | 50g | ◇マヨネーズ | 80g |
| ◇玉子 | 1 個 | ◇ケチャップ | 15g |
| ◇マヨネーズ | 30g | ◇玉ねぎのみじん切り | 10g |
| ◇ディジョンマスタード | 15g | ◇ピクルスのみじん切り | 10g |
| ◇玉ねぎのみじん切り | 50g | ◇ケッパーのみじん切り | 10g |
| ◇セロリのみじん切り | 50g | ◇ゆで卵のみじん切り | 1 個 |
| ◇ニンニク | 5g | ◇トビッコ | お好みで |
| ◇パセリのみじん切り | 10g | | |
| ◇ケイジャンスパイス | 1g | | |
| ◇スモークパプリカ | 1g | | |
| ◇レモンジュース | 5g | | |
| ◇黒胡椒 | 2g | | |

作り方 Method

1. タルタルソースの材料をすべて混ぜ合わせ、冷蔵庫で休ませる。
2. サーモンの身をオーブンまたは電子レンジで加熱し、常温に冷ます。フォークなどでツナ缶のようにほぐしておく。
3. 玉ねぎ、セロリ、ニンニクのみじん切りをフライパンで軽く火を通し、冷ましておく。
4. ボウルにサーモン、炒めた野菜、残りの材料を入れ、混ぜ合わせる。
5. 好みの大きさにまとめる。
6. フライパンに植物油を入れ、ハンバーグを焼くイメージで香ばしく焼く。
7. 好みのサラダと一緒に盛りつけ、タルタルソースを添える。お好みでレモンを添える。



Charcoal Grilled in Paper Fuji Atlantic Salmon and Seasonal Cabbage, Burn Miso-Mayonnaise

フジアトランティックスサーモンとキャベツの紙包み焼き 焦がし味噌マヨネーズ

- 【材料】 材料は 4 人前
- | | | | |
|------------------|------|--------|------|
| ◇フジアトランティックスサーモン | 240g | ◇エノキ | 40g |
| ◇キャベツ | 120g | ◇味噌 | 100g |
| ◇長ネギ | 40g | ◇マヨネーズ | 50g |
| ◇人参 | 40g | ◇砂糖 | 20g |
| ◇シメジ | 40g | ◇料理酒 | 適量 |

作り方 Method

1. サーモンは皮ごと 30 g にカットし、軽く塩をしておく。
2. キャベツはざく切り、長ネギはスライス、人参は千切り、シメジとエノキはほぐして混ぜておく。
3. 味噌をフライパンで香ばしい香りが感じられるまで焼き、焦がし味噌にする。
4. 焼いた味噌をボウルに入れ、マヨネーズと砂糖を混ぜ合わせる。
5. クッキングシートに味噌マヨネーズを敷き、野菜、サーモンの順に重ねる。
6. 料理酒を少量振りかけ、クッキングシートで覆い、端から折りながら包む。
7. 包み上がった皿にのせ、500W の電子レンジで約 3 分調理する。
8. 食前に紙を開け、全体を混ぜるようにしていただく。



～総料理長からのポイント～

お好みで七味や一味をかけてもおすすめ！
電子レンジで調理するので食べたいときにすぐできる！

