

別 添

天皇の料理番  
秋山徳蔵復刻メニュー

福 井 県

一般社団法人全日本司厨士会 北陸地方 福井県本部

## <メニュー一覧>

- 1 Escargots à la bourguignonne  
「エスカルゴのブルゴーニュ風」
- 2 Quiche à la lorraine  
「キッシュのロレーヌ風」
- 3 Soupe à l'oignon gratinée  
「オニオングラタンスープ」
- 4 Bœuf panée à la "AKIYAMA"  
「ビーフカツレツ 秋山徳蔵風(乾パン焼き)」
- 5 Bœuf au curry et riz  
「秋山四郎直伝のビーフカレー」
- 6 Poisson du jour "FUKUI" au vin blanc  
「福井県産鮮魚のヴァン・ブランソース」
- 7 Tournedos de bœuf renaissance  
「牛フィレ肉のトゥルヌード ルネッサンス風  
(華やかな季節野菜添え)」

# 1 Escargots à la bourguignonne

## 「エスカルゴのブルゴーニュ風」

秋山徳蔵氏著「仏蘭西料理全書」から引用しアレンジ。

美食と美酒の宝庫と言われているブルゴーニュ地方のエスカルゴ料理は世界的に知られており、特にブドウ畑に生息するものが美味とされている。エスカルゴの種類は大きく分けて三種類あり、①グロ・ブラン(エスカルゴ・ドウ・ブルゴーニュ) ②グロ・グリ (大きくて灰色種) ③プティ・グリ (小さくて灰色種) がある。

### <定義>

- ① エスカルゴは、フランス産のものを使用する。
- ② エスカルゴバターには、無塩バター、ニンニク、パセリを使用する。
- ③ メルバトーストを添える。

### <参考レシピ>

#### —材料(4人分)—

エスカルゴの身 (フランス産) 24個		escargots
(ブランシール済みの冷凍又は水煮缶を使用)		
クールブイヨン	適量	court-bouillon
<u>&lt; court-bouillon &gt;</u>		
玉ねぎ エマンセ	50g	oignon émincé
ニンジン エマンセ	25g	carotte émincée
セロリ エマンセ	7.5g	céleri émincé
ポワロー エマンセ	25g	poireau émincé
ブーケ・ガルニ	1束	bouquet-garni
水	300cc	eau
白ワイン	200cc	vin blanc
粗塩、白粒コショウ、	各適量	gros sel, poivre blanc en grains
<u>&lt;Beurre d'escargots&gt;</u>		
バター(無塩)	300g	beurre
エシャロットアッシェ(極細)	37g	éshalote haché (très fine)
ニンニクアッシェ(極細)	18g	ail haché (très fin)
パセリアッシェ	30g	persil haché (très fine)
塩(味を見ながら)	3g	sel

白コショウ 2<sup>グラ</sup> poivre

エスカルゴの殻 24個 coquille d' escargot

メルバトースト 24枚 melba toasts

#### —作り方—

- ① エスカルゴの身（ブランシールしてあるもの）は、塩少々を振り入れて優しく混ぜてから、さっと洗い水けを切る。
- ② クールビヨンは全ての材料を火にかけ約15分間煮て用意する。
- ③ 出来上がったクールビヨンに①のエスカルゴを入れ弱火で約20分間ポシェする。その後火を消し、そのまま鍋ごと冷ます。
- ④ エスカルゴの殻は、お湯でブイールしてから、湯を切りそのまま冷ます。
- ⑤ エスカルゴバターを作る。ポマードゥ状のバターに全ての材料を入れメランジェする。
- ⑥ エスカルゴの殻に、エスカルゴバターを5<sup>グラ</sup>入れてからエスカルゴの身をファルスする。再びエスカルゴバター10<sup>グラ</sup>で全体に被せながらファルスする。冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦ エスカルゴティエールと呼ばれる6個～12個のくぼみのある専用皿にのせ、オーブン200度に入れ、殻の中のエスカルゴバターがグツグツとなるまで焼く。
- ⑧ メルバトーストを添える。

## 2 Quiche à la lorraine

### 「キッシュのロレーヌ風」

秋山徳蔵氏著「仏蘭西料理全書」から引用しアレンジ。

キッシュロレーヌはドイツ国境に接するロレーヌ地方の郷土料理で温かい塩味のパイ料理です。空焼きしたパイ生地に炒めたベーコンとグリュイエールチーズを散らし、卵と生クリームのアパレイユを流してオーブンで焼き上げます。季節によってアスパラガス、ほうれん草、キノコ類を使用しています。

#### <定義>

- ① ベーコンを使用する。
- ② グリュイエールチーズを使用する。

#### <参考レシピ>

##### —材料—

##### <pâte salée>

薄力粉	1キロ	farine
バター(無塩)	375グラム	beurre
塩	25グラム	sel
冷水	300ml	eau froide

##### <garniture 一台分>

ベーコン拍子切り	80グラム	lard fumé batonnet
澄ましバター	小匙1	beurre clarifiée

##### <appareil 一台分>

卵	1個	œuf
卵黄	1個分	jaune d'œuf
生クリーム	180ml	crème fraîche
コショウ	少々	poivre

グリュイエールチーズ	80グラム	fromage Gruyère
------------	-------	-----------------

##### —作り方—

- ① パイ生地：冷蔵庫で冷やした薄力粉を数回ふるいにかける。冷たいバターを小さく切って加え、カードで切るように混ぜてから両手で粉とバターを擦り合わせながらソボロ状にする。

- ② 冷水に塩を溶かして①に加え、練らずに一つにまとめる。冷蔵庫で生地を1時間ほど休ませてから、約200gの生地を麺棒で3mm厚さに伸ばしピケローラをかける。
- ③ 型を用意し、底と側面にきっちりと敷き込み、再び冷蔵庫で1時間ほどルポーゼする。
- ④ 生地にベーキングシートとタルトストーンをのせ、180～200度のオーブンで30分間空焼きする。焼き上がったらタルトストーンを取り除き粗熱を取る。
- ⑤ ガルニチュール：ベーコンは拍子切りしブランシールする。澄ましバター小匙1でベーコンをサッと炒め冷まして置く。
- ⑥ アパレイユ：ボウルに卵、卵黄、生クリーム、コショウを入れ混ぜ合わす。(パイ生地の配合によって塩の量を加減する。)
- ⑦ ④のパイ生地にガルニチュールとグリュイエールチーズを敷き詰め、アパレイユを流し入れる。200度のオーブンで10分、その後180度で20分間焼き上げる。

### 3 Soupe à l'oignon gratinée

#### 「オニオングラタンスープ」

秋山徳蔵氏著「仏蘭西料理全書」から引用しアレンジ。

「美食の都」として知られているリオンは、玉ねぎの産地として有名で玉ねぎを使った料理が多いです。このオニオングラタンスープは、寒い季節になると、フランスの家庭ではもちろんのこと、オペラ鑑賞で夜遅くなり小腹がすいたときなどにも食べられています。

#### <定義>

- ① 玉ねぎはあめ色になるまで丁寧に炒めること。
- ② グリュイエールチーズを使用する。

#### <参考レシピ>

##### —材料(10人分)—

玉ねぎ	1キロ	oignon
澄ましバター	大匙3	beurre clarifié
コーンスターチ(薄力粉)	大匙2	fécule (farine)
マディラワイン	大匙3	madère
コンソメ	1600ml	consommé
塩、コショウ	各少々	sel, poivre
グリュイエールチーズ	200グラ	fromage Gruyère
パルメザンチーズ	80グラ	fromage parmesan
バケット輪切り	10枚	tranche de pain
ニンニク	1片	ail

##### —作り方—

- ① 玉ねぎは、薄切りにして厚鍋に入れ、澄ましバターで炒めていく。玉ねぎがあめ色になるまで炒めたら、コーンスターチを振り入れサッと炒めて粉っぽさを除き、マディラワインを加え鍋底を木杓子で綺麗にデグラッセする。
- ② 別鍋にあめ色になった玉ねぎを入れ、熱いコンソメを少しずつ注ぎ入れて伸ばし、一度煮立ててから弱火にして10分間煮る。塩とコショウで味を付ける。
- ③ トーストしたパンにニンニクをこすり付け、適量のチーズ二種をのせる。

- ④ ライオンカップにオニオンスープを入れ③のパンを浮かべ、さらにたっぷりとパルメザンチーズとグリュイエールチーズをのせたら、オーブンで湯煎しながら焼き上げる。  
(ライオンカップ又はココットなどを使用する。)



## 4 Bœuf panée à la “AKIYAMA”

### 「ビーフカツレツ 秋山徳蔵風(乾パン焼き)」

秋山徳蔵氏は鯖江の陸軍第36連隊を訪れた際、初めて食べてその美味しさに感動し西洋料理の料理人を志すきっかけとなったのは、ビーフカツレツです。メニューに秋山徳蔵風とあるのは、「軍隊パン」とも呼ばれている乾パンを衣として使い、バターでアロゼしながら香ばしく焼き上げます。

#### <定義>

- ① 部位は、フィレ肉、ロース肉、もも肉のいずれかを使用する。
- ② 乾パンを衣として使用する。
- ③ ソースは、マディラ酒入りのデミグラスソースを必ず使用する。

#### <参考レシピ>

##### —材料(4人分)—

牛肉(フィレ肉、ロース、もも肉)(約80~100g)	4枚	bœuf
塩、コショウ	各適量	sel, poivre
乾パン	120g	pain sec
小麦粉、溶き卵	各適量	farine, œuf
澄ましバター	適量	beurre clarifiée
<u>&lt;sauce&gt;</u>		
マディラ酒入りデミグラスソース		Sauce demi-glace à la Madère
<u>&lt;garniture de saison&gt;</u>		
(アスパラガス、カブ、キャロット asperge, navet, carotte, ブロッコリ、キノコ、ジャガイモなど)		brocoli, champignon, pomme de terre

##### —作り方—

- ① 牛肉は、適度な厚みにカットし、軽く叩いてスジ切りなどし両面に塩とコショウでアゼゾネする。(使う部位や肉の厚みによって下処理を変える。)
- ② 乾パンは、ミルサーにかけて粗目に砕く。(麺棒で砕いた粗目の乾パンでも良い)
- ③ ①の牛肉に小麦粉、溶き卵、②の乾パンの順に衣をパネ二度付けし、盛り付けの際に表になる面には、包丁のミネで斜めの格子模様を付ける。(乾パンの衣付けは一度付けでも)

良い。)

- ④ フライパンに少し多めの澄ましバターを入れ、格子模様の付いた面からコロレする。焼き色が付いたら裏返し、フライパンを手前に傾けスプーンで澄ましバターをアロゼしてミディアム程度に焼き上げる。
- ⑤ 器に盛り、季節の野菜を添えソースをかけて仕上げる。

## 5 Bœuf au curry et riz

### 「秋山四郎直伝のビーフカレー」

(社)全日本司厨士会福井県本部の名誉会長、「現代の名工」でフレンチレストラン「ジャルダン」取締役 料理特別顧問の黒味 傳氏が、秋山徳蔵の子息である秋山四郎氏から直伝されたビーフカレーです。

#### <定義>

- ① 材料には、リンゴ、バナナ、ヨーグルト、ココナッツミルク、マンゴチャツネを必ず使用する。
- ② 薬味は、必ず三種類以上を添える。【三年子らっきょ、ポイルエッグ(白身と黄身を別々に)、のしか、レーズン、アーモンド、オニオンフライ】
- ③ 福井県産米を使用する。

#### <推奨レシピ>

##### —材料—

玉葱(薄切り)	4 個	oignon
ニンニク(アッシュ)	200g	ail
生姜(アッシュ)	200g	gingembre
ダイストマト	400g	tomate
〈épices〉		
カレー粉	150g	curry en poudre
コリアンダー	10g	coriandre
ターメリック	10g	curcuma
ガラムマサラ	10g	garam-masala
カルダモン	10g	cardamome
塩、コショウ	各適量	
〈fruits〉		
りんご (ピューレ)	6 個	pomme
バナナ (ピューレ)	6 本	banane
ブイヨン	5 杯	bouillon
ヨーグルト	120g	yogourt
ココナッツミルク	120g	lait de coco
マンゴ チャツネ	80g	mangue chutney

薬味三種

適量

『薬味三種を下記より選択する』

- ① 三年子らっきょ；刻んだもの。
- ② ボイルエッグ；白身と黄身を別々に
- ③ のしいか；軽くあぶり刻んですり鉢であたったもの。
- ④ レーズン
- ⑤ アーモンド・ロースト
- ⑥ オニオンフライ

## 6 Poisson du jour “FUKUI” au vin blanc

### 「福井県産鮮魚のヴァン・ブランソース」

宮内庁晩餐会メニューの魚料理では、主に甘鯛、サーモン、ヒラメ、鯛などの白身魚が使われています。

#### <定義>

- ① ふくいサーモン、サクラマス、舌ヒラメ、ヒラメ、越前カレイ、スズキ、鯛など福井県産鮮魚を使用すること。
- ② 調理方法は、魚の種類やメニュー構成によってグリエやソテーでも良い。
- ③ ソースは、ヴァン・ブランソースを使用する。
- ④ ガルニチュールは、季節の野菜を使用する。

#### <参考レシピ>

##### —材料(6人分)—

※ 年間通じて、安定した仕入れと価格である「ふくいサーモン」を使用しました。

ふくいサーモン(切り身 50~70g)	6切れ	escalopes de saumon
エシャロット アッシュ	1個	échalotes haché
マッシュルーム エマンセ	50g	champignons émincé
白ワイン	200ml	vin blanc
フュメ・ド・ポワソン	300ml	fumet de poisson
塩、コショウ	各適量	sel, poivre
バター	適量	beurre
ヴァン・ブランソース	適量	sauce vin blanc

##### (garnitures)

フルーロン(パイ生地)型抜き	適量	pâte feuilletée
ジャガイモ、マッシュルーム	各適量	potato, champignon

##### —作り方—

- ① バットにバターを塗ってサーモンを並べ、隙間にエシャロット、シャンピニオンを入れ、白ワインとフュメを注ぎ塩、コショウでアセゾネする。
- ② 内側にバターを塗ったシートをかぶせ、200度のオーブンで10~15分加熱する。  
(ヴァン・ブランソースの作り方)
- ③ 火が通ったら取り出し保温しておく。蒸し汁はシノワでパッセする。

- ④ 別鍋にバターでエシャロットをスウエし、次にシャンピニオンを加え軽く火が通ったら白ワインを注ぎ入れアルコール分を飛ばしながらレデュイールする。
- ⑤ フュメ・ド・ポワッソン(蒸し汁)を加え、弱火で1/3量になるまでレデュイールする。
- ⑥ 生クリームを加え、半量以下になり、液体にトロミがつくまでさらにレデュイールする。
- ⑦ シノアでパッセし、再度火にかけ塩、コショウでアセゾネする。
- ⑧ バターモンテシ、レモン汁を加えてヴァン・ブランソースを仕上げる。

## 7 Tournedos de bœuf renaissance

### 「牛フィレ肉のトゥルヌード ルネッサンス風(華やかな季節野菜添え)」

宮内庁晩餐会メニューの肉料理では、主に牛フィレ肉、仔羊、ジビエ、若鶏などが使われています。この料理も国賓をもてなすために祝宴晩餐会メニューとして登場しています。

#### <定義>

- ① トウルヌードは、側面にベーコンを巻いて焼く。
- ② トウルヌードの量はメニュー構成(コースでの提供)によって加減しても良い。
- ③ パンのソックルは、お好みで使用する。
- ④ ソースは、マデールソースを使用する。
- ⑤ ガルニチュールは、彩りの良い季節野菜を使用する。

#### <参考レシピ>

##### —材料(6人分)—

トゥルヌード(約80g <sup>2</sup> )	6枚	tournedos
ベーコンスライス	6枚	lard fumé émincé
塩、コショウ	各適量	sel, poivre
澄ましバター	適量	beurre clarifié
オリーブ油	適量	huile d'olive

ソックル 6枚 socle

##### (garniture)

ニンジン、サヤインゲン	carottes	haricots verts
ジャガイモ、アスパラガス	pomme de terre	asperges
など季節の野菜	各適量	
マディラソース	適量	Sauce Madère

##### —作り方—

- ① トウルヌードの厚み部分にベーコンを巻き麻糸で縛る。肉の両面に塩とコショウでアセゾネする。
- ② お客様の好みの焼き加減にリソレ又はグリエし、焼き上がったら麻糸とベーコンを取り除き、保温しておく。
- ③ ソックルは、厚さ約1cmに切ってトーストし、マディラソースを少量かける。
- ④ 器にソックルを置き、保温しておいたトゥルヌードをのせ、マディラソースを流し、ガル

ニチュール・ルネッサンスを彩り良く盛り付ける。

(garuniture de Renaissance)

ニンジンのグラッセ、サヤインゲン、ニンジンのリングにアスパラガスをはめたもの、丸く抜いたジャガイモなど、季節の野菜。

※ 秋山徳蔵氏のトゥルヌードは、直径4cm 厚さ3, 3cmを基準とされていますが売価や量が有りますので、形をその様な姿にすれば良いと思います。