

Sanyo Original

アメリカンキュイジーヌの 秋冬メニュー

2018
AUTUMN
WINTER

アメリカンキュイジーヌのコンセプトは

「素材の良さを最大限に活かす」こと。

特に食の最先端をいく東海岸、西海岸は、それぞれに特徴があります。

東海岸を代表するニューヨークの食トレンドは

多国籍でスパイスやシーフードを多用し、季節感を大事にします。

晩秋の代表的な食材はりんごで、ニューヨークの象徴ともいえます。

一方、西海岸・カリフォルニア料理は「畑の美味しさをテーブルへ」の

キャッチフレーズにもあるように

新鮮で種類が豊富な野菜や果物をふんだんに使います。

今回は、これからのホリデイシーズンに向けて

S=O食材を活用したニューヨークスタイルのご馳走メニューを

料理研究家・小枝絵麻先生にご紹介頂きました。



料理研究家

小枝絵麻氏

Ema Koeda

1978年テヘラン生まれ。ニューヨークで高校までを過ごし、大学入学の為に日本に帰国。上智大学比較文化学部を卒業後、レストラン企画やメニュープランニングなどのフードビジネスの世界で活躍。2004年、念願の米国CIA(カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ)グレイストーン校に留学。2005年から国内外のレストランやプロモーションイベントの料理開発を行う。2007年より、アメリカ大使館農産物貿易事務所の専任シェフとして、米国輸入食材を使ったメニュー開発などを行う。

1

ホリデイシーズンにぴったり!
シェアするビックサイズの肉料理



Sauerkraut Porchetta サワークラウトのポルケッタ

豚バラ肉にサワークラウトとハーブをたっぷり巻き込んで作るポルケッタ。サワークラウトは豚肉の脂っぽさをさっぱりと和らげながら、長時間火を入れても風味、食感がしっかり残るのが特徴。冷製料理、加熱料理どちらにも幅広く使え、冬のホリデイシーズンにぴったりです。添えるディップはあっさりとしたカッターチーズと、ライブオリーブで旨み、コクを加えます。



S=0
サワークラウト
2号缶
(内容量:770g)



リンゼイ ビテット
ナチュラル
ライブオリーブ
4号缶 (固形量:170g)



S=0 ケーパー
140g瓶
(固形量:80g)

2

Salmon Gravlax with Apple Jalapeno Dressing サーモンのグラブラックス りんごハラペーニョドレッシング

『グラブラックス』とは鮭の塩漬けのことで塩の他、香辛料やお酒を使って漬け込みます。秋を感じるりんごとハラペーニョを合わせた甘辛いドレッシングは、ピーラーで切ったシャキシャキとした食感のセロリとよく合います。ドレッシングは魚介の他、焼いたチキン、野菜スティックにも良く合います。



ウイスキーのアロマを効かせたサーモンに、
甘辛いりんごとハラペーニョドレッシングが
好相性



S=0 スライス
ハラペーニョペッパー
540g瓶 (固形量:310g)



S=0 ケーパー
140g瓶 (固形量:80g)



S=0
アンチョビーフィレ
50g缶 (固形量:30g)

3

ニューヨーカーの定番
「チョップサラダ」



The New Yorkers Super Food Salad ニューヨーカーズ スーパーフードサラダ

ランチだけでなく、夜にサラダを食べるのがニューヨークのトレンド。特にワインに合うサラダが人気です。またオイル抜きや低カロリーではなく、上質のオイルを摂ることの方が健康に良いとされています。ハラペーニョの辛味をアクセントにしたドレッシングが美味しさの決め手。生姜とニラを使ってアジアンテイストに仕上げました。



リンゼイ ビテット
グリーンライブオリーブ
4号缶 (固形量:170g)



S=0 スライス
ハラペーニョペッパー
540g瓶 (固形量:310g)



S=0 ケーパー
140g瓶
(固形量:80g)



S=0
アンチョビーフィレ
50g缶 (固形量:30g)



4

New American Potato Salad ニューアメリカン ポテトサラダ

マヨネーズを使わず、セージオイルで作る新しいスタイルのポテトサラダです。調理のポイントは、熱々のジャガイモにセージオイルで作ったマリネ液をしっかり染み込ませること。カリフォルニアライブオリーブはジューシーなので指ですぐに潰すことが出来、マリネ全体に馴染みませます。魚や肉料理の付け合せに最適な一品です。

ケーパー、オリーブ、アンチョビー、ピネターの味が染み込んだ新しいポテトサラダ



リンゼイピテット ナチュラルライブオリーブ 4号缶(固形量:170g)



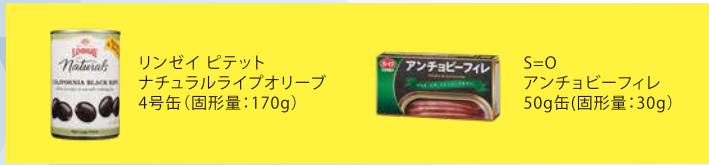
カルボネール エクストラバージン オリーブオイル 1ℓ缶



S=O アンチョビーフィレ 50g缶(固形量:30g)

N.Y. Style Seafood Marinade N.Y.スタイル シーフードマリネ

マリネやサラダに使用するりんごは、水分が少なく、程よくパリッと仕上がる紅玉がおすすです。生姜を使ってアジアテイストを取り入れるのがニューヨークのトレンド。また塩で味を付けるのではなく、アンチョビーの旨みとオリーブの塩味を使って調味するのがポイントです。



リンゼイピテット ナチュラルライブオリーブ 4号缶(固形量:170g)



S=O アンチョビーフィレ 50g缶(固形量:30g)

5



アメリカで最もりんごを栽培しているNYならではの魚介マリネ

6

Global Lamb Tacos グローバル ラムタコス

アミノ酸やビタミンB群が豊富で人気のラム肉は、マッサ・デ・ピメントと香辛料でマリネしほんのり赤く色づいてインパクトも大。さっぱりとしたギリシャヨーグルトソースにピリ辛のハラペーニョをアクセントにしています。キャベツ、ピーマン、アボカド、パクチーをたっぷりのせることで栄養的にもバランスのとれた一品です。



パリッと焼いた進化系のフラットタコス。ギリシャヨーグルトソースでヘルシーに。



S=O マッサ・デ・ピメント 170g瓶

S=O スライスハラペーニョペッパー 540g瓶(固形量:310g)

S=O ケーパー 140g瓶(固形量:80g)

カルボネール エクストラバージン オリーブオイル 1ℓ缶

ご紹介したメニューの詳細と商品については、弊社担当までお気軽にお問合せください。