

「日本橋ゆかり」は親子3代にわたり宮内庁への 出入りを許された老舗名門店。

2002年「料理の鉄人JAPAN CUP'02」で総合優勝し、NYタイムズ紙に日本を代表する若手料理人として選出され、『世界の料理人』として認められた第一人者。

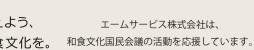
2015年イタリア・ミラノ万博で日本代表で日本 料理を披露し、2017年には、小池知事より東京 都優秀技能者(東京マイスター)知事賞、歴代料 理人最年少受賞。

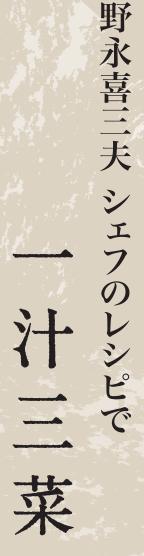
伝統を守りながらも、新しい日本料理を発信し 続け、様々なメディアや雑誌、海外での活動も多 く、幅広い分野で活躍中。



### 日本橋ゆかり

- ■住所 東京都中央区日本橋3-2-14 予約・お問合せ TEL 03-3271-3436
- ■営業時間 午前11:30~午後2:00 午後5:00~午後10:00

















# 【材料4人前】

豚バラスライ	ス・・・・・・・・		500g
ごぼう・・・・			150g
			300g
			200g
ご飯・・・・・・			· · · · · · · 4人前
トッピング	浅葱、万能葱、針	· のり· · · · · ·	・・・・・お好みで適量

## 【作り方】

- ① 豚肉は8等分に切る。ごぼうは縦半分に切り薄い斜め小口切りにし、玉葱は皮を剥き縦半分に切り、約1cm幅に繊維に沿ってくし切りにする。
- ② フライパンに①を加え、ゆずポン酢を回しいれ、よく混ぜる。その後、弱火強で肉をほぐしながら汁が透明になるまでゆっくり約20分かき混ぜ、味見をし、少し甘辛いと思うぐらいまで煮詰める。
- ③ 丼に、ご飯を盛り付け、②をのせる。お好みで浅葱や万能葱、針のりなどをちらすのもおすすめです。

# 俺の豚汁



# 【材料4人前】

豚バラ肉スライス・・・2	0	0 g
大根1	0	0 g
人参······		
ごぼう・・・・・・1	0	00
長葱・・・・・・	15	00

出 水·······4と1/2カップ ↑ ほんだし・・・小さじ3/4 合わせ味噌・・・大さじ3と1/3 粉チーズ・・・・・お好みで適量

### 【作り方】

- ① 豚バラ肉は広げ、6等分に切り分ける。大根、人参は皮つきのまま 薄い一口大のイチョウ切りにし、ごぼうは縦半分に切って斜め小口切りし、 長葱は約1cm幅の小口切りにし、白い部分と青い葉とを分けおく。
- ② フライパンに**出汁**、大根、人参、ごぼう、長葱の白い部分と豚肉を加え、 箸で豚肉をほぐしながら中火で煮る。
- ③ 食材に火が入ったら一度火を止め、味噌をとき加え、長葱の青い葉を加え、再度火をつけ煮立て、お椀に盛り付ける。

お好みで、途中で粉チーズをかけて食べるのがおすすめ!



**全風味仕上げ** でぼろあんかけ で、人参、里芋の

	【木	材料4人前】			
	鶏で	ひき肉・・・・・		·····100g	
		「水		400ml	
	井	●ほんだし	,	…小さじ1/4	
A	/1	4丸鶏が!	らスープ・・・・・	…小さじ1/4	
				…・大さじ2	
	醤	油 · · · · · · · ·		・・・・・大さじ1	
				・・・・・大さじ1	
	水·		・・・・大さじ1	<合わせだし>	
		····································		<b>&lt;合わせだし&gt;</b> 出汁・・・・・・・	····540g
	おる		5g	出汁・・・・・・・	
	おる塩・	3し生姜・・・・	······5g ······適量	出汁・・・・・・・・出 一水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	····540g
	お塩大	ろし生姜・・・・	······5g ······適量 ··200g	出汁・・・・・・・	·····540g ···小さじ1/2
	お塩大人	3し生姜・・・・ ・・・・・・・・・・ 根・・・・・・・	·····5g ····適量 ··200g ··100g	出汁・・・・・・ 出 水・・・・・・ <b>治</b> ほんだし・	·····540g ··小さじ1/2 ····大さじ3
	お塩大人冷	3し生姜・・・・ ・・・・・・・・・・・・ 根・・・・・・・ 参・・・・・・・	·····5g ·····適量 ··200g ··100g ···12個	出汁・・・・・・ 出「水・・・・・・・ <b>沖</b> <mark>少</mark> ほんだし・ みりん・・・・・・	·····540g ··小さじ1/2 ·····大さじ3 ·····大さじ1

# 【作り方】

- ① 鍋又はフライパンにひき肉、Aの調味料を加えよく混ぜてから、ゴムベラなどで混ぜながら中火で煮立て、水溶き片栗粉を回し加えてとろみをつけ、最後に味を確認しおろし生姜と塩適量加え火を止める。② 大根、人参は、皮を剥き一口大のいちょう切りにし、合わせだしで炊きあげ、一度冷まして味を染みこませ、水気をしっかりと切って、160度くらいの揚げ油で揚げ、揚がったら、ざるに上げ油を切っておく。
- ③ 里芋は解凍し半分に切り、蒸し器或いは電子レンジで蒸してから、水気をふき取り片栗粉をまぶし揚げ油で揚げ、ざるに揚げ油を切っておく。
- ④ 器に②、③を盛り付け、①をとろりと上からかける。

お好みで刻んだ三つ葉、湯がいて刻んだインゲン、素揚げの青とうがらしなどを添えてもおすすめです。



ゴマ酢あえ小松菜とほうれん草の

【材料4人前】 ほうれん草・・・・・・・1束 小松菜・・・・・・・・1束 ☆ほんだし・・小さじ1/2~1 | 白ゴマペースト・・・・1/2カップ 砂糖・・・・・・大さじ3 醤油・・・・・大さじ3 米酢・・・・大さじ3 ゴマ油・・・・大さじ2 白いりゴマ・・・・大さじ1

### 【作り方】

- ① 鍋に湯を沸かし、適量の塩を加え、ほうれん草、小松菜を色良く茹で冷水にさらす。
- ② ①のほうれん草、小松菜の水気を絞り、ほんだしでもみ込み、約3cm幅に切り、再度絞り、ボウルに入れる。
- ③ 別のボウルに、Aの材料を加え、よく混ぜる。
- ④ ②に③を少しずつ加え、良く混ぜ、味を確認しながら和え、仕上げる。