

北京名菜 醬香 JIANG XIANG

■千葉県野田市堤根238 イタリアンレストラン『コメ・スタ』内



醬香るセレクション (2~3人前) 1680~2520円

千葉・野田で地元の醤油を使った中国料理を提供し、人気の『醬香』。「醬香るセレクション」は、その魅力を凝縮させた品で、「海老」「大海老」「帆立」のメイン食材から一つと、5種類の「醬」から一つをお客が選ぶスタイルで好評だ。取材時は、身のプリッとした「大海老」と「香糟醬」を組み合わせた、甘辛味の「大海老と季節野菜の炒め 門外不出の香糟ソース」2200円。大エビは衣をつけて揚げ、素揚げした紅芯大根や金針菜などで彩りも鮮やかに。香糟醬は、香糟を老酒で溶かし、桂花醬、上白糖、塩、長ねぎ、生姜、山椒を合わせて3~4日おき、布で漉してつくる。これに、醤油、上白糖、酢、スープ、塩を合わせて宮保汁とし、中華鍋にねぎ油を引いて四川唐辛子、ニンニク、生姜を炒めたところに加え、ごま油少々で風味づけしてから、エビと野菜を炒め合わせて完成させる。



選べる「醬」は5種類。下から時計まわりに老酒の酒粕の芳醇な香りの「香糟醬」、マヨネーズを使った「蛋黄醬」、深みのある辛さの「豆板醬」、白いカキ油の「海醬」、干し貝柱や金華ハムを使った「XO醬」。

涮羊肉 1人前3150円 (2人前~)

北京料理ではポピュラーな羊肉のしゃぶしゃぶ。ラム肉は柔らかさにもこだわり、生後5ヵ月未満のものを使う。つけダレは醤油、日本酒、老酒、砂糖、酢、ごま油、スープを合わせて作る特製のもの。4種の薬味（「春日部産金ゴマの芝麻醬」、「麻辣醬」、「紅南乳」、刻んだ長ねぎ・香草・万能ねぎ）をお好みで混ぜてもらおう。締めには、麺とともに水餃子を用意。水餃子の餡に使うエビは、細かく挽いたものとそのままのものを合わせて食感に変化を。ラム肉と同様、湯にくぐらせて食べる。

