

報道関係各位

2018年11月9日 貝印株式会社

11月8日は「いい刃」の日！ 「鈴なり」店主 村田明彦さんによるセミナーを開催しました 「道具1つで実は簡単！見た目華やかな和風クリスマスレシピ」

総合刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治)は、2018年に創業110周年の節目を迎えたことを記念して、「いい刃の日」である11月8日(木)に二子玉川 蔦屋家電に貝印初となるポップアップストア「KAIの家」をオープンしました。それを記念して8日の午後にはキッチンイベントを開催し、クリスマスシーズンに向けてミシュラン一星の和食店「鈴なり」店主の村田明彦さんより、「見た目華やかな和風クリスマスレシピ」をご紹介頂きました。



「鈴なり」店主 村田さんと貝印とのつながりとは？ 貝印創業110周年について

「四谷三丁目の荒木町という町で、和食『鈴なり』の店主を務めます村田と申します」とご登場いただき、自身のお店のご紹介と貝印とのつながりについてお話をいただきました。

実は以前から貝印とのつながりがあり、伊勢丹新宿店で貝印が運営しているレストランKITCHEN STAGEでもメニューを考案したことがあるという村田さん。そのきっかけから今まで何気なく使っていたキッチンツールが貝印さんの商品だった、ということに気付くことが増え、「あれもこれも貝印さんで驚くことがよくあります！」とコメントいただきました。「キッチンツールもそうですが、カミソリなども貝印商品を使っています。」と、キッチン商品だけではなく、男性用美容ツールも実は愛用していることを明かしました。貝印110周年については、「本当に素晴らしい！歴史ある企業だからこそ生活のそばにあるんですね」とお話しいただきました。

クリスマス間近！レシピのテーマは「道具1つで実は簡単！見た目華やかな和風クリスマスレシピ」 3品を考案いただきました

ご紹介いただいたのは“鯛の細造り彩り野菜の和え物”、“牛肉漬焼き キンピラのせ”と“あまり野菜で彩り真丈椎茸鑄込み”の3品で、今回は“牛肉漬焼き キンピラのせ”と“あまり野菜で彩り真丈椎茸鑄込み”の2品を試食いただきました。

【鯛の細造り彩り野菜の和え物】

「お刺身を切る時は貝印の中でも切れ味の良い関孫六を使用しています。ヘリを使って切ると関孫六の包丁は本当によく切れます。三徳包丁の中でも特に見た目がカッコよくおすすめ！とにか切れます！」と、絶賛いただきました。

食材に合わせて切りやすい包丁を選ぶことが大切であることと、食材を細切りにすると食材を美味しく味わっていただけることを話しました。和え物は食べる直前に和えるのがおすすめです！とポイントもお話しいただきました。



【牛肉漬焼き キンピラのせ】

メイン料理は、クリスマスでは定番の肉料理。特製タレに5分ほどつけこみ、フライパンでしっかりと焼きます。調味料の味付けはオイスターソースを隠し味に使うのがポイント。ポールも貝印さんのものは使いやすくて愛用しています！とお話しいただきました。

またキンピラは、色鮮やかな野菜をスライスし彩りを加えます。SELECT100の細切りスライサーはスライサーの中でもとにかく一番おすすめ！よく切れて、細やかな千切りが簡単にできます！盛り付けのポイントとしては「クリスマスツリー風に高く盛ることがポイントと説明いただきました。クリスマスなので華やかに盛り付けたいですね。我々はこれを「杉盛り」と言ってます。食感を残しながら細く切る事がポイントなので、スライサーを使うと均一に細切りができるのでいいですよ」とお話しされました。



【あまり野菜で彩り真丈椎茸汁込み】

最後は、使い切れず余った野菜でつくる汁物料理。冬の寒い時期にぴったりの真丈のお吸い物レシピをご紹介いただきました。

さきほどの2品で使ったあまり野菜を細かく刻み、エビやこまかくちぎったハンペンと一緒に「ブレンディア」で混ぜます。真丈の中に余り野菜がカラフルに入って上品な仕上がりになります。本当に簡単なのでオススメです！「ブレンディアは具材を入れてスイッチを入れるだけなので便利家電です。」とぱっと素敵な香りのする汁物を提供いただきました。



村田さんからのコメント

仕込みが大変で時間がかかるイメージを持たれがちな和食ですが、誰でも簡単にできること、食材をあますことなく料理ができるので、アイテムを上手に使いこなして、是非楽しんでほしいです。包丁については値段ではなく、切れ味が良く自分にあうグリップかどうか、重さかどうかということもポイントにして欲しいと伝えました。またクリスマスやバレンタインなども和風に是非チャレンジして欲しい！と締めくくりました。簡単で美味しく素敵なレシピをご紹介いただき、試食いただいた会場の皆様からは「本当に美味しい、自分でも作ってみたい！」などの声が多くあがっていました。

貝印ポップアップストア キッチンイベント 開催概要

- 名称 : 貝印ポップアップストア「KAIの家」キッチンイベント
- 日時 : 2018年11月8日(木) 14:00~15:00
- 会場 : 二子玉川 蔦屋家電 2F ダイニング
(東京都世田谷区玉川1丁目14番1号 二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット)
- 登壇者 : 「鈴なり」店主 村田明彦さん
- 内容 : 村田さんによる調理方法の説明、トークセッション



プロフィール 村田 明彦

1974年東京都生まれ。

祖父がふぐ屋を営んでいたことから料理人を志す。老舗日本料理店「なだ万」で13年間修業を積み、2005年に「鈴なり」を創業。若いお客様にも足を運んでいただきたいという思いから、本格的なコースをリーズナブルに提供し、老若男女から高く支持されている。

時にはスパイスやチーズといった和食ではタブーとされる食材も柔軟に取り入れ、古典に縛られないオリジナルの料理を追究。予約困難な人気店となり、ミシュラン一つ星も獲得している。気さくな人柄の村田氏は、誰もがわかる簡単なレシピ開発も得意で、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。

貝印創業110周年記念 ポップアップストア「KAIの家」概要

- イベント名 : KAIの家
- 日程 : 2018年11月8日(木)～11日(日) 10:00～18:00 ※8日のみ15:00～18:00
- 場所 : 二子玉川 蔦屋家電 2F ダイニング・2F E-room2
(東京都世田谷区玉川1丁目14番1号 二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット)

ご来場者様向けイベント 開催概要

11月10日(土)・11日(日)は、お客様向けイベント開催!

～料理研究家による、クリスマスにぴったりのワンプレートメニュー実演&試食会～ ※会場ではレシピの詳細もご紹介いたします。

- 開催場所 : 二子玉川 蔦屋家電 2F ダイニング
(東京都世田谷区玉川1丁目14番1号 二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット)
- 日時 : 2018年11月10日(土)・11日(日)
1日2回開催 (1回目 13:00～13:30 2回目 15:30～16:00)
- 申込方法 : 先着順
- 参加費 : 無料
※当日10:00～受付を開始します
※ダイニング内での立ち見は可

11月10日(土)

講師: 料理研究家 Keiさん

「ローストビーフとペコロスの低温調理仕立て」

話題の低温調理器でメインから副菜まで簡単に!

11月11日(日)

講師: 料理研究家 尾田衣子さん

「大人も子供も楽しめる彩り野菜のプレート」

季節の野菜の切り方を工夫して季節感を演出!



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社: 東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長: 遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>

【二子玉川 蔦屋家電】

2015年5月、複合商業施設「二子玉川ライズ・ショッピングセンター」内にオープン。

BOOK&Cafeの空間で、コンシェルジュがライフスタイルを提案する新しいスタイルの家電店です。

- 住所 : 東京都世田谷区玉川1丁目14番1号 二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット
- 電話番号 : 03-5491-8550 (代表)
- 営業時間 : 家電 9:30～21:00 (音楽、文具は9:30～22:30)、BOOK 9:30～22:30
- 定休日 : 1月1日
- ホームページ : <https://store.tsite.jp/futakotamagawa/>



人気和食料理店「鈴なり」村田 明彦シェフおすすめ！ 道具一つで実は簡単！？ 見た目華やかな和風クリスマスレシピ

I. 鯛の細造り彩り野菜の和え物

【作り方】

1. 鯛は柵を使い薄くへぎ、細切りにし塩昆布をふる。
2. 貝割れは半分に切る、キクラゲは細切り、プチトマトは薄くスライス。
3. 調味料を合わせ材料と和え、小高く盛る。

【材料】 4人前

鯛刺身用..... 120g	〈調味料〉
塩.....適宜	山葵おろし.....適宜
貝割れ菜..... 1/2パック	塩昆布..... 10g
生キクラゲ（軽くボイル） 10g	胡麻油.....小さじ1/2
プチトマト..... 2個	醤油.....小さじ1/2

2. 牛肉漬焼き キンピラのせ

【材料】 4人前

牛肉ステーキ肉 80g×4枚
ゴボウ..... 5センチ長さを2本
カラーパプリカ 3種ほど各1/6個
人参..... 1/4本
ピーマン..... 1個

〈調味料〉

肉漬用 出汁..... 100cc	キンピラ用 出汁..... 50cc
酒..... 10cc	酒..... 10cc
醤油I 0cc	醤油..... 10cc
砂糖.....小さじ1	砂糖.....小さじ1
おろし生姜小さじ1	胡麻油.....適宜

【作り方】

1. 肉はタレに漬け、揉み込み、約5分おく。
2. 野菜を切りキンピラを作る。
3. 盛る。



3. あまり野菜で彩り真丈椎茸鑄込み

【作り方】

1. 野菜のへたは刻む。
2. 生海老2本は細かく叩く
ハンペンをはちぎる。
3. 1、2と片栗粉を入れ、
ブレンダーで混ぜる。
4. 椎茸の裏に粉をはたき
真丈を塗り具とする。
5. 汁を合わせ椎茸に火が
通って出来上がり。

【材料】 4人前

野菜のへた.....適宜	〈調味料〉
椎茸..... 4枚	出汁...600cc
ハンペン..... 1/2	塩.....適宜
海老(生).....大2本	酒.....適宜
片栗粉.....大1	薄口醤油
ミツバ.....適宜適宜
ゆず.....適宜	