

## 構想 18 年。「黒トリュフ蕎麦」は感動をお約束いたします

日本初！四万十うなぎに高級黒トリュフを贅沢にトッピングした「黒トリュフうなぎ」  
& 東日本初！「黒トリュフ蕎麦」新メニューとして登場

東京・表参道、和食レストラン「御料理武蔵野」  
『Gault & Millau (ゴ・エ・ミヨ) 東京・北陸 2017』にて3つ星獲得

東京都渋谷区、東京メトロ線表参道駅 A2 出口から徒歩 1 分に位置する和食レストラン「御料理武蔵野」では、「黒トリュフうなぎ」及び「黒トリュフ蕎麦」を新発売いたします。

「黒トリュフうなぎ」は、トリュフ香をつけたとろろと鰻、ペリゴールトリュフを組み合わせた商品として日本で初めての発売となります。



今回使用する黒トリュフは、オーストラリア産ペリゴールトリュフで、今季節の日本において最高クラスの品質を誇るクオリティーの高さです。

フォアグラ・キャビアと並び世界三大珍味のひとつであるトリュフは、人工栽培できず希少価値が高まり、世界でもっとも珍重されるキノコです。黒トリュフは“黒いダイヤモンド”、“食卓のダイヤモンド”と呼ばれ、芳醇で濃厚な香りが料理全体を引き立てます。

また、冬にとれたイタリア産の白トリュフをオリーブオイル漬けにして香りに移したトリュフオイルと白トリュフを刻んで塩と合わせたトリュフ塩で、うなぎとトロロに香りづけ行くと同時に味を整えました。さらに、茹でたての蕎麦にもトリュフオイルを絡めたことで、一層トリュフ香を楽しめる逸品となっております。

「御料理武蔵野」公式ホームページ：<http://kasamuta.crayonsite.net/>

## ◆「黒トリュフうな重」&「黒トリュフ蕎麦」誕生秘話

「黒トリュフ蕎麦」は、料理人になると決めた時から「誰にも真似できない日本一うまい蕎麦作りたい」と常に考えていた店主が開発した新商品。

“和”にこだわり、極力洋食材は使いたくないと考えてメニュー開発を進めていましたが、ここ数年、和食分野でのトリュフの扱いが話題になっていたことと、お客様から「〇〇(店名)のトリュフ料理が美味しかったですよ」などの情報を耳にしていたことが重なり、「お客様に喜んでいただけるならトリュフを取り入れてみてもいいのでは?」と考え直し、今回の新商品発売に至りました。

開発を進めて行く中で、食材として仕入れたトリュフの中でも質が悪くなったものをまかないで食べるようになり、「せっかくなら・・・」と様々な和食材とトリュフを食べ合わせていったところ、最も相性が良かったのが“鰻”であったことから、「黒トリュフうな重」の開発にも乗り出しました。最終的に「黒トリュフうな重」は、薄味で焼いた鰻とトリュフ香のとろろ、トリュフを合わせたものが一番高評価だったため、これを商品化することにしました。



## ◆「黒トリュフうな重」の特徴



研究に研究を重ね、ついに日本で初めての「黒トリュフうな重」を発売することになりました。

使用する鰻は四万十うなぎ(※)。高知県にある四万十川は水質が非常によく臭みがないため、身が柔らかく泥臭さありません。鰻を生きた状態で仕入れ、店内でさばきます。30分ほど蒸し、通常より柔らかめに仕上げるのが特徴です。

ご飯はモチモチとした粘りのあるお米の代表格“ミルキークイーン”。

蒲焼きのタレは鰻の骨を焼いて作り、継ぎ足し継ぎ足し作られた秘伝のタレ。トリュフの香りが活きるように薄味で仕上げ、あくまでも主役はトリュフ。

付け合せのとろろはトリュフを漬けたオイルと塩、奥久慈卵で味を整えています。鰻の上にフランス手練りボルディエバターを押せて、ご飯と一緒に召し上がってください。

(※)秋～冬は三河一色産うなぎを主に使用

## ◆「黒トリュフ蕎麦」の特徴



「誰にも真似できない日本一うまい蕎麦作りたい」と思いを馳せてから構想 18 年。やっと「黒トリュフ蕎麦」が生まれました。「黒トリュフ蕎麦」は東日本で初の発売となります。

蕎麦は手打ちで、“香り・粘り・歯ごたえ”が特徴の「丸岡在来」の蕎麦粉と“まぼろしの千葉在来を栽培する蕎麦専門農家「成田そば栽培農家上野」から取り寄せた蕎麦粉を五対五で合わせ、毎朝十割蕎麦を手打ちしています。

トリュフオイルをからめて仕上げた「黒トリュフ蕎麦」は、付け合せに温かいつけ汁、奥久慈卵黄、フランスの手練りボルディエバターをご用意。食べる際、温かいつけ汁に奥久慈卵黄とバターを軽く溶かし、トリュフと一緒に召し上がりください。

## ◆和食レストラン「御料理武蔵野」ご紹介



「御料理武蔵野」は、独学で培った懐石料理に四季折々の滋味と思いを込めて調理しております。店外に表参道の喧噪はございますが、店内においてはおもてなしをきちんと感じていただけるよう心掛け、精進しております。

最近では、フランスで 50 年以上の歴史を持ち『ミシュランガイド』と並ぶ美食ガイドブックで、2017 年にアジア初出版された『Gault & Millau (ゴ・エ・ミヨ) 東京・北陸 2017』において、20 点満点中 15 点を獲得、5 つ星中 3 つ星レストランとして掲載されています。

【所在地】東京都渋谷区神宮前 4-2-17

【電話番号】03-3497-1129

【営業時間】11 時 30 分～22 時（定休日：日曜日）