

特集=シャンパーニュで涼む

平成7年6月27日第3種郵便物認可

料理王国

CUISINE KINGDOM

9
2006

知的に優雅に
シャンパーニュを

トピック

ブルターニュ地方初の三ツ星

メゾン・ド・ブリクールの軌跡

ひと夏限り 軽井沢で夢のフードコート

第2特集

鉄板で熱くなれ!



WORLD REPORT FROM

NEW YORK

text & photo

ヘルシーさが人気 山羊乳から作る アイスクリーム

アメリカでは、グルメストアに行けば、山羊乳のヨーグルトやミルクのパックなどが売っている。フレッシュな山羊乳は、特有の匂いがほとんどせず、飲みやすい。山羊乳は、牛乳より健康により成分が多く、人間の母乳の成分に近いとされている。そして、牛乳と比べた場合、ラクトース(乳糖)の含有量が少なく、そのため、牛乳を飲んでも腹を下してしまう人でも、山羊乳だと大丈夫な場合が多い。乳糖成分、コレステロールも牛乳よりは低めで、牛乳アレルギーの人にもってこいだ。

こういう身体にいい山羊乳からアイスクリームを作り始めたのは、ローラ・ハワードさん。ヨガのインストラクターから、「牛乳をやめて山羊乳のみにしなさい」と言われ、大好物のアイスクリームを山羊乳で作りはじめたことにした。スローフード協会のメンバーでもある彼女は、成長ホルモンをまったく使用せず、放し飼いにした山羊から採

た山羊乳で、アイスクリームを手作りしている。

しかし、このアイスクリームは、ただ単に健康を目的にしているだけでなく、こだわりのフルーツを使用したり、味の面でも追求度が高い。今のところ、フレーバーは8種類。一番の人気は、カカオ含有量が77%のチョコレートとソノマのカベルネで作った「チョコレートカベルネ」だが、これは、9月まで売り切れ。何も言われなければ、普通のアイスクリームと同じ。健康オタク向けだけでなく、また食べたいと思うグルメリュウアイスクリームだ。

ニューヨーカーの心をつかむ 神戸ビーフホットドッグ

最近、ほとんどの有名レストランで、神戸ビーフという文字を目にする。そして、とうとう安さがウリのホットドッグにまで、「神戸ビーフドッグ」が出現した。レストランだけでなく、街角でも神戸ビーフのホットドッグを提供している所がある。

有名デパート、ブルーミングデールの中に人気店を持つデイヴィッド・パークは、神戸牛のホットドッグを作った。ホームメイドブリオッシュに、直径約4cm、長さ20cmほどのソーセージを軽くグリル、オニオンのフライ、甘いピクルスのみじん切りと一緒にのせてあるのは、非常に豪快だ。その

フライサラダと呼んでいる。

は、ホットドッグがあまりにもめ、食べる時に、中の具が下のフレンチフライに落ちてしまう。全部それを混ぜて食べたい。ソーセージ自体は、作っているからと言って、さほどとは思えない。ただ、非常にめ、外がパリッ、中がしっとり仕上がっているのが特徴だ。してホットドッグを食べなくてもってしまおう。大変な人気のメニュー。それにしても、日本人に大きすぎるし、全部で何カロリーだろうか? と考えると、普通のドッグで十分……と思ってしまうの



ソーセージの迫力ある大きさはニュー

David Burke at Blooming

LaLoo's
GOAT'S MILK ICE CREAM COMPANY

December 2006