2005年 カリフォルニア·レーズンを使った料理テクニカルセミナー
〜和とのハーモニー〜

特選和牛すき焼きロール

大嶋高幸氏（株式会社なだ万　帝国ホテル店料理長）

材料（4人分）

和牛スライス……………………………… 6枚
白葱………………………………………… 1本
牛蒡…………………………………… 1/3本
糸蒟蒻………………………………… 25g
カリフォルニア·レーズン…………… 75g
ステーキたれ
　牛すじ………………………………… 1kg
　味醂…………………… 2升(3,600ml)
　濃口醤油……………… 1升(1,800ml)
　ニンニクスライス…………………… 75g
　砂糖………………………………… 320g
　ニンニク卸し………………………… 20g
　※上記のレシピは基本レシピです。
　※作り方は海老芋とフォアグラ
　　レーズン田楽味噌のレシピを参照。
すき焼きたれ
　酒……………………… 5.5合(990ml)
　赤酒…………………… 2.5合(450ml)
　濃口醤油……………… 1.8合(324ml)
　砂糖………………………………… 100g
　キザラ………………………………… 70g
　※上記のレシピは基本レシピです。
ヘッド…………………………………… 適量

ステーキたれレシピ参照
海老芋とフォアグラ　レーズン味噌田楽

作り方

1. 白葱は笹打ち、牛蒡は笹がき、糸蒟蒻は5cmに切っておく。
2. 熱したフライパンにヘッドを入れ、脂をなじませたら、牛蒡、白葱、糸蒟蒻を炒めてすき焼きたれを入れて野菜を炊いておく。
3. 和牛スライスは、両面にステーキたれを塗って5分ほどおく。
4. その肉に2で炊いた野菜と水でもどしたレーズンを巻いて串を打って焼く。