家庭画報

7
July 2014
KATEIGAHO

旅企画満載!
家庭画報トラベル号

夏の特別企画

京都「祇園祭」の粋

京都の夏を旅する〈日本の祭りと涼の美味〉

家庭画報オリジナル
「王妃」の金運占い
2014年下半期

五〇代から始めるダンス
「踊る」アンチエイジング

フランスの華麗なる「花火」

三浦朱門・曽野綾子
往復書簡「我が家の内輪話」

姜尚中のカルチャートーク

日本・スペイン交流四〇〇周年記念
ガウディの軌跡を巡る旅

ホテルで涼やかに――夏、美味を楽しむ

一生の思い出となる九州の旅へ

本誌独占取材
夢の豪華列車「ななつ星」の魅力

ミラノ、パームビーチ、NY、トスカーナ現地取材
優雅に生きるマダムたち～エレガンスの美学

馬場香織さん
（料理研究家）

「自宅にお客さまをお迎えするときは、作り置きできる料理……たとえばゼリー寄せや煮込み料理などを数品用意しておきます。ドレッシングさえ準備しておけば、白身魚を切るだけでできるカルパッチョも、この季節にはぴったりですね」。長い滞米生活を通して生まれた、お洒落なおもてなしレシピが人気の馬場香織さん。美しいひと皿を作る秘訣の一つは「よく切れる包丁を使うこと」とおっしゃいます。旬魚のカルパッチョは、まさにその本領が発揮される一品。「ハーブや香味野菜には、手になじむペティナイフがおすすめ。きれいにカットできて、盛りつけの印象もぐっと変わりますよ」。

料理上手なかたのキッチンには、必ず手入れの行き届いた包丁があるもの。お気に入りの包丁なくして、美味は生まれません。

よく切れる包丁が、端正なひと皿の決め手です
旬魚のカルパッチョ

旬魚のカルパッチョ

材料（2人分）
ひらめ（刺し身用）　120グラム
＊薄切りにしやすいよう、適度に凍らせる。刺し身用の鯛、すずきでも可。
セルフィーユ　4枝
ディル　2枝
タイム　1枝
小菊（黄）　2輪
むらめ（赤じその芽）・花穂　各適量
エルブドフラワー　6輪

ドレッシング
- エシャロット　¼個（15グラム）
- 粒マスタード　小さじ2
- オリーブ油　大さじ2
- 塩・こしょう　各適量

作り方
1. ひらめはごく薄く、そぐように切り、きれいに銘々の皿に並べる。
2. セルフィーユ、ディル、タイムは枝から葉を切り離す。花穂は花と葉を摘み、小菊は花びらを摘んでおく。
3. ドレッシングを作る。ボウルにごく細かく切ったエシャロット、粒マスタード、オリーブ油を加えてよく混ぜ、塩・こしょうで味をととのえる。
4. ①のひらめの上に③のドレッシングを大さじ1程度塗り、その上に②のハーブやむらめなどを散らし、仕上げにエルブドフラワーを飾る。
5. 好みに応じて残りのドレッシングとともにいただく。

上・夏の海を思わせるフランス生まれのブルーのクロスに白い器。
甘くなりがちなコーディネートに、
シンプルフォルムの黒いカトラリーを合わせることで、
程よくシックなおもてなしの食卓に。
右・「自分の手の先のような感覚で使えます」。
エシャロットやハーブを細かく刻む作業に
欠かせないペティナイフは「Michel BRASシリーズ」をご愛用。
かのミシェル・ブラス氏が吟味に吟味を重ねて
作り上げた珠玉のシリーズです。
カトラリーセット（テーブルナイフ、フォーク、
スプーン、コーヒースプーン、
カトラリーレストのセット）2万1000円
キッチンナイフ No.1 2万4000円
／ともにMichel BRASシリーズ（貝印）

馬場香織さん
（料理研究家）

主宰する
「KAORI'S SALON OF CULINARY ARTS」は、
1年以上の予約待ちが出るほど人気の料理サロン。
サロンで好評のレシピを集めた
『ほめられ料理　プレミアム・レシピ
～基本のハーブ＆スパイスで驚くほど美味しく』
（小社刊）が発売されたばかり。

撮影＝角田 進　取材・文＝露木朋子