

こんなところがいい!

おすすめポイント

- 老舗のふぐ料亭がフランス料理の手法でふぐを保存食に。小さなふぐも有効活用
- 最高級と言われるトラフグに匹敵する、深い旨みの特徴のマフグを使用
- 高級なイメージが強い食材のふぐを、普段の和洋中の料理で気軽に味わえる品に



ラー油にごま油をブレンドした中華風味、数種類のハーブをブレンドしたバジル風味、さっぱりした味わいの青唐辛子、辛子明太子を合わせた博多味もある。すべて120g998円(送料別途)

博多いづみ 本店

☎092-291-0231

【所在地】福岡県福岡市博多区住吉2-20-14

【HP】<http://www.hakata-izumi.com>



編集部
さとみんがゆく!!
今号のこだわり
産品



日本海育ちのマフグが
淡白かつ深い旨みのまま、
料理の幅を広げる品に
福岡県福岡市

ふくのオイル漬「コンフ」プレーン120g893円(送料別途)を、ブルスケッタなどおつまみにアレンジ

福岡博多発 ふくのオイル漬「コンフ」

創業90年のふくの料亭が
普段使いの新料理を開発

ふくのオイル漬「コンフ」は、博多で大正12年創業の老舗料亭「博多いづみ」が、ふぐという食材の魅力をも、多くの人に知ってほしいという思いから開発した新しいふぐ料理。肉を油脂類につけて旨みや風味を閉じ込める、フランス料理の「コンフィ」という料理法で山口産のマフグを調理し、博多ではふぐのことを「ふく」と濁らずに呼ぶことから、2つの頭文字を組み合わせて「コンフ」と名づけられました。ふくのオイル漬「コンフ」は、料理人の手で蒸したマフグの身をほぐした後で、タカの爪やニンニクとオイルに漬け込み、それを再度蒸すという過程を丁寧に行って作られます。

この「コンフ」の最大の特徴は、ふぐの深い旨みをそのままに、調理法の工夫でどんな食卓でも気軽に味わえる品に仕上げていること。そのままでも美味なのはもちろん、野菜と一緒に食べると、シンプルながら奥深い、驚きの美味しさが味わえます。パスタやご飯、日本酒やワインとも相性がよく、その使いやすさと美味しさから、これまでふぐ料理にそれほど関心なかった人や、ふぐは特別な高級魚

だと考えていた人の注目も集めています。

ふくのオイル漬「コンフ」は、「博多いづみ」で現代表の宮武さんが、先代とともに、和にこだわらず、さまざまなジャンルの調理法を試したことから生まれたもの。ふぐは淡白な魚であることから、中華や洋食にも必ず合うと宮武さんは考えていたそうです。ほぐし身を使うことから小さなふぐの有効活用もでき、「ふぐのよさを多くの方に知ってほしい」という宮武さんの強い思いを叶える素晴らしい品です。

野菜との相性がいい！ レシピの幅が広がります

そのまま食べてもいいコンフは、シンプルにバゲットにのせてブルスケッタに。サラダやパスタにトッピングしたり、大根やカブとオイルごと煮て洋風の煮物にしても合います。一番のおすすめは、ズッキーニやレンコンなどの野菜を輪切りにしたソテーに挟んで、ミルフィーユ仕立てにしたもの。見た目もお洒落なおつまみの完成です。コンフのいちおしは「プレーン」味。ふぐのおいしさを存分に味わえます。

