



第24回オリンピック冬季競技大会 (2022/北京)

原大智選手の チャレンジに 大きな拍手を!



©共同通信社

フリースタイルスキー・モーグル男子日本代表 原大智選手(広尾小・広尾中出身)が、第24回オリンピック冬季競技大会(2022/北京)スキー/フリースタイル 男子モーグルで見事7位に入賞しました。

決勝進出ラインまでわずか0.1点及ばず、非常に惜しい結果となりましたが、競輪競技との二刀流に挑戦する中、最後まで戦い抜いた原大智選手に最大級の賛辞を送ります。

原大智選手の今後の活躍をみんなで応援していきましょう。

問 オリンピック・パラリンピック推進課

☎03-3463-1849 ☎03-5458-4938

美味い渋谷区

家庭でもできる旬な食材を使ったレシピ紹介 vol.2

「和牛のすき煮 新ごぼうの塩きんぴらとふわふわ玉葱」

メディアでも話題の予約の取れない大人気の和食店「賛否両論」の店主・笠原シェフに、家庭でも楽しめる“美味しい”レシピを紹介してもらいました。

普通のすき焼きに一手間を加えた、笠原シェフ考案の「和牛のすき煮 新ごぼうの塩きんぴらとふわふわ玉葱」。旬な食材「新ゴボウ」で作る“塩きんぴら”と、ピューレにした“ふわふわ玉ネギ”がアクセントとなり、いつものすき焼きがおしゃれな一皿に。

笠原シェフのポイント解説

調理のポイントは、玉ネギをあめ色になるまで炒めた後、ピューレにしてふわふわに。お肉は煮すぎず、冷ましてから味を染み込ませる。ゴボウも水にさらしすぎず、炒めすぎず食感を大切に。少し調理に凝っていますが、難しい材料や調味料は使っていないので、ぜひご家庭でもチャレンジしてみてください。ちょっとしたおもてなしの料理としてもオススメですし、冷めてもおいしいので、お弁当のおかずにも最適です。



笠原将弘

日本料理「賛否両論」店主。
昭和47年生まれ。平成16年、恵比寿に賛否両論を開店。
現在は名古屋、金沢にも支店を構え、メディア出演や、和食の魅力を伝える著書も多数。



材料(4人前)

詳しい調理方法は「美味しい渋谷区プロジェクト」公式YouTubeチャンネルで視聴できます。

和牛スライス(すき焼き用)	しょうゆ	200ml	●新ゴボウの塩きんぴら
シイタケ	みりん	400ml	新ゴボウ
しらたき	砂糖	大さじ2	太白ゴマ油
インゲン	だし昆布	10g	酒
●割り下	●玉ネギピューレ		砂糖
水	太白ゴマ油	適量	塩
酒	玉ネギ	400g	白ゴマ
	割り下	50ml	黒こしょう
			一味唐辛子
			適量

レシピ

- 1 割り下を合わせて、一煮立ちさせ冷ましておく。
- 2 シイタケは石づきを取り、しらたきはカットして割り下で煮る。牛肉も加え、さっと煮る。
- 3 玉ネギは薄切りにして太白ゴマ油であめ色になるまで炒め、割り下を加えて煮る。ミキサーにかけてピューレ状にする。
- 4 ゴボウはささがきにして太白ゴマ油で炒め、酒、砂糖、塩で味付けし、白ゴマ、黒こしょう、一味唐辛子をふる。
- 5 インゲンはさっとゆで、だし12:しょうゆ1:みりん1の「お浸し地」に浸けておく。
- 6 お皿に、玉ネギピューレ、牛肉、しらたき、シイタケを盛り、きんぴら、インゲンを乗せてお好みで木の芽を飾る。

もしも食堂

今回紹介したレシピは、東急プラザ渋谷6階にオープンした「もしも食堂」でも、3月下旬(予定)から期間限定で提供されます。「もしも食堂」は「ここでしか味わえない“本格料理”をだれもが気軽に」をコンセプトに、定期的にメニューが替わる風変わりなレストランです。メニューの監修は、予約困難店のシェフやテレビで見る有名シェフ、次世代を担う新進気鋭の若手シェフなどさまざま。

営業時間 11:00~23:00 ※最新の営業時間は東急プラザ渋谷公式サイトをご覧ください。

美味しい渋谷区プロジェクト
公式YouTubeチャンネル



美味しい渋谷区プロジェクト
公式サイト



問 産業観光課産業振興係 ☎03-3463-1762 ☎03-3463-3528