

# 地産地消の中国料理

解説 料理

## 【中国料理 胡桃】

料理カラー写真4頁



制作／喜舎場盛孝

### ① 双味媛海鮮

愛媛の海鮮、料理2種盛り

作り方

①伊勢海老のむき身を切り分けて下味をつける。

### ② 紙包龍蝦柑香蒸

三崎の伊勢海老 香味炒め  
伊予柑香る包み蒸し



②伊予柑の搾り汁、調味料（伯方塩・湯・酒・砂糖など）を合わせる。

③①を、葱姜片と②で炒める。

④乾燥させた伊予柑の皮、③を、耐熱フィルムで包みセイロで蒸す。

ポイント

フィルムを空けた時に柑橘の香りを感じていただく料理。

### ③ 蜂巢緋扇貝

愛南産緋扇貝の花椒煮  
蜂の巣揚げ

作り方

①下処理した緋扇貝を調味料（花椒・紹興酒・醤油・砂糖など）で煮詰め刻む。ラップで約7g分を固く丸める。

②山の芋の生地を合わせ、①を包んで揚げる。

## 【今治国際ホテル 中国料理 龍宮】

料理カラー写真4頁



制作／山崎良太

### ② 檸檬肉

岩城島レモンポークの角煮

作り方

①バラブロック（約6kg）を葱と生姜入れたお湯で1〜1時間半ほどボイルし、1/2にカットする。肉の皮面に老抽を塗り、高温の油で揚げる。

②①の肉に重石を乗せ、平らになるように冷蔵庫でしめ、使いたい大きさにカットする。

③水7kg、塩110g、薄口醤油

ポイント

レモンポークを使うことで脂身もさっぱり食べられる。また、③の工程を行う際、蒸したほうが火加減など気にせず煮崩れもしにくい。

## 【中国料理 舞華】

料理カラー写真4頁



制作／三谷 真

・カシューナッツを揚げて砕いておく。

### 作り方

### ③ 椒麻白寿鯛魚

熟成真鯛の中国風お刺身

### 作り方

(事前の仕込み)

- ・ 椒麻、醤油、酢を混ぜ合わせてタレを作る。
- ・ ワンタンの皮を刻んで揚げる。

- ① 大根、人参、キュウリ、ウドを糸にして水でさらす(一部さらさずに取っておく)。
- ② 白寿真鯛(7日熟成させたもの)を三枚におろし、刺身を引き、①の水にさらしていない野菜を巻いて飾る。
- ③ 仕上げに、①の水にさらした野菜とともに盛りつける。

## 【赤坂四川飯店 松山店】

料理カラー写真5頁



制作／神藤史也

### ④ 白鶴媛鶏方

媛っ子地鶏の2種のすり身揚げ

### 作り方

- ① 媛っ子地鶏の背骨を取り、塩、紹興酒、胡椒をすり込み、花椒、桂皮、八角、ネギ、生姜を乗せて40分蒸し器に入れる。冷ました後、骨を全部抜き取り、肉を削り、平

- にしておく。
- ② 人参とハムを細かく切り、鯛のすり身で作った魚糝に混ぜる。ほうれん草を湯がき、しっかりと水気をしばらく細かく切り鶏糝に混ぜる。
- ③ 骨を抜いた鶏肉に、片栗粉をまぶし、糝を1センチ厚さに重ね塗り、蛋泡糊を皮目以外に塗り中火で約30分蒸す。
- ④ 揚げた鶏肉を食べやすい大きさに切りあらかじめ鶴の形に盛りつけたお皿に盛りつけ、まわりにカットした銀絲捲を乗せる。

### ポイント

歯応えのある媛っ子地鶏を使用し、少し柔らかい2種のすり身を使用し、古典的な構図と技法をアレンジして仕上げた。



制作／山下大輔

### ⑤ 麦汁芋頭球

伊予美人の蒸し団子

はだか麦の餡かけ

### 作り方

- ① 里芋300gを洗い、皮をつ

けたままセイロで40分蒸す。

② 蒸した里芋を熱いうちに皮を剥き、裏ごしして粗熱を取る。

③ はだか麦は1日水に浸けて戻したものを15分程度塩茹でし、軽く水洗いをしてアクを取る。

④ 海老100gを粗みじん切りにし、塩、胡椒、酒で下味を入れる。

⑤ 粗熱を取った里芋に②の海老、豆乳、片栗粉、卵白、調味料を入れ、混ぜ合わせて50gに6等分し、ラップに包み、成形してセイロで15分蒸す。

⑥ 鶏糎を用意し、チンゲン菜に塗り、赤パプリカ、黄パプリカ、き



くらげのみじん切りをまとわせ、セイロで蒸す。

⑦清湯にはだか麦を入れ、塩、胡椒で味を調え、餡を作る。

⑧お皿に各材料を盛り、餡をかけて、仕上げに柚子と花穂紫蘇を乗せて完成。

## ⑥ 清湯肝膏

松山鶏レバーの茶碗蒸し

ほうれん草の新芽を浮かべて

作り方

①豚ミンチ、鶏ミンチ、葱、生姜、金華ハム等で清湯を作る。

②鶏レバーは、スジ、脂肪などを取り、包丁で泥状になるまで叩く。

③鶏ささみも包丁で細かく叩き、

鶏茸を作る。

④②と③を合わせて調味料を入れ、清湯で少しずつ伸ばすよう混ぜていく。

⑤④に卵を足し、さらに清湯でほどよい硬さになるまで混ぜ合わせる。

⑥⑤の混ぜ合わせったものを2〜3回網で濾して器に流し入れ、セイロで蒸す。

⑦蒸し上がった肝糕に毛湯を優しく流し入れ、細かいカスなどを取り除いて表面をきれいにする。

⑧清湯の味を調え肝糕に流し入れ、ほうれん草の新芽を浮かべて完成。

## 【老香港菜館】

料理カラー写真5頁



制作／大上將司

## ⑦ 椒麻巧手海鰻

えひめ技あり鰻の塩炒め

椒麻ソース

作り方

①2kgの鰻を三枚におろしたの

ち、えひめ技あり鰻の技を用いて骨なしにおろし、鰻の濃厚な味をストレートに生かすため、厚めの片に切る。

②鰻に下味をつけ、白葱の片を用意する。

③よく焼いた鍋をならし、白葱を炒めて香りと甘みを引き出し、塩味の混合調味料で炒める。

④皿に盛りつけ、爽やかな椒麻

ソースを適度にかけてアクセントをつけ、香りの相性のよい花穂シソをあしらう。

ポイント

通常1kgまでのサイズで流通する鰻ではなく、これまで日の目を見ることなかった1kgオーバーの鰻を使い、鰻の身をミリ単位の骨

## 【雁飯店 中国割烹大岩】

料理カラー写真6頁



制作／高智 優

## ⑧ 瀬戸内海鮮双味

大島産瀬戸内海參の

愛媛麦味噌煮込みと

瀬戸内鮮魚の魚圓

## ① 麦味噌海參

今治大島産瀬戸内干し海參の

愛媛はだか麦味噌煮込み

作り方

①海參を戻し、飾りつけ用のアスパラ、大根、南瓜の下処理を行う。

②鍋にラードを加え火にかけて、葱を揚げて香りを出し、取り出して醬油、老酒、砂糖、鮮湯を加え、

切りや、骨抜きを行わず、鰻の持つ本来の甘みがあり、濃厚な味を生かすために、巧みに包丁を滑らせて複雑に組まれた鰻の身から骨をそぎ取る「えひめ技あり鰻」の技術を用いて、骨のない鰻の切り身を肉厚にカットして使用した。

①の海參を加え入れ少し煮込み、容器に移し替えて蒸す。

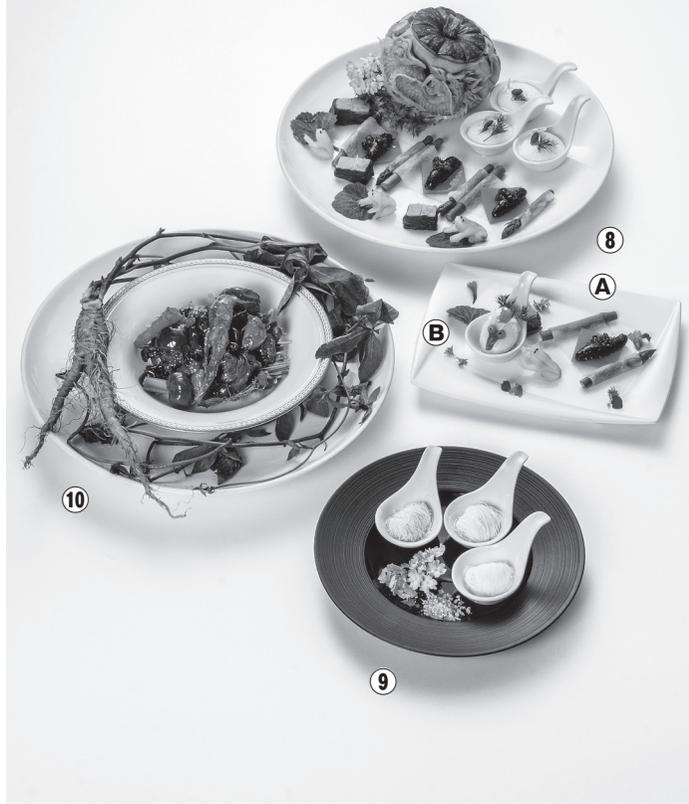
③鍋にラードを少量加え、砂糖を入れ色を出し、②の海參を加えて炒め、蒸し汁、麦味噌、老酒、姜汁、鶏湯を加え煮汁を煮詰め、仕上げにゴマ油を加える。

①白身魚の身を包丁でこそぎ取って冷やした姜水を加え、同一方向に混ぜ練り、塩と水を加え数回に分けてさらに練り、卵白、サラダ油を加えて同様に練って冷蔵庫で寝かす。

②鍋に冷水を入れ、団子にした①を加えて沸騰させないように加熱し、火が入ったら取り出す。

作り方

瀬戸内鮮魚団子杭州風



### ⑨ 龍鬚糖

愛媛県産柑橘ドライピールの  
龍のひげ飴包み

#### 作り方

- ① 鍋に水、砂糖加え加熱し140℃まで煮詰め、さらに水と水飴を加え130℃になるように煮詰め、レモン汁を加え、火を止めて器に移して冷ます。
- ② 愛媛県産柑橘ドライピール、アーモンド、ピーナッツを細かく刻んでおく。
- ③ ①を伸ばし、②を包む。



制作／坪内譲治

### ⑩ 蔓萝ト冰糖甲魚

天然スツポンと蔓人參の  
醤油煮込み

#### 作り方

- ① スツポンをさばき、水から強火で加熱し、水で冷やして掃除する。
- ② スツポンを大きさを揃えて切り、ニンニクは両端を切り落し、生姜

## 【中国菜館 成都】



制作／小川 勇

### ⑪ 紅酒小蕃茄

ミニトマトの赤ワイン煮

#### 作り方

- ① 赤ワインのアルコールを飛ばし、氷砂糖と八角を加えて加熱。
- ② ミニトマトは湯剥きして冷却する。
- ③ 漬けダレに②を1日以上浸す。

### ⑫ 川伊香粉排骨

愛媛県産甘とろ豚スペアリブの  
瀬戸内と四川の  
スパイシーパウダー

#### 作り方

- ① スペアリブをカットし、塩、胡

は厚めの片に切り、蔓人參は掃除してから大きさを揃えて切る。  
③ 鍋に油を入れニンニクを色づくまで揚げる。スツポンも軽く揚げる。  
④ 鍋に油を入れ、ニンニク、生姜を炒め、醤油、冰糖、紹興酒、干

辣椒、紅ナツメ、蔓人參、レモンガラスを入れ鍋に蓋をして弱火で15分間煮込む。  
⑤ 15分たったら蓋を外して麻油を加え、色ツヤよく仕上げる。器にレモンガラスを敷き、その上に盛りクコの実を乗せて完成。

料理カラー写真7頁

椒、紹興酒で下味をつける。  
② 瀬戸内いりこ、新宮茶を細かい粉状にして、朝天辣椒面とキムチ用辣椒面と合わせ、鍋に毛油少々入れて煎りながらゴマ、塩、砂糖を加え、仕上げにクミンと四川花椒面を入れる。  
③ スペアリブを8〜12分蒸す  
④ 蒸し上がった③に片栗粉をまぶして約180℃で揚げ、さらに合わせパウダーをまぶして皿に盛る。  
⑤ 仕上げに、四川朝天辣椒、辣椒、いりこ原形素材、香葉、四川花椒などで飾りつける。



⑬ 鴛鴦星鰻魚鹿尾菜

しまなみ大島穴子と  
ヒジキの二種料理

作り方

- ①穴子を腹開きして水洗いし、皮目に湯をかけてぬめりを取り、酒で臭みを抜いて水気を切る。
- ②戻したヒジキと細切り竹の子は酒、しょうゆ、砂糖、毛湯で弱火で煮込み、ゴマ油を加える。

(A) 冷菜

- ③下味をつけたヒジキ、竹の子を穴子の半身の頭側に巻き、12分ほど蒸す。冷めたら輪切りにして、麻辣ソースで仕上げる。

(B) 温菜

- ④穴子の半身の尾側はナツメ、下味をつけたヒジキ、竹の子を加えて叩いて約13分蒸す。
- ⑤野菜を添え、紅焼ソースで仕上げて完成。

「リーガロイヤルホテル新居浜 中国料理 龍鳳」 料理カラー写真7頁



制作／中矢隆治

⑭ 兩吃法皇鰻魚盤

法皇山脈の湧水で育った  
キャビアフィッシュ  
双味仕立て

⑮ 雪燕黒子鮮鰻魚片

キャビアフィッシュのお造り  
雪燕と法皇キャビアとともに

作り方

- ①キャビアフィッシュを三枚におろし、薄片に切る。

⑯ 瑪珈蒸花膠包鰻魚

キャビアフィッシュすり身の  
浮き袋詰め  
マカの養生蒸し

作り方

- ①キャビアフィッシュをすり身にし下味をつけ、戻した花膠に詰める。
- ②マカを加えたスープの味を調え、花膠包を約30分蒸す。
- ③花膠包を切り分け、スープにと

⑰ 脆皮浜千鳳翅

愛媛県産

浜千鶏手羽先のパリパリ焼き

作り方

- ①手羽先の中骨を抜き、水洗い。

ろみをつける。

- ④添え野菜と合わせて完成。

ポイント

脂身がほどよく入った白身はクセがなく、冷菜は素材自体の味わいを。温菜はマカのエキスが浸透した滋味深さの2つの味わいを楽しめる。

- ②手羽先に塩、香菜、五香粉、玫瑰露酒をまぶし約10分置く。
- ③ササミと馬蹄をミンチにし散翅、背脂と合わせ下味をつける。
- ④手羽先の中にミンチを詰めて串に刺し、熱湯をかけ半日風干しする。
- ⑤約160℃前後の釜で7〜8分焼く。
- ⑥仕上げに中高温の油をかけて表面をパリパリに揚げる。
- ⑦添え野菜とみかんを合わせて完成。

