アメリカ産チーズを活かした味と見た目でアピールする商品づくり

モントレー・ジャックに代表されるアメリカ産チーズは、よく溶けてどんな素材ともなじみがいい。アメリカンスタイルで人気の「スケロクダイナー」と「エイミーズ・ベイクショップ」にアメリカ産チーズの活かし方を教えていただいた。

スケロクダイナー

隅田川沿いにある「スケロクダイナー」は、2015年のオープン以来、朝食からディナーまで利用できるオールデーダイナーとして浅草を訪れる観光客に人気だ。特に卵料理をはじめ選べるメニューが多い朝食の時間帯には、お客の9割が近隣に宿泊する外国人観光客で占められることもあったという。

ランチやブランチで人気の高いメニューのひとつが「助六バーガー」。追加でチーズをトッピングはできるが、「チーズバーガーが食べたい」というリクエストも多く、今回、同店のシェフ、関根智崇さんは、コルビージャックチーズを使ったチーズバーガーをつくってくれた。

「当店のハンバーガーはグラスフェッド（牧草飼育）ビーフを使っています。赤身なのであっさりしているぶん、肉をしっかり焼いて噛むほどに旨味が感じられるようなつなぎなしのパティに仕上げ、チポトレ入りのマヨソースを野菜と一緒にはさんでいます。コルビージャックチーズはミルク感も、コクもしっかりあるので、マヨソースは入れず、ソース替わりにたっぷりはさんでみました」。

コルビージャックチーズはオレンジと黄色のマーブル模様が特徴的で、視覚的にもアクセントになると関根さんは話す。「うちらしいバーガーになった」ということで、コルビージャックチーズバーガーは定番メニュー入りすることになった。

「コルビージャックは朝食のオムレツに入れてもよさそうです。これまでチェダーやサムソーなど、ヨーロッパ産のチーズを使うことが多かったのですが、アメリカ産チーズもバラエティ豊富で、ハンバーガーやサンドイッチ、タコライスなどアメリカ風のメニューにはチーズもアメリカ産を使うといいのではと思いました」。

シェフ
関根智崇さん

SUKE6DINER
東京都台東区花川戸1-11-1
あゆみビル
tel 03-5830-3367
8時～19時（L.O18時30分）
無休
www.suke6diner.com

つなぎの入らない赤身肉をよく焼いたパティ、加熱するとよく溶けるコルビージャックをたっぷりのせる。3Fの自社ベーカリーで焼いたブリオッシュのバンズを軽くトーストし、旨味たっぷりの肉、ソースのようにからまるまろやかなチーズに合わせると、最高のバーガーに。

コルビージャックチーズバーガー

パティ（つくりやすい分量）

- グラスフェッドビーフ（挽肉）……1000g
- オニオンソテー*……100g
- 塩……10g
- 黒コショウ……3g
- ナツメグ……1g
- ブリオッシュバンズ……1個
- コルビージャック（3㎜厚さ、約40g）……1枚
- サニーレタス……1枚
- トマトスライス（1㎝厚さ）……1枚
- ロースト玉ねぎスライス**……1枚
- 粒マスタード、刻んだピクルス、黒コショウ……各適量

*みじん切りした玉ねぎをアメ色になる直前まで炒める。
**赤玉ねぎを輪切りにしてグリドルで両面焼く。

つくり方

1. パティの材料をボウルに入れ、粘らない程度によく混ぜ、1個分150gをとり直径10㎝の円形にまとめる。
2. 1をグリドルで両面に焼き色がつくまでしっかり火を通す。
3. ブリオッシュバンズの厚みを半分に切り、上側の断面に粒マスタードを塗る。下側にサニーレタス、トマトスライス、2のパティ、ロースト玉ねぎ、コルビージャックチーズをのせて、オーブンで軽く温める。
4. 仕上げにチーズの上に刻んだピクルスをのせ、黒コショウを振り、上部でサンドする。

コルビージャックチーズとは

チェダーチーズをマイルドにしたような「コルビー」と、クセのないミルキーな「モントレージャック」をミックスしたチーズ。

生地の中でとろけたペッパージャックチーズがモチッとした食感と、ピーマンやチリの独特の風味をプラス。ごつっとしたおいしそうな見た目、サクッとした食感を出すためにはバターが冷たいうちに混ぜるのがポイント。

エイミーズ・ベイクショップ

ペッパージャックスコーン

材料（7個分）

強力粉……200g
バター……140g（角切りにしてよく冷やしておく）
ペッパージャック……120g（シュレッドする）
コショウ……小さじ1
フェネグリーク……小さじ1/2
グラニュー糖……30g
卵……1個
牛乳……85g

つくり方

1 強力粉をボウルに入れ、バターを加えて手で揉んで砂状にする。バターが温まらないように手早く行う。
2 ペッパージャック、コショウ、フェネグリークを1に加え、ざっくり混ぜる。
3 別のボウルで卵、牛乳、砂糖をよく混ぜ、半量を2に加え、均一に行き渡るようにざっくり混ぜ、残りを加え、均一になるまでざっくり混ぜたら、手でひとまとめにして冷蔵庫で30分間休ませる。
4 3を7等分にして、手早く丸くまとめて、180℃のオーブンで30分間焼成する。

そのまま食べてもおいしいペッパージャックをはさんで、もうひとつ魅力的な商品が完成。

ペッパージャックチーズとは

モントレージャックチーズにピーマン、ハラペーニョなどのチリ、ガーリックなどを加えたチーズ。辛みはマイルドでよく溶ける。

ニューヨーク好きが高じて、アメリカンタイプのケーキショップを2010年にオープン。吉野陽美さんの店には、パウンドケーキやマフィン、大判のクッキーなど約30種類が並ぶ。今回は人気商品のひとつ、スコーンをペッパージャックチーズでアレンジしてくれた。

できあがったのはゴツゴツとした、外側はクリスピーで中はほのかにチーズとスパイスの香りのするスコーンだ。生地から溶け出したチーズがカリカリになり、いいアクセントになっている。「このチーズはよく溶けるので、生地に混ぜこむだけで焼成中に外に出てきます。いつものスコーンはサクサクとしていますが、チーズを入れると少しモチッとした食べ応えになりました。それほどスパイシーなチーズではないので、ピーマンの独特の風味と辛味を引き立てるために、フェネグリークと黒コショウを足しています」と吉野さん。

また食べ方として紹介してくれたのが、スライスしたチーズをはさんだスコーンサンドだ。「このチーズはマイルドで、そのままいくらでも食べられそうです。チーズをはさむと、紅茶と言うより、お酒に合うおやつになります」。

塩味とスパイス感のあるこのチーズに触発され、吉野さんはペッパージャックのチーズケーキも研究中。完成が待ち遠しい。

ベイカー
吉野陽美さん

エイミーズ・ベイクショップ
東京都杉並区西荻北3- 13-18 1F
tel 03-5382-1193
11時～19時　月曜、火曜休
amysbakeshop.com

奥深いアメリカ産チーズの世界

日本でもアメリカのアルチザンチーズが買えるのをご存知だろうか？　スイートグラス グリーンヒル（写真①）はバターのようなコクが特徴の白カビチーズ。ビーハイブ ティーハイブ（②）とビーハイブ ベアリーバズ（③）はそれぞれチェダーチーズにアールグレイの茶葉、ラベンダーとコーヒーがまぶされている。アメリカ産チーズを代表するモントレー・ジャック（④）はマイルドでほんのり甘みを感じる牛乳を原料にしたセミハードタイプ。

アメリカ産チーズに関するお問い合わせ
チェスコ（株）http://www.chesco.co.jp
0120-014-472