

#私の

ミ

ルク

ル

鍋



笠原将弘
 笠原将弘
 腕・舌・遊・心

「賛否両論」店主 笠原将弘さん考案 「ミルク鍋2023」レシピ②

② サーモンのミルク石狩鍋



日本料理「賛否両論」店主 笠原 将弘 (かさらは まさひろ) さん

1972年 東京都生まれ。

焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。

「万人に好かれなくていい。自分の料理とやり方を好きだと言ってくれる人が来てくれれば…」との想いを店名に冠した18席

の小さな店は、独自の感性で作り上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年名古屋に「賛否両論名古屋」を開店。

和食給食応援団東日本代表として、小学校での授業などを通し、こども達への食育、和食推進活動にも力を注いでいる。基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。



サーモンのミルク石狩鍋



材料 4人分



サーモン切り身…4切れ
 キャベツ…1/4個
 玉ねぎ…1個
 しいたけ…4枚
 春菊…1/2束
 油揚げ…2枚
 牛乳…500ml
 粉山椒、塩、粉チーズ…少々

だし…800ml
 A みそ…大さじ4
 みりん…大さじ4

作り方

- ① キャベツはザク切り、玉ねぎはくし切り、しいたけは軸を切り2等分、春菊は葉をつんで食べやすい長さに切る。
- ② 油揚げはペーパータオルではさんで油をふいて、1cm幅に切る。
- ③ サーモンは小骨を取り一口大に切る。
- ④ 鍋にAを合わせて火にかけ、キャベツ、玉ねぎ、油揚げを加えて、沸いたら弱火にして10分ほど煮る。
- ⑤ サーモン、しいたけを加えて3~4分煮る。アクは取る。
- ⑥ 牛乳を加えて弱火で沸かさないようにして塩で味を調べて、春菊を入れてさっと煮て食べる。好みで粉山椒をふる。



鍋のめ

めは、うどんにして粉チーズをふる。



主催 一般社団法人Jミルク 「#私のミルク鍋」プレゼントキャンペーン 2023年12月15日(金)~2024年1月31日(水)

お問い合わせ 一般社団法人Jミルク コミュニケーショングループ milkday@j-milk.jp

