

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい 逸品

VOL.
3



中野水産「美浄生牡蠣の冷凍カキフライ 20粒」 / 2,484円(税込)

牡蠣業者が手掛ける サクッと美味しい大粒のカキフライ

牡蠣フライが好きだが、家ではほとんど食べた事がない。妻が家で揚げ物をするのを嫌うからだ。しかし、この牡蠣フライに出逢ってから、家でも食卓にのぼるようになった。この牡蠣フライを手掛けるのは音戸の中野水産。この牡蠣は「美浄生牡蠣」と言い、水揚げ後、浄化したきれいな海水に一昼夜浸け、泥や臭みを取り除いているのが特徴。大粒で縮みも少なくプリッとした食感、ミルクィさ、ミネラル感といった牡蠣の旨味が口に広がる。牡蠣フライ用の牡蠣は一番美味しい季節に獲った大粒の物だけを使い、中野さんが信頼をおく加工メーカーに委託して衣をつけてもらい、冷凍販売されている。昨年4月、広島県からの営業自粛要請によりテイクアウトのみで営業していた時にふらっと中野さんが店に来られ、たわいもない話から意気投合。中野さんの牡蠣を私が料理するというコラボ商品を作る事に。できた商品は、キッシュ、カレー、マリネなど5種類。2日後に完成、1週間後に撮影、10日後には中野さんのサイトでネット販売を始めるという驚異的なスピードだった。牡蠣フライは撮影の際に初めて口にしたのだが、衣がサクッとされていて、冷めても身がプリッとしていて美味。私以上に妻がハマったのは言うまでもない。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴32年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NIASHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<http://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。