

# ちきんPRESS

鶏  
No.1

ちきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロ、お酒の取り扱い業者さんまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て、ちき太郎が取材! 情報をお届けします!! <<3~4ヶ月毎に発行>>

## 名物 STAUB 鍋料理 カスレの舞台裏に潜入!!



地方の代表的な伝統料理であり、手の込んだ仕込みを必要とする「カスレ」。シェフ松本にとって、長年秘めてきた取り組みがいのある一品です。伝統料理と言っても、店で出される味はそれぞれ。シェフになったからには、いずれ美味しいカスレを作ってお客様に出したい、と様々な店でカスレを食べ歩く中で、自分なりの作り方を模索してきたそうです。

約一ヶ月の試作期間を経て、味が完成しました。

イタチキのカスレに入っているのは、おさつポークの肩ロース肉、ベーコン、霧島鶏のもも肉とおさつポークで作られたソーセージ。そこに、

豚足で6~8時間かけて取ったスープで炊いた白インゲン豆とトマトが加わります。肉の塩漬は1~2晩、スープを取るのは6~8時間、炊いたインゲン豆に味を入れる為に1日おいて、豚足の臭みが出ないように肉と骨をバラバラにして…と、それぞれ別個に丁寧に丁寧に時間をかけ手間をかけ調理し、作り上げられています。

試作段階から間近でシェフの仕事を見てきた  
只今仕込み  
覚え中 のキッチンスタッフに  
インタビュー!

▼カスレって、知っていましたか?

王道のビストロにでもいかないと、なかなか巡り会えないメニュー。もともと以前から、カスレが北浦和のイタチキでも出せたらいいな、と思っていました。でも、仕込みがこんなに大変だとは!

▼イタチキのカスレを食べた印象は?

味がとても濃厚だけど、さっぱりと食べられる。肉と豆の風味が抜群です!

▼仕込みをしてみて感想は?

とにかく大変! 肉、豆、ダシ、それぞれの仕込み工程があって、日数もトータル4、5日もかかる手の込んだ料理。気をつけている点は、「加減」です。豆が煮崩れない柔らかさ、肉の火入れ加減、塩の加減。

▼今後の意気込みを!

カスレを店で出せることが嬉しい。しっかり覚えて、マスターしたいです。



塩漬にしたおさつポークの豚足を香味野菜と一緒に6~8時間煮て取った濃厚なスープ。臭みの出ないように、最後は肉を骨からはずして細かくバラバラにします。これだけでも、食欲をそそるとってもいい香り!

上の濃厚スープを使って炊かれた白インゲン豆。この状態でも、深い味わいが出ています。品種はイタリア産のカンネリーニというもの。歯ごたえが残り、煮崩れにくいのだそう。

