

WSJ

NYで和牛ずしブーム、目新しさが魅力に

ニューヨークはずしに関して、多様な魚を使ったコース料理を専門にする高級レストランからスパイシーなマグロの巻きずしを提供するチェーン店まで、新しく、注目に値する選択肢を探し求めることで知られる。

だが、最近はやりのずしは魚介類とは関係ない。その主流は牛肉だ。

ニューヨーク市内では、ずしに肉を取り入れるレストランが増えている。中でも多いのが、和牛肉とずし飯を組み合わせたものだ。ずし飯の上に薄切りの肉を載せたにぎりや肉を具材にした巻きずしなど、さまざまな形で提供されている。冒険好きのシェフの中には、和牛肉をウニやトロと組み合わせ、濃厚な味わいの究極の一品を生み出している人もいる。

値段は決して安くはないが、和牛ステーキより安いのは確かだ。和牛ステーキをレストランで注文すると優に100ドル(約1万0500円)を超える。現在マンハッタンのウエストビレッジ地区やヘルズキッチン地区のゴッサム・ウエスト・マーケットで営業している日本食レストラン「Sushi on Jones」(スシ・

オン・ジョーンズ)では、和牛ずし1貫が15ドルからだ。また、マンハッタンのフラットアイアン地区にあるミシュランガイドで星を獲得した懐石料理店「o.d.o」のシェフ、大堂浩樹氏が手がけるデリバリー&テイクアウトサービスの店「Sushi Muse」(スシ・ミューズ)では、和牛ずしを目玉にした弁当が41〜90ドルで販売されている。

そうした値段にもかかわらず、需要はあるとレストラン経営者らは話す。

「人々はそれが大好きだ」。マンハッタンのイーストミッドタウンに新しくオープンしたレストラン「Wagyu Social」(ワギユウ・ソーシャル)のオーナー、ジャック・ウー氏はこう話す。ウー氏の店では、和牛ずし8品の盛り合わせを65ドルで提供し、生とあぶりを選択できるようなしている。他の店では大抵、和牛肉は軽く調理して出している。

ウーさんは、その魅力は当然ながら「口の中でするける」和牛肉にあるとしながらも、酢飯がその濃厚さを緩和し、衝撃的な味わいを楽しめると話す。

ニューヨークの日本食業界

の関係者は、肉ずしのトレンドは、絶えず革新的な料理を求めるずしに精通したニューヨーク人たちに訴求していると話す。しかし、それは同市のずしレストランや日本料理店が、いかに新しい料理や異なる料理で常にライバルに先んじようとしているかを物語っている。

マンハッタンのイーストビレッジ地区に最近オープンした和牛料理専門店「J-Spec」も提供している。「J-Spec」のオペレーション責任者は、ずし市場はニューヨークで最も競争の激しい市場の一つであり、どの店も目立たなければならぬと話す。

またこのトレンドは、和牛に対する関心の高まりも表している。和牛と言えば、日本の神戸から輸入されたものが有名だが、アジアの他の国から調達されることもある。米国産の和牛もあるが、ニューヨークの日本食レストランの多くは輸入和牛を使用している。

肉ずしを提供しているのはニューヨークだけではない。日本ではここ数年で既にそうしたトレンドが出来上がっていると指摘する料理評論家もいる。ニューヨークでも、この従来とはひと味違うずし

を、しばらく前から打ち出しているシェフがいる。例えば、ミシュランガイドで星を獲得した「Masa」(マサ)を経営する高山雅芳氏は、2004年のオープン以来、このずしを提供してきた。

店の広報担当者によると、高山氏は今でもリクエストに応じて肉ずしを提供している。また、魚介類以外のもう一つの選択肢として、フォアグラずしも出しているという。

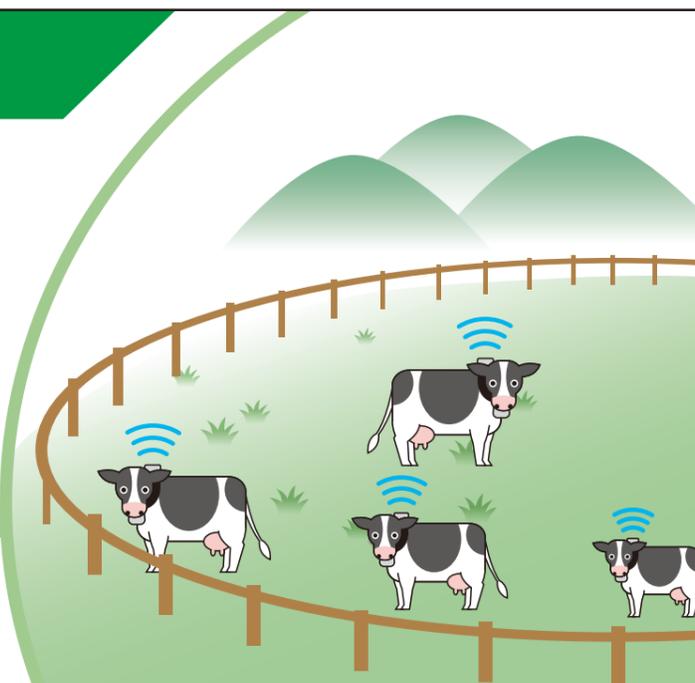
それでも、牛肉好きの人たちの中には、特に日本産和牛であれば、良い肉はそれだけで楽しむのが一番だと言っている人もいる。その一人が、和牛を専門に扱う通販会社「Holy Grazer Steak」(ホーリー・グレイズ・ステーキ)の創業者、キャメロン・ヒューズ氏だ。同氏は、酢飯と合わせたい人には喜んで和牛を売るとしつつも、自分の好みではないと話す。「純粋主義者としては、何かとまぜるの必要性を感じない」

放牧牛管理システム「うしみる」

スマホ・PC・タブレットで
複数の牧区に放牧された牛もまとめてリモート管理



無料トライアル申込受付中!
「うしみる」を使ってみませんか?
ただいま「うしみる」無料トライアルのお申し込みを受け付けております。
詳細は下記までお問い合わせください。



放牧牛管理システム「うしみる」は特定小電力無線(920MHz帯)を利用したシステムです。

「うしみる」詳細はこちら



株式会社GISupply

〒071-1424 北海道上川郡東川町南町3丁目8番15号
Web: www.trackers.jp / e-mail: info@trackers.jp

TEL: 0166-73-3787
FAX: 0166-73-3788