

# 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

モントレイ・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。



### 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

ブリオッシュパンズ.....1個

コルビージャック(3mm厚さ、約40g).....1枚

サニーレタス.....1枚

トマトスライス(1cm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。

### 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

イ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、肉をしっかりと焼いて噛むほどに

旨味を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ネーズを野菜と一緒に混ぜています。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、マヨネーズは入れず、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、視覚的にもアー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

に入りにすることになった。「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。これまでチエ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パ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  
とは  
チエダーチーズをマイルドにしたような「コルビー」と、クセのないミルクリーな「モントレイジャック」をミックスしたチーズ。