

# フンドーダイの「Leaf」&「Foam」

創業155年を迎えた熊本の調味料メーカー(株)フンドーダイは、醤油と味噌をシート化した「Leaf」と、醤油をムース化した「Foam」を新たに開発。料理人の創造力を刺激するユニークな商品として注目されている。東京・銀座の「銀座小十」奥田透氏と福岡・博多の「Goh」福山剛氏に、「Leaf」と「Foam」それぞれの商品を使った料理をご提案いただいた。

## 三種盛り



**材料**  
真鯛、昆布、フィンガーライム、山葵、鮭、アサツキ、烏賊、生この子、スタチ、大根、「Leaf - Soy Sauce」

**作り方**  
1 真鯛に薄く塩をあてて昆布締めにし、小角に切ってフィンガーライムと塩昆布で和える。丸く形を整え、上に「Leaf - Soy Sauce」を置き、おろし山葵を盛る。  
2 薄く切った鮭の中にアサツキを入れて巻き、「Leaf - Soy Sauce」で巻く。  
3 烏賊を細断りにし、生この子と和え、丸く形を整え、上に「Leaf - Soy Sauce」を置く。上にスタチの汁を搾った大根おろしを丸くまとめて盛り、スタチの皮をすりおろす。

### Leaf-Soy Sauce

醤油をシート状に加工した商品。乗せる、巻く、重ねるなど、これまでとは違う表現が可能に。



奥田透氏

**銀座小十**  
東京都中央区銀座  
5-4-8 カリオカビル4F  
TEL03-6215-9544  
<http://www.kojyu.jp/info/>

## 真名鯉唐揚げ



### 材料

真名鯉、白菜・蕪の浅漬け、沢庵、スタチ、「Foam-Clear Soy Sauce」

### 作り方

1 真名鯉を棒状に切り、180℃の油で揚げて塩、こしょうを振る。  
2 白菜の浅漬け、沢庵、蕪の浅漬けをそれぞれ刻んで水気をよく搾り、「Foam-Clear Soy Sauce」と1対3の割合で合わせ、スタチの搾り汁を加えて和える。  
3 器に盛り付けた真名鯉に2を添え、スタチの皮を搾りおろす。

### Foam-Clear Soy Sauce

ムース状の醤油。透明醤油の旨みと白い色が特徴。



「三種盛り」は土台の料理に塩昆布や生この子など塩味と旨味のある素材を混ぜ、「Leaf - Soy Sauce」が口の中の熱で溶けて醤油の味が広がった瞬間、全体がバランスよく感じられるよう仕立てた。2品目「真名鯉の唐揚げ」には、刻んだ漬物とスタチを合わせた「Foam-Clear Soy Sauce」を添えた。醤油と漬物の発酵食品同士が織り成す奥深い味が真名鯉の滋味をいっそう際立たせる。「プッシュするだけでムースが出るのでエスプーマより手軽で、スタチやレモンのような酸を混ぜてもムースが液化せず、クリーミーなタレとして日本料理に使いやすい。シートもムースも料理のデザインやプレゼンテーションの幅をぐんと広げる画期的な商品です。」

料理人が待ち望んだ  
画期的なカタチ

醤油は調理以外にも、食べる直前に用いて料理にふくよかな味と香りを纏わせ、味を完成させる調味料だ。「ただ現代では、目の前の料理に醤油をつける、かける、塗るといった行為は格好良く見えないかも」と奥田透氏。「その点、シート状の醤油なら、料理に乗せる、巻く、重ねることで、仕上げに用いる醤油と同じ役割が期待できる。誰もが待ち望んでいたはずの素材です。」

## 鮑 椎茸 あおさ



### Foam-Sweet Soy Sauce

ムース状の醤油。九州醤油の旨みと旨み特徴。



### 材料

蒸しアワビ(スライス)、椎茸のプレゼ(スライス ※醤油で味をつけた出汁で柔らかく煮たもの)、アワビとあおさのリゾット(刻んだアワビのみも、あおさ、蒸しアワビのだし、塩)、ソース(水、卵黄、焦がしバター、椎茸のピュレ、「Foam - Sweet Soy Sauce」)、アオサパウダー

### 作り方

1 蒸しアワビのだしを使い、リゾットをつくる。具材として、刻んだアワビのみもとあおさを加える。  
2 ソースをつくる。  
①水と卵黄を混ぜ合わせ、焦がしバターを濾して加える。椎茸のピュレを加え、塩で味をととのえる。  
②①のソースをエスプーマにして、「Foam - Sweet Soy Sauce」を加える。エスプーマと「Foam」のテクスチャーが似ているので、無理なく均質に混ぜることができる。  
3 リゾット、蒸しアワビ、椎茸のプレゼ、あおさパウダー、ソースの順に盛り付ける。

## チョコレートのタルト トリュフ 味噌 醤油



### 材料

パート・シュクレ・ショコラ(半円型で空焼きしたもの)、ガナッシュ(2種のチョコレートを使用)、「Leaf - Miso」、「Leaf - Soy Sauce」、トリュフ(スライス)、キャラメルアイスクリーム、「Foam Sweet Soy Sauce」のパウダー(「Foam Sweet Soy Sauce」をディハイドレーターで1週間ほどかけて乾燥させ、ミキサーにかけてパウダーにする)

### 作り方

1 パート・シュクレ・ショコラにガナッシュを詰める。  
2 「Leaf Miso, Leaf Soy Sauce」、トリュフをそれぞれ丸型でぬく。  
3 1の上に2を敷き詰めてデコレーションする。  
4. 皿に3のタルトを盛る。隣のスペースに「Foam Sweet Soy Sauce」のパウダーをふり、その上にキャラメルアイスクリームを盛り付け、さらにパウダーをちらす。

### Leaf-Soy Sauce

醤油をシート状に加工した商品。乗せる、巻く、重ねるなど、これまでとは違う表現が可能に。

### Leaf-Miso

味噌をシート状に加工した商品。乗せる、巻く、重ねるなど、これまでとは違う表現が可能に。

料理の構成に  
あらたな可能性

「Foam - Sweet Soy Sauce」  
甘口醤油は、福岡で生まれ育った福山剛氏にとって慣れ親しんだ味だ。自身の店に日々世界からのゲストを迎え、海外で料理する機会も多い福山氏だが、「甘口醤油は、国籍を問わず、誰にでも愛される味だと思います」という。  
一品目は、スペインリテである「鮑椎茸 あおさ」。焦がしバターと椎茸のピュレをエスプーマにしたソースに、「Foam - Sweet Soy Sauce」をプラスした変奏バージョンの二皿だ。焦がしバター、椎茸、甘口醤油。三者それぞれ味の強い素材を組み合わせた濃厚なソースだが、舌の上でシュワッと消えるクリーミーなムースに仕立てること、風味の鮮やかさと軽やかさを両立させたソースとしている。

そして「Leaf」シリーズは、秋冬のデザートに。トリュフとともにチョコレートタルトの上に飾りつけた。「Leaf」のすりガラスのような半透明の美しさを生かそうと考えた一皿です。また「Leaf」はシート状のため味が他と混ざり合わないことも特徴。味噌や醤油の塩けと旨みでメリハリがつき、甘じょっぱさがクセになります」と福山氏。味の構成、盛りつけに、新たな形の可能性を見出している。