

ぐるむび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



※画像はイメージです

銀座しのはら監修 西京焼きのミールキット

常に日本料理会を牽引する篠原氏が厳選した素材で作上げた西京焼きのミールキット。篠原氏自身が、日本の食卓にずっと、何年後も何十年後も何百年後も残ってほしい料理だと語る西京焼きは「銀座しのはら」でもコースの頂点として登場する八寸の中に入れられることもある人気メニュー。酒のアテとして最適な北寄貝や帆立貝。定番、王道の銀鱈。白いご飯にぴったりな鮭。特別な日に特別な人と楽しみたい鮑。凝縮された旨味がクセになる車海老。シェフのこだわりの西京焼きをご家族皆様でお楽しみ下さい。



銀座しのはら

篠原武将 シェフ

しのはら・たけまさ●1980年、滋賀県生まれ。父親の実家は徳島の料理旅館、父は居酒屋を経営、叔父は船職人という食一家に育つ。高校まで有望な空手選手だったが、卒業後、料理人の道へ。滋賀の名店「招福楼」、「山玄茶」（現在は京都）等で修業、26歳で故郷滋賀に「日本料理しのはら」を開く。2016年、東京に「銀座 しのはら」開店。常に予約が取れない名店となる。

銀座
しのはら

銀座しのはら

京都の老舗「熊魚庵たん熊北店」や「山玄茶」などで修業を重ねた店主篠原武将氏は2006年、27歳で独立。故郷の滋賀県湖南市で「日本料理しのはら」を開店。瞬く間に全国からの予約が殺到する有名店となる。10年後、さらなる飛躍のために東京・銀座へ移転。「銀座しのはら」として新たな暖簾を掲げる。日本屈指の美食の街で故郷の四季を皿に盛り、2017年末に発表された「ミシュランガイド東京 2018」で一つ星、翌年の「ミシュランガイド東京 2019」でも一つ星を獲得。さらに、2019年末の「ミシュランガイド東京 2020」からは二つ星に昇格。以来、先日発表された最新版「ミシュランガイド東京 2023」まで4年連続で二つ星を獲得している。様々な業界の著名人が足繁く通い、名店のトップシェフたちも頻繁に暖簾を潜る日本屈指の名店。



銀座しのはら監修 西京焼きのミールキット

▶ 動画でポイントがわかる!

プレミアムミールキット
作り方の動画はこちら
調理開始前に必ず1度ご視聴ください



調理時間 15分

家庭で用意するもの: キッチンペーパー、アルミホイル

※解凍時間を除く

- 1 解凍し、パックから
具材を取り出す



※常温で2時間もしくは流水で
5~17分程度で解凍します

- 2 具材についている
味噌を拭き取る



※水で洗わず、少し味噌がつい
ているくらいで十分です

- 3 魚焼きグリルにアルミ
ホイルを敷く



※手順3より後の手順は食材によって異なります。ご購入の商品の食材をご確認の上調理をお願いします。

**※ご家庭の魚焼きグリルが片面の場合は片面焼きを、両面の場合は両面焼きの手順で調理ください
(動画は片面焼きを前提とした手順となっております。)**

鮭・銀鱈

ポイント! 表面(皮面)を6割、裏面を4割くらいの加減で焼きます。

- 4 【片面焼き】皮面(表面)を中火で4~5分程度焼く/【両面焼き】弱火で8~9分焼いて完成
※皮が少し乾いてコゲがつき始めるくらいが一番おいしい頃合です。
- 5 【片面焼きの場合】裏面を中火で3~4分程度焼いて完成
※皮面に比べて少しあっさり目に焼くとふっくらと仕上がります。
皮は生っぽいと美味しくないので少し重点的に焼きましょう。

帆立・北寄貝

ポイント! 中心がしっかりと焼きあがることを目安に生焼けにならないようにしっかりと焼いてください。

- 4 【片面焼き】表面を中火で3~4分程度焼く/【両面焼き】弱火で5~6分焼いて完成
- 5 【片面焼き】裏面を中火で2~3分程度焼いて完成
※北寄貝は焼き上がりが少し硬めになります。焼いた後、火傷に注意しながらお好みで3~4等分にして下さい。

鮑

ポイント! 焼いた鮑は非常に熱くなっております、火傷に十分ご注意ください。

- 4 身と殻の間に指を入れ肝が切れない様に身を外し、
元の通りに殻の上に身を置く。
- 5 【片面焼き】表面を中火で3~4分程度焼く
【両面焼き】弱火で8~9分程度焼いて完成
- 6 【片面焼き】身を返し中火で3~4分程度焼いて完成
※焼けたらお好みの厚さに切ってお召し上がりください。



鮑の身の外し方

① 殻と身の間に指を入れて、肝が付いていない方からぐっと指を差込み、貝柱を外す。**殻で指を切らない様ご注意ください。**

② 肝と紐がちぎれないようにゆっくりと引いて、殻から身全体を外す。

車海老

ポイント! 殻付でお召し上がり頂く場合は、殻をしっかりと焼いて下さい。

- 4 【片面焼き】殻を剥かずに中火で3~4分程度焼く
【両面焼き】殻を剥かずに弱火で7~8分程度焼いて完成
- 5 【片面焼き】身を返して中火で3~4分程度焼いて完成
※殻付きのままでも、殻を剥いても美味しくお召し上がり頂けます。

ご利用者様アンケートのご案内



サービス向上のためアンケート
へのご回答をお願い致します。
アンケートページは左記QRコ
ードからお願い致します。