

【ソース&ディップス】目次

【Part1 ドレッシング】

- ヴィネグレット [紺野 真/オルガン]
フレンチドレッシング [米山 有/ぽつらぽつら]
燻製パンチェッタと赤ワインヴィネガーのソース [永島義国/サローネ 2007]
シーザードレッシングのもと [中村浩司/アシエンダ デル シエロ]
ソース・アンショワイヤード (アンチョビ入りドレッシング)
[荒井 昇/レストラン オマージュ]
海老のジュのヴィネグレット [荒井 昇/レストラン オマージュ]
コンフィチュールドレッシング [横山英樹/ (食) ましか]
ヴィネグレット バルサミコ入り [紺野 真/オルガン]
肉のジュのヴィネグレット [荒井 昇/レストラン オマージュ]
ヴィネグレット しょうが入り [紺野 真/オルガン]
スクチャムドレッシング [足立由美子/マイマイ]
香菜ドレッシング [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]
シンプルサラダドレッシング [足立由美子/マイマイ]
ヴィネグレット カレー粉入り [紺野 真/オルガン]
ピリ辛チリソースドレッシング [足立由美子/マイマイ]
辛みドレッシング [足立由美子/マイマイ]
サテードレッシング [足立由美子/マイマイ]

【Part2 マヨネーズ・卵黄ベース】

- マヨネーズ [荒井 昇/レストラン オマージュ]
タルタルソース [横山英樹/ (食) ましか]
干し貝柱とエシャロットのタルタルソース [荒井 昇/レストラン オマージュ]
タルタルソース [横山英樹/ (食) ましか]
ハラペーニョタルタル [中村浩司/アシエンダ デル シエロ]
ガーリックマヨ [足立由美子/マイマイ]
塩玉子のタルタルソース [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]
ミントと自家製ドライトマトのタルタル [米山 有/ぽつらぽつら]
柚子こしょうマヨ [足立由美子/マイマイ]
ポテチ入りツナマヨソース [横山英樹/ (食) ましか]
サルサ・トンナータ (ツナのソース) [岡野裕太/イル テアトリー ダ サローネ]
スクマムマヨ [足立由美子/マイマイ]
金華ハムのカスタードクリーム [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]

しょうがとペルノーのソース・ムースリーヌ [紺野 真／オルガン]
アイヨリ [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
アイヨリのエスプーマ [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
黄味酢タルタル [中山幸三／幸せ三味]
マンゴー黄味酢 [米山 有／ぼつらぼつら]

【Part3 チーズ、バター、牛乳】

フロマージュブランのタルタルソース [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
ゴルゴンゾーラのムース [米山 有／ぼつらぼつら]
ゴルゴンゾーラクリーム [岡野裕太／イル テアトリー ダ サローネ]
生山葵とクリームチーズ [米山 有／ぼつらぼつら]
酒粕と白味噌、ブルーチーズ [米山 有／ぼつらぼつら]
パルミジャーノソース [紺野 真／オルガン]
ラグザーノチーズのソース [永島義国／サローネ 2007]
チーズフォンデュータ [横山英樹／（食）ましか]
冷たいチーズフォンデュ [米山 有／ぼつらぼつら]
トーチン・ブライドのソース [永島義国／サローネ 2007]
ベシャメルソース [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
アサリバター [横山英樹／（食）ましか]
アンチョビ焦がしバターソース [紺野 真／オルガン]
ヴェルモット風味のバターソース [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
ソース・グルノーブル [紺野 真／オルガン]

【Part4 オイル】

自家製ドライトマトと塩昆布、生ハムのオイルソース [米山 有／ぼつらぼつら]
スモークオイル [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
オリーブペースト [岡野裕太／イル テアトリー ダ サローネ]
サルサ・ヴェルデ [湯浅一生／ビオディナミコ]
バジリコ・ペースト (ジェノベーゼソース) [永島義国／サローネ 2007]
バーニャ・カウダソース [横山英樹／（食）ましか]
生姜のソース [横山英樹／（食）ましか]
ラー油 [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
食べるラー油 [横山英樹／（食）ましか]
ネギ油 [足立由美子／マイマイ]
香油 [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
ガーリックオイル [足立由美子／マイマイ]

麻婆のもと [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]

貝柱油 [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]

【Part5 肉&魚介】

リエット [荒井 昇/レストラン オマーージュ]

ラグー [湯浅一生/ビオディナミコ]

レバーペースト [湯浅一生/ビオディナミコ]

ブランダード [荒井 昇/レストラン オマーージュ]

イカスミソース [横山英樹/ (食) ましか]

アンチョビソース [横山英樹/ (食) ましか]

ユニバーニャ [米山 有/ぼつらぼつら]

鮎と生姜のディップ [米山 有/ぼつらぼつら]

鱧出汁と茄子のソース [横山英樹/ (食) ましか]

酒盗あん [米山 有/ぼつらぼつら]

海苔ジュレ [中山幸三/幸せ三昧]

海苔と黒オリーブのソース [紺野 真/オルガン]

【Part6 野菜&豆】

ベトナム風トマトソース [足立由美子/マイマイ]

トマトソース [永島義国/サローネ 2007]

ガスパチョソース [横山英樹/ (食) ましか]

ロメスコソース [紺野 真/オルガン]

アマトリチャーナのソースベース [横山英樹/ (食) ましか]

ペスト・トラパネーゼ [永島義国/サローネ 2007]

ソース・ラヴィゴット [荒井 昇/レストラン オマーージュ]

トマトとアサリ、ナンプラー、パクチー、ケイパーのケッカソース

[米山 有/ぼつらぼつら]

サルサ・メヒカーナ [中村浩司/アシエンダ デル シエロ]

サルサ・メヒカーナ・コン・フルータ [中村浩司/アシエンダ デル シエロ]

サルサ・フレスコ [中村浩司/アシエンダ デル シエロ]

サルサ・フレスコ・コン・チポトレ [中村浩司/アシエンダ デル シエロ]

ソース・アンティボワーズ [紺野 真/オルガン]

キャビア・ド・オーベルジーヌ [紺野 真/オルガン]

玉ネギのソース [紺野 真/オルガン]

赤玉ネギのコンフィ [米山 有/ぼつらぼつら]

サルサ・セボラ [中村浩司/アシエンダ デル シエロ]

ワカモレ・フレスコ [中村浩司／アシエンダ デル シエロ]
ワカモレ・フルータ [中村浩司／アシエンダ デル シエロ]
ワカモレ・ヌエス [中村浩司／アシエンダ デル シエロ]
ワカモレ [荒井 昇／レストラン オマージュ]
赤ピーマンのピューレ [紺野 真／オルガン]
赤ピーマンのムース [紺野 真／オルガン]
万願寺のソース [横山英樹／（食）ましか]
カリフラワーのピューレ [紺野 真／オルガン]
カリフラワーとブロッコリーのディップ [米山 有／ぼつらぼつら]
グリルインゲンのピューレ [岡野裕太／イル テアトリー ダ サローネ]
ヒヨコ豆のペースト [岡野裕太／イル テアトリー ダ サローネ]
ヒヨコ豆と実山椒のフムス [米山 有／ぼつらぼつら]
茶豆と明太子のディップ [米山 有／ぼつらぼつら]
トウモロコシのコンディマン [紺野 真／オルガン]
トウモロコシのピューレ [紺野 真／オルガン]
トウモロコシのムース [紺野 真／オルガン]
梅ごまおろし [中山幸三／幸せ三昧]
ゆずこしょうおろしポン酢 [中山幸三／幸せ三昧]
きゅうり酢 [中山幸三／幸せ三昧]
キュウリとケイパーのソース [横山英樹／（食）ましか]
オクラあん [中山幸三／幸せ三昧]
ジャガイモのピューレ [横山英樹／（食）ましか]
新生姜のグラニテ [横山英樹／（食）ましか]
黒にんにくだれ [中山幸三／幸せ三昧]
ハリッサ [湯浅一生／ビオディナミコ]
サルサ・アル・クレン [湯浅一生／ビオディナミコ]
ネギと実山椒のソース [米山 有／ぼつらぼつら]
薬味あん [中山幸三／幸せ三昧]
すだちジュレ [中山幸三／幸せ三昧]
白和え衣 [中山幸三／幸せ三昧]
湯葉と長芋のベシャメルソース [米山 有／ぼつらぼつら]
豆腐ディップ [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
豆腐とアボカドのディップ しらすのせ [米山 有／ぼつらぼつら]

【Part7 醤油】

納豆しょうゆ [中山幸三／幸せ三昧]
南蛮ダレ [横山英樹／(食) ましか]
しょうがゴマしょうゆ [中山幸三／幸せ三昧]
酒盗しょうゆ [中山幸三／幸せ三昧]
オリーブ醤油 [米山 有／ぼつらぼつら]
田楽みそ [中山幸三／幸せ三昧]
オリーブ味噌 [米山 有／ぼつらぼつら]
金山寺味噌とバルサミコのソース [米山 有／ぼつらぼつら]
芥子酢みそ (赤) [中山幸三／幸せ三昧]
芥子酢みそ (白) [中山幸三／幸せ三昧]
味噌柚庵地 [中山幸三／幸せ三昧]
くるみみそ [中山幸三／幸せ三昧]
土佐酢ジュレ [中山幸三／幸せ三昧]

【Part8 中国・東南アジアの調味料】

XO 醬 [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
甜麵醬ソース [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
赤唐辛子入りシーズニングソース [足立由美子／マイマイ]
南乳ソース [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
腐乳ディップ [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
ヌクチャム [足立由美子／マイマイ]
しょうがヌクチャム [足立由美子／マイマイ]
スイートチリヌクチャム [足立由美子／マイマイ]
黒酢ダレ [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
サテー [足立由美子／マイマイ]
四川だれ [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
炒め麵の合わせソース [足立由美子／マイマイ]
ヌクナムソース [足立由美子／マイマイ]
花椒塩 [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
ムイティウチャン (塩こしょうライムだれ) [足立由美子／マイマイ]
ゆでたまごソース [足立由美子／マイマイ]

【Part9 ゴマ&ナッツ】

ごまクリーム [中山幸三／幸せ三昧]
黒ごましょうゆ [中山幸三／幸せ三昧]

辛いごまダレ [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
サルサ・ディ・ノーチ (クルミのソース) [湯浅一生／ビオディナミコ]
くるみだれ [中山幸三／幸せ三昧]
ピーナッツみそソース [足立由美子／マイマイ]
ピスタチオのペースト [岡野裕太／イル テアトリー ダ サローネ]
香菜とピスタチオのソース [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]

【Part10 アルコール】

赤ワインソース [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]
鰯の肝と赤ワインのソース [紺野 真／オルガン]
フランボワーズのソース／カシスのソース [紺野 真／オルガン]
グレイズ紹興酒 [西岡英俊／レンゲ エクリオシティ]

【Part11 果物&デザート】

オレンジとニンニクのコンポスタ [岡野裕太／イル テアトリー ダ サローネ]
リンゴソース [横山英樹／(食) ましか]
リンゴのコンディマン [紺野 真／オルガン]
スーゴリ [永島義国／サローネ 2007]
ソース・キャラメル [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
ソース・アングレーズ [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
カスタード・クリーム [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
ティラミス用マスカルポーネクリーム [永島義国／サローネ 2007]
ソース・ショコラ (チョコレート・ソース) [荒井 昇／レストラン オマーージュ]
サルサ・ディ・ビチェリン [湯浅一生／ビオディナミコ]
簡単！練乳ソース [横山英樹／(食) ましか]
緑豆ココナッツソース／緑豆ソース [足立由美子／マイマイ]
ココナッツミルクソース [足立由美子／マイマイ]
ショウガシロップ [足立由美子／マイマイ]
パイナップルとココナッツのエスプーマ [荒井 昇／レストラン オマーージュ]

ソース&ディップスを使った料理

野菜のテリーヌ [米山 有／ぼつらぼつら]
トレヴィスのサラダ 燻製パンチェッタと赤ワインのヴィネガーのソース
[永島義国／サローネ 2007]
シーザーサラダ [中村浩司／アシエンダ デル シエロ]

パプリカと夏野菜のサラダ ソース・アンショワイヤード

[荒井 昇/レストラン オマージュ]

マナガツオのポワレ ソース・ソース・アンショワイヤード添え

[荒井 昇/レストラン オマージュ]

ナスと万願寺トウガラシのサラダ [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]

テット・ド・フロマージュのフライ 干し貝柱とエシャロットのタルタルソース添え

[荒井 昇/レストラン オマージュ]

ハマグリフリット 塩玉子のタルタルソース添え

[西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]

帆立とズッキーニのフライ ミントと自家製ドライトマトのタルタル添え

[米山 有/ぼつらぼつら]

鶏モモ肉のカリカリ焼きのバインミー [足立由美子/マイマイ]

ツナマヨサンド [横山英樹/ (食) ましか]

ホタテのグリエとアスパラガス しょうがとペルノーのソース・ムースリーヌ

[紺野 真/オルガン]

アボカド、エビ、しょうがとペルノーのソース・ムースリーヌのタルタル

[紺野 真/オルガン]

アジフライ 黄味酢タルタル [中山幸三/幸せ三昧]

ゴルゴンゾーラのムースと赤玉ネギのコンフィ [米山 有/ぼつらぼつら]

アサリバター タヤリン カルボナーラ風 [横山英樹/ (食) ましか]

ポリート・ミスト サルサ・ヴェルデ添え [湯浅一生/ビオディナミコ]

バーニャ・カウダ [横山英樹/ (食) ましか]

カツオのカルパッチョ [横山英樹/ (食) ましか]

麻婆豆腐 [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]

イカスミのリゾット [岡野裕太/イル テアトリー ダ サローネ]

鱧と茄子のカッペリーニ [横山英樹/ (食) ましか]

蕪のソテー 酒盗あん [米山 有/ぼつらぼつら]

鮑と赤万願寺の酒盗あん和え [米山 有/ぼつらぼつら]

スパゲティ・ポモドーロ (トマトソースのスパゲティ) [永島義国/サローネ 2007]

グリル・ド・オクトパス サルサ・フレスコ・コン・チポトレ添え

[中村浩司/アシエンダ デル シエロ]

白身魚のポワレ ソース・アンティボワーズとキャビア・ド・オーベルジーヌ添え

[紺野 真/オルガン]

鴨の薫焼き ワカモレとチョコレートソース添え [荒井 昇/レストラン オマージュ]

鶏胸肉のスモーク 赤ピーマンのジュレ [紺野 真/オルガン]

豚肉のバロティーヌ 赤ピーマンのピューレ添え [紺野 真/オルガン]
帆立のグリエ 赤ピーマンのムースとブラータ添え [紺野 真/オルガン]
タコ、インゲン、ジャガイモ、グリーンオリーブのインサラータ
[岡野裕太/イル テアトリー ダ サローネ]
地鶏とアボカド 黒にんにくだれ焼き [中山幸三/幸せ三昧]
ズッキーニのグラタン 湯葉と長芋のベシャメルソースがけ [米山 有/ぽつらぽつら]
チキン南蛮 [横山英樹/ (食) ましか]
かつおのたたき 酒盗じょうゆ [中山幸三/幸せ三昧]
鱈の田楽みそ焼き [中山幸三/幸せ三昧]
豚肉と季節野菜のソテー 金山寺味噌とバルサミコのソース [米山 有/ぽつらぽつら]
焼豚バーガー [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]
乳飲み仔羊 南乳ソース [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]
揚げ春巻き [足立由美子/マイマイ]
よだれ鶏 [西岡英俊/レンゲ エクリオシティ]
お手軽パッタイ [足立由美子/マイマイ]
鶏手羽の唐揚げ スクマムソース [足立由美子/マイマイ]
ゆで野菜のゆでたまごソース添え [足立由美子/マイマイ]
かますの棒ずし 黒ごまじょうゆがけ [中山幸三/幸せ三昧]
パンソッティ・アッラ・サルサ・ディ・ノーチ [湯浅一生/ビオディナミコ]
焼なす煮ごり くるみだれがけ [中山幸三/幸せ三昧]
鰯と梅のルーロー 鰯の肝と赤ワインのソース 牛蒡のガレット [紺野 真/オルガン]
きずし リンゴソース添え [横山英樹/ (食) ましか]
ティラミス [永島義国/サローネ 2007]
Tout Chocolat [荒井 昇/レストラン オマーージュ]
冷たいチェー [足立由美子/マイマイ]
パイナップルとココナッツのデセール ピニャコラーダ
[荒井 昇/レストラン オマーージュ]

ソース&ディップス Collection

- 1 辛いソース編
- 2 サンドイッチソース編
- 3 パスタソース ベーシック編
- 4 パスタソース バラエティ編
- 5 パンに添えるだけで前菜編
- 6 肉にも魚にも野菜にも合う万能ソース編

Column

メキシコ料理に学ぶ ソース&ディップの展開
野菜のピューレを展開する
煮詰めるというテクニック

はじめに

凡例

料理人・取材店紹介

補足レシピ

各店の基本レシピ

索引／ベーシックなソース&ディップス

肉・内臓肉に合うソース&ディップス

魚介・加工品に合うソース&ディップス

野菜に合うソース&ディップス

揚げものに合うソース&ディップス

麺・ご飯・パンに合うソース&ディップス