

【日本料理の季節の椀】

はじめに

目次

だしの取り方

- 「銀座 小十」 奥田 透のだし
- 「祇園 末友」 末友久史のだし
- 「北新地 弧柳」 松尾慎太郎のだし

春の椀

- 奥田 透 … 鯛の潮汁
- 末友久史 … 白魚沢煮椀
- 松尾慎太郎 … 蛤の潮仕立て 貝塚産朝掘り筍の葛餅
- 奥田 透 … 蛤の潮汁
- 末友久史 … 焼筍の若竹椀
- 松尾慎太郎 … 黒メバルの菜の花蒸し
- 奥田 透 … 桜海老のすり流し
- 末友久史 … 蛤の葛打ちと山菜 桜仕立て
- 奥田 透 … うすい豆のすり流し
- 松尾慎太郎 … 河内鴨と能勢の川芹の花山椒椀
- 奥田 透 … 鮎魚女の吉野打ち
- 末友久史 … 五月鯉
- 奥田 透 … 春野菜と若竹豆腐のお椀
- 末友久史 … 伊勢海老と花山椒

夏の椀

- 奥田 透 … 蒸し鮑と冬瓜の薄葛仕立て
- 末友久史 … 鱧の山椒焼
- 奥田 透 … 鮑のしゃぶしゃぶと肝豆腐のお椀
- 松尾慎太郎 … 島根県高津川天然鮎の印籠煮と蓼素麺の煮物椀
- 奥田 透 … 牡丹鱧の吉野打ち
- 末友久史 … 毛蟹とじゃがいも饅頭
- 奥田 透 … 鱧 煮めん
- 松尾慎太郎 … 勝浦産天然鮪の冷たい清汁仕立て

奥田 透 … 鱸の塩焼きと夏野菜
末友久史 … 鯛葛打ち
奥田 透 … 玉蜀黍豆腐と鯛吉野打ち

椀図鑑

春の椀図鑑 / 夏の椀図鑑

秋の椀

奥田 透 … すっぽんの丸仕立て
末友久史 … 城陽産完熟無花果 紫ずきんの枝豆すり流し
松尾慎太郎 … 秋鱧の肝松茸巻き 共出汁椀
奥田 透 … 虎魚の丸仕立て
末友久史 … 蓮蒸し
松尾慎太郎 … 白甘鯛の葛霜仕立て河内蓮根みぞれ汁
奥田 透 … 甘鯛の松茸巻き 甘鯛のだし仕立て
末友久史 … 栗の渋皮煮 飯蒸し
奥田 透 … 甘鯛の黄身打ち 針松茸
松尾慎太郎 … 天然クエの餅粟蒸し 信州の天然茸椀
奥田 透 … 鶉しんじょう
末友久史 … 天然すっぽんと松茸
奥田 透 … 鴨の治部煮椀
松尾慎太郎 … すっぽんの卵豆腐 菊花椀

冬の椀

奥田 透 … ふぐのてっちり椀
末友久史 … 蕪 鮑柔らか煮
松尾慎太郎 … 月の輪熊と豊能町高山水菜のハリハリ椀
奥田 透 … 松葉蟹のかぶら蒸し椀
末友久史 … 栢餅白味噌仕立て
松尾慎太郎 … 明石鯛と天王寺蕪
奥田 透 … 彩り野菜の沢煮椀
末友久史 … 皮剥ぎ 聖護院大根のみぞれ仕立て
奥田 透 … 真鯛と唐墨、亀甲大根の祝い椀
松尾慎太郎 … 河豚白子と豊能町高山牛蒡の雑煮仕立て
奥田 透 … 蟹しんじょう 清汁仕立て
松尾慎太郎 … 泉州の渡り蟹の真薯 共出汁合わせ味噌仕立て

奥田 透 … 帆立しんじょう 清汁仕立て

column 01 … 椀について

column 02 … 椀の取り扱い

椀図鑑

秋の椀図鑑／冬の椀図鑑

椀替わり

末友久史 … 花山椒のしゃぶしゃぶ

松尾慎太郎 … 河内一寸空豆のすり流し

奥田 透 … 豆腐のすり流し 細切り蒸し鮑と生湯葉

末友久史 … 鱧しゃぶ

松尾慎太郎 … 鱧の摺り流し仕立て 玉蜀黍の葛豆腐と赤海胆

奥田 透 … とうもろこしのすり流し 生雲丹と夏野菜のゼリー寄せ

末友久史 … 茸の土瓶蒸し風仕立て

奥田 透 … 蕪のすり流し

奥田 透 … 蟹のだししゃぶ

索引

椀種（主素材）

あしらい（副素材）

吸い口（香味）

椀地（汁）

取材先住所＋器協力＋参考文献