

だしの研究

だしの仕組みを理解して、自在に使いこなすための、調理とサイエンス

目次

日本料理店7店の74のだしと料理／他ジャンルのシェフの和だし使い

[日本料理 晴山] 山本晴彦

- ◎ 昆布だし
- ◎ 一番だし
毛蟹の真丈と白瓜の椀
- ◎ 二番だし
- ◎ 煮干しだし
- ◎ 甘鯛のだし
甘鯛にゆう麺
- ◎ アワビのだし
蒸し鮑のオクラとろろ掛け
- ◎ 干し貝柱のだし
翡翠茄子とウニ
- ◎ シジミのだし
冬瓜 シジミだし含ませ煮
- ◎ 伊勢エビのだし
伊勢海老の茶碗蒸し
- ◎ 鶏だし
軍鶏とじゅんさい
- ◎ 干しシイタケのだし
椎茸とイクラのご飯
- ◎ 野菜だし

[虎白] 小泉 瑚佑慈

- ◎ 昆布だし
伊勢海老炙り 昆布ゼリー 塩昆布 花穂紫 蘇
- ◎ 吸い地用だし
松葉蟹真丈 芽蕪

- ◎ 一・五番だし
水菜浸し
- ◎ エビだし
車海老炙り 焼き茄子 白味噌 芽葱 七味
- ◎ アワビのだし
蒸し鮑 素麺 振り酢橘
- ◎ スッポンだし
飯蒸し すっぽん餡 フグ葱
- ◎ 鶏と油揚げのだし
蕪の含め煮 振り柚子
- ◎ 豚肉と干し貝柱のだし
松茸すり流し 銀杏 振り酢橘

[多仁本] 谷本征治

- ◎ 昆布だし
- ◎ 一番だし
- ◎ 二番だし
飛騨牛と加茂茄子と九条葱のしゃぶしゃぶ仕立て
鰻と新銀杏の蓮蒸し 山葵
- ◎ ハモのだし
鱧と冬瓜と万願寺のお椀
- ◎ アワビのだし
鮑と加茂茄子と雲丹のジュレ掛け 振り柚子
- ◎ スッポンだし
すっぽんと新生姜の土鍋
- ◎ アゴだし
鴨と焼きイチジクの半田麺 ジュンサイ 芽葱

[てのしま] 林 亮平

- ◎ 昆布だし
- ◎ 一番だし
- ◎ いりこだし
いりこだしのにゅうめん
- ◎ ハタのだし
はたのお造り湯霜 だししゃぶ仕立て
- ◎ エビだし

海老のすり流し

- ◎ 鶏だし
軍鶏真蒸 そば米沢煮仕立て
- ◎ 豚だし
白菜古漬けと豚の丸仕立て
- ◎ ジビエだし
いのししおでん
- ◎ 生ハム鶏だし
蕪炊き
- ◎ トマトだし
炭焼き鱈 トマト餡

[木山] 木山義朗

- ◎ 昆布だし
- ◎ 一番だし（吸い物だし）
甘鯛と蕪の椀
- ◎ アユのだし
鮎一夜干しとおこげ
- ◎ ホタルイカのだし
蒸し鮑とほたるいか出汁の飯蒸し
- ◎ 貝わたのだし
冬瓜と夏の貝寄せ
- ◎ スッポンのだし
松葉蟹とすっぽんの煮凝り
- ◎ チーズのだし
うにとパルミジャーノ半割り蒸し
- ◎ トウモロコシのだし
白玉なんばスープ（デザート）
- ◎ キノコのだし
毛蟹と枝豆腐、きのこ出汁

[日本料理 翠] 大屋友和

- ◎ 昆布だし
- ◎ 一番だし
- ◎ イカすり流しだし
烏賊摺り流し仕立て

- ◎ フグ骨焼きヒレだし
河豚焼き鰭だし碗
- ◎ 甘鯛乳化だし
甘鯛松笠焼き 乳化だし仕立て
- ◎ 鮎煮干しだし
鮎の塩焼きと葛素麺
- ◎ 藻屑蟹・とまと・白味噌だし
秋野菜、藻屑蟹だし仕立て 藪肉桂の香り
- ◎ 烏梅と大和肉鶏だし
大和肉鶏 烏梅のだし仕立て 大和当帰の香り
- ◎ 鴨燻製だし
鴨と蕪と橘 燻製だし仕立て
- ◎ スッポン和ハーブだし
すっぽんと松茸 和ハーブだし仕立て
- ◎ ハモと発酵玉ネギのコンソメだし
鱧コンソメ 伊吹麝香草の香り仕立て
- ◎ 発酵白ネギと干し貝柱だし
茂魚 骨蒸し 発酵白葱だし仕立て
- ◎ 発酵原木シイタケだし
月の輪熊 発酵原木椎茸だし仕立て
- ◎ 白味噌蕃紅花だし
伊勢海老と筍 白味噌蕃紅花仕立て
- ◎ 寺納豆上澄みだし
無花果 寺納豆上澄みだし仕立て

[うぶか] 加藤邦彦

- ◎ 昆布だし
- ◎ 一番だし
- ◎ 二番だし
- ◎ 車エビのだし
海老のだし巻き卵
車海老の真丈
車海老茶漬け
- ◎ 桜エビのだし
桜海老の炊き込みご飯
- ◎ エビのクイックだし

海老温麺

- ◎ カニのクイックだし
松葉蟹と白菜のうま煮
ターツァイと蟹の炒め煮
- ◎ 車エビの凍結だし
海老イモの海老餡かけ
- ◎ 松葉ガニの凍結だし
松葉蟹のだしを含めたイクラと松葉蟹
松葉蟹みその風呂吹き大根
- ◎ 甲殻類のコンソメ
聖護院大根 海老コンソメ煮
甲殻類のコンソメ餡と温度卵
- ◎ フジツボのだし
フジツボじゅんさい
フジツボジュレ
フジツボだしのお椀
フジツボ茶碗蒸し
- ◎ エビの和風ビスク
車海老の和風ビスク
車海老のロールキャベツ
- ◎ カニの濃厚スープ
蟹のポタージュ

他ジャンルのシェフの和だし使い

[スプリム] 加藤順一

伊勢海老のバターポーチ マグロ節とハーブのソース
セイコガニのジュレ仕立て 生姜風味の出汁シート

[ドン ブラボー] 平 雅一

ボンゴレ
茶碗蒸し
サバ、ドライトマト

おもなだし素材

(昆布／カツオ節／煮干し・焼き干し)

◎昆布

◎カツオ節

◎煮干し・焼き干し

だしを考える

一番だしの調理科学 (川崎寛也)

「だし」のサイエンスとデザイン (川崎寛也)

対談 (川崎寛也/ 林 亮平)

料理解説 (補足)

だし索引

掲載店紹介