



Salmon roast Norikuro sauce

サーモンのロースト のりクロソース



HOTEL CENTRAZA HAKATA
ホテルセントラーザ博多

TORU MUTO
武藤 徹

Ingredients (5 servings) / 材料 5人前

350g salmon fillet	サーモンフィレ 350g
120cc extra virgin olive oil	E X V オリーブオイル 120cc
1 clove of garlic	にんにく 1片
10g each of dill, chervil, Italian parsley	ディル、セルフィユ、 イタリアンパセリ 各 10g

【Genoa sauce】	【ジェノベーゼソース】
80g basil	バジルの葉 80g
50g roasted pine nut	松の実ロースト 50g
120cc extra virgin olive oil	E X V オリーブオイル 120cc
1 clove of garlic	にんにく 1片
salt and pepper to taste	塩、こしょう 適量
30g parmesan cheese	粉チーズ 30g

200g Norikuro	のりクロ 200g
50g Shiso Konbu	しそ昆布 50g
a small amount of olive oil	オリーブオイル 少々
50g seaweed	海藻 50g
20g onion	玉葱 20g
10g each of red and yellow bell pepper	赤黄パプリカ 10g



- 1 Mix Norikuro (nori paste),
chopped shiso konbu and olive oil
のりクロの中にきざんだしそ昆布、オリーブオイルを
いれて混ぜ合わせる。
- 2 Remove salmon skin
Cut the salmon into medium sized pieces (70g)
サーモンは皮をひきり切れ 70g くらいに切り分ける。
- 3 Combine basil, pine nut, and extra virgin olive oil
to make Genoa sauce (basil sauce)
バジル、マツの実、EXバージンオリーブオイルを
まぜあわせてジェノベーゼソースをつくる。
- 4 Mix extra virgin olive oil, chopped herb,
chopped garlic and black pepper to make a marinade
Pour over salmon and marinate
for 4 hours in the refrigerator
E X V オリーブオイルにきざんだ香草、ニンニクみじん切り
こしょうを加えて、そこにサーモンを漬け込む。
冷蔵庫で4時間マリネする。
- 5 Remove salmon from the marinade
Let it sit until it returns to room temperature
サーモンをオイルから取り出して、室温に戻しておく。
- 6 Preheat oven to a low heat
Place salmon on a thick cooking sheet
Then place in the preheated oven
天板にクッキングシートを厚めに敷いて、その上に
サーモンをのせて低温に温めたオープン火を入れる。
- 7 Cook until salmon is half done
In the meantime pour marinade sauce
over the salmon
サーモンにマリネ液を入れながら火を入れ、
半生の状態に仕上げる。
- 8 Remove the salmon from the oven
and brush the Norikuro over the salmon
Place the salmon on the center of a plate
Decorate seaweed around the salmon
Pour the Genoa sauce around the seaweed
サーモンをオープンから出して、のりクロソースをぬり
皿の真ん中にサーモンをおいて、周りに海藻、
その周りに③のジェノベーゼを流す。
- 9 Sprinkle red bell pepper
and thinly sliced onion on top of the dish
上からパプリカと玉ねぎを薄切りにした物を散らす。



株式会社 高橋商店
TAKAHASHIYOUTEN co.,ltd



Norikuro Ajillo

のりクロのアヒージョ



HOTEL CENTRAZA HAKATA
ホテルセントラーザ博多

KAZUKI IDE
井手 一貴

Ingredients (5 servings)

25 blue crab s
25 shrimp
25 scallops
25 octopus
5 cloves of garlic
a little bit of red pepper
60g Norikuro
5 asparaguses
15 cherry tomatoes
150ccx5 olive oil

材料 5人前

わたり蟹 25個
海老 25個
ほたて 25個
たこ 25個
にんにく 5片
鷹の爪 少々
のりクロ 60g
アスパラ 5本
プチトマト 15個
オリーブ油 150cc×5



- 1 Marinade with norikuro, blue crab, shrimp, scallops, and octopus overnight.

わたり蟹、海老、ほたて、たこを
のりクロで合わせ1日漬け込む。

- 2 Heat olive oil in a skillet. Saute garlic, red pepper and add the seafood from step 1.

にんにく、鷹の爪をオリーブ油で炒め、
①を加え火を入れる。

- 3 Dish out with boiled asparagus and fried tomatoes.

皿に盛り付け、湯通ししたアスパラ、
揚げたトマトを飾る。



株式会社 高橋商店
TAKAHASHISYOUTEN co.,ltd

