



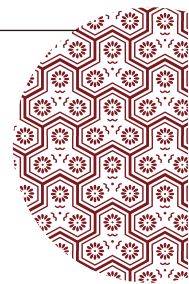
# Gryokuro coated Red Snapper Carpaccio

柿酢ピクルスのテリーヌ



HOTEL CENTRAZA HAKATA  
ホテル セントラザ 博多

HIROTOYO HIROMATSU  
廣松 裕豊



Ingredients (5 servings) / 材料 5人前

1 Red paprika	パプリカ赤 1個
1 Yellow paprika	パプリカ黄 1個
3 Cucumbers	きゅうり 3本
2/1 Horseradish	大根 2/1本
1 Carrot	人参 1本
5 Japanese ginger	みょうが 5個
10 Baby corn	ヤングコーン 10本
1/2 Persimmon	柿 1/2個
Some Uncured ham	生ハム 適量

**【Marinade sauce】**  
 900cc Persimmon vinegar  
 200g Granulated sugar  
 60cc Water  
 Little bit of mixed herbs  
 2 pieces of bay leaves  
 8g Black pepper

**【マリネ液】**  
 柿酢 900cc  
 グラニュー糖 200cc  
 水 60cc  
 ミックスハーブ 少量  
 ローリエ 2枚  
 黒粒胡椒 8g

**【Terrine】**  
 300ml Bullion  
 3 pieces of gelatin

**【テリーヌ用】**  
 ブイヨン 300ml  
 板ゼラチン 3枚

**【Persimmon mayonnaise】**  
 30cc Persimmon vinegar  
 3 egg yolks  
 150cc Olive oil  
 150g Persimmon  
 Little bit of salt  
 Little bit of pepper

**【柿酢マヨネーズ】**  
 柿酢 30cc  
 卵黄 3個分  
 オリーブ油 150cc  
 柿 150g  
 塩・胡椒 少々

**【Other】**  
 Some baby green leaves

**【その他】**  
 ベビーリーフ 適量



- 1 Beat cut red/yellow bell pepper, horseradish, and carrots. Thin slice the persimmons.  
パプリカ赤黄、胡瓜、大根、人参をそれぞれ拍子木切りにし、みょうがは半分切る。柿は薄切りにしておく。
- 2 Pour hot water onto all of the cut vegetables to make them crunchy. (except the persimmons). Then cool.  
柿以外の野菜を芯が少し残るように湯通しし、冷ます。
- 3 Mix and heat the persimmon vinegar, granulated sugar, water, mixed herbs, bay leaves, and black pepper. After it comes to a boil, take off heat and let it cool.  
【マリネ液】柿酢、グラニュー糖、水、ミックスハーブ、ローリエ、黒粒胡椒を火にかけて、沸いたら、火から外して冷ます。
- 4 Combine #2 and #3 (both cooled down) and let it sit in the fridge for a day.  
②と③(どちらも冷えた物)を合わせ、冷蔵庫で1日漬け込む。
- 5 Put the soaked gelatin into the bullion. Place the uncured ham in between the vegetables, while putting #4 into the terrine pan.  
ブイヨンにふやかしたゼラチンを溶かし、野菜と野菜の間に生ハムを入れながら、刊-型で④と一緒に冷やし固める。
- 6 Mix the persimmon vinegar and yolk. Add and mix olive oil little by little, and add salt and pepper to flavor.  
【柿酢マヨネーズ】柿酢と卵黄を混ぜ、オリーブ油を少しずつ加えながらかき混ぜ塩、胡椒で味を調える。
- 7 Slice the persimmon into 3mm pieces, and mix with #6.  
柿を3mm角に切り⑥と混ぜ合わせる。
- 8 Pour the persimmon vinegar mayonnaise in front of the terrine. Place the baby green leaves behind the terrine.  
【盛り付け】テリーヌの手前に柿酢マヨネーズをかけ、奥にベビーリーフを添える。



有限会社 九州酢造  
KYUSHUSUZO co.,ltd





# Chicken Escabeche with Persimmon Vinegar

## 柿酢を使ったチキンの エスカベッシュ



HOTEL CENTRAZA HAKATA  
ホテル セントラーザ博多

KAZUKI IDE  
井手 一貴

### Ingredients (5 servings)

5 chicken thigh  
 100g onion  
 50g red bell pepper  
 50g yellow bell pepper  
 1 beets  
 160cc white wine  
 50cc persimmon vinegar  
 200cc olive oil  
 some wasabina  
 Salt and pepper to taste

### 材料

鶏もも肉 5枚  
 玉ねぎ 100g  
 パプリカ赤 50g  
 パプリカ黄 50g  
 ビーツ 1個  
 白ワイン 160cc  
 柿酢 50cc  
 オリーブオイル 200cc  
 わさび菜 適量  
 塩・胡椒 少々



- 1** Combine white wine, persimmon vinegar and olive oil to make the marinade sauce.  
 白ワイン、柿酢、オリーブオイルを合わせマリネ液を作る。
- 2** Saute the thinly sliced onion. Add the marinade sauce from step 1 and bring to a boil. Set aside.  
 玉ねぎを薄切りにして炒め、①のマリネ液を入れ、一沸きさせる。
- 3** Open up the chicken thigh. Sprinkle salt and pepper and grill.  
 鶏もも肉を開き、塩胡椒をしたものをグリル板で焼く。
- 4** After chicken is cooked, marinate with the sauce from step 2 with red bell pepper for a whole day.  
 ③に②を合わせ、パプリカを入れ、1日漬け込む。
- 5** Slice chicken and red pell pepper and persimmon thinly.  
 ④と柿を薄く切る。
- 6** Dish out. Decorate with wasabina and shredded-deep fried beets.  
 ⑤を皿に盛り、わさび菜と千切りにして素揚げしたビーツを飾る。



有限会社 九州酢造  
 KYUSHUSUZO co.,ltd