

県産食材をフレンチに 坂本シェフの極上レシピ大公開

マスの自家製マリネの軽いソテー
サラダブーケ添え・よもぎソース

材料
マスのマリネ用…ハチミツ、黒糖、宮古島の雪塩、ディル、バジル、スターアニス、オレンジの皮 *サラダブーケ…サラダハーブ、万能ネギ *ヨモギソース…ヨモギ、パセリ、クミン、オリーブオイル、コンソメ *黒酢ソース…(黒酢、メープルシロップ)、パッションフルーツ *無農薬トマト *コショウ

作り方
1: マスは三枚に下ろし、ハチミツ・ハーブ・スターアニスなどで4~5時間マリネする。
2: マスは、棒状の切り身にして、表面をサッと(レア)焼く。
3: 数種類のハーブとサラダを、ゆでたネギで巻き、サラダのブーケを作る。
4: サラダ用ヨモギは、葉をパセリと一緒にプランシール(軽くゆがく)。氷水で色止め後、よく水切りをして、ジューサーに入れて回し、クミンパウダー・コンソメ・オリーブオイル・塩・コショウでソースを作る。
5: 黒酢は、1/2量まで煮詰め、メープルシロップを少し加え、ソースを作る。
6: トマトの角切りの上にひとつまみの塩を振り、マスを中央に置き、よもぎソース、パッションフルーツソース、黒酢ソースをかけ、サラダブーケを添えて盛りつける。



1: 公邸でのパーティーでは、助手のエティアンと200~300人もの料理を切り盛りする 2: キューバ大使公邸前 3: 坂井宏行シェフ(中央)と、日本のフレンチを代表するハウステンポス・名譽総料理長の上柿元勝シェフとのコラボレーションで開催されたイベントで



1ト(白衣)に高いトックブラ
ンシュ(帽子)、足まで長いタ
プリエ(エプロン)を身につけ
たかっこいいシェフに…。自分
もシェフになると」
そう話す坂本シェフは、その
後、都内の有名レストランを
転々とし、料理の鉄人、フレン
チの坂井宏行氏に師事。シェフ
をサポートするシェフドパルテ
イ(部門シェフ)の一人となる。
「修業時代は、自分に実力が付
かなければ、先輩達は仕事を与
えてはくれません。平日はレス
トランで働きながら、休日はい
ろいろな所で修業をしました。
もちろんただ働き。野菜と肉の
卸市場、スーパーの鮮魚売り場
では魚のさばき方、パン屋さん
フランス菓子店など…。イタリ
アン・フレンチのお店を転々と
しながら、休日は多ジャンルの
料理修業に当てる、という生活
が10年間ぐらいは続いたかな？
外で学んできた技術や、料理
に対する姿勢が先輩達に認めら
れるようになると、店でもどん
どん責任ある仕事を任せられる
ようになりました。
ジャンルに問わず、オールマ
イティーなシェフになりたかつ



公邸料理人を経たからこそ培った
ゲストをもてなす心のレシピ
坂本昭司
(45歳・ピザハウス常務取締役総料理長)



上: 現在、プロスベル・モンタニエ美酒・美食家協会日本支部会員、全日本司厨士協会・沖縄県本部洋食理事長、沖縄県調理師会副会長、西洋料理専門調理師・調理技能士でもある坂本シェフ
右: レシピはいつも綿密に絵で表す

1958年創業のピザハウス
は浦添市、国道58号線沿いに佇
む県内で最も有名なレストラン。
このピザハウスで常務取締役総
料理長を務めるのが、坂本昭司
シェフ。東京都内の有名レスト
ランで活躍の後、在キューバ日
本大使館大使付公邸料理人を務
めた後、沖縄サミットの時期を
挟み、5年間に渡りアメリカ総領
事館公邸料理人を歴任。現在は、
ピザハウス、ピザハウスjrの料
理統括や教育をこなす。
残念ながら、現在はピザハウ
スのキッチンで腕を振るう機会
はないが、事前に予約をすれば、
グループのパーティーに限って
はオリジナルレシピを考案。そ
の時間だけ腕を振るってくれる。
坂本シェフと料理との出会いは
高校時代。埼玉
県にフレンチレス
トランを営む義兄
のもとでアルバイ
トを始めたことが
きっかけだった。
「ある日、ホテル
のケータリング中
のシェフの姿に釘付
けになったんです。
真っ白なコックコ



上：ピザハウスの「コンスラード」の個室。食事会などを提供する。下：元々はアメリカ領事館だった建物が見ピザハウス

ゆし豆腐と伊江島産全粒粉のパンケーキ ミルフィーユ仕立て、ドラゴンフルーツのソルベ添え

- 材料**
 *ゆし豆腐 *豆乳 *伊江島産全粒粉 *ナチュラルベーキングパウダー
 *宮古島雪塩・自然塩 *植物油 *甜菜糖(てんさい糖) *レモングラス
 *メープルシロップ *バニラエッセンス *レモン *ラム酒
 *季節のフルーツ(イチゴ、バナナ、マンゴーなど)
- 作り方**
 1: 伊江島産全粒粉、ゆし豆腐、豆乳をボールでよくすり合わせる。
 2: 1にベーキングパウダー・塩・植物油・甜菜糖を入れ、再度混ぜ合わせ、冷蔵庫で少し生地を休ませる。
 3: ドラゴンフルーツは皮をむき、フードプロセッサーに小口切りを入れ、ピューレにする。
 ひとつまみの自然塩、メープルシロップを混ぜ合わせ、バットに移し、冷凍庫で2~3時間凍らせる
 (途中、何回かスプーンでかき混ぜる)
 4: ゆし豆腐・メープルシロップ・豆乳・ラム酒・自然塩・バニラエッセンスを、
 フードプロセッサーでピューレ状の豆腐カスタードクリームを作る。
 5: 2の生地をフライパンでゆし豆腐パンケーキを焼く。
 6: 皿にパンケーキ、カスタードクリーム、フルーツの順に三段重ね、ミルフィーユ仕立てにする。
 7: 6にドラゴンフルーツのソルベを添える。
 8: レモン汁とメープルシロップを合わせたソースをパンケーキにかける。



住所：沖縄県浦添市城間2129
 ☎098-877-8210
 坂本シェフへの問い合わせは
 ☎090-9586-4079
 (10名以上から受け付け)
 営業時間：11時~23時30分 (LO.23時)
 定休日：元旦、旧盆
 座席数：200席
 カード：VISA、MASTER、
 JCB、DC、AMEX他
 駐車場：40台

国内のフランス料理界の日本最高料理家協会(八重洲会)会員の中から毎年若手表彰される名譽ある勲章を胸に



青ブダイと台湾ガサミのアーサの香り・ ブイヤベース風仕立て

- 材料**
 *青ブダイ *台湾ガサミ(カニ) *ブイヨン *久米島の里芋
 *ガーリック *レモン *ナーベラー(ヘチマ) *マーガリン
 *無農薬トマト *生アーサ(ヒトエグサ) *サフラン *宮古島の雪塩
 *オリーブオイル *ホタテ貝柱 *無農薬ハーブ数種 *コショウ

- 作り方**
 1: 青ブダイはウロコと内臓を取り除き、塩水を煮立てた中で軽く湯通しする。(台湾ガサミも同様に)
 2: ブイヨンの中にガーリック・トマト・サフランを入れて煮立て、ブイヤベースソースを作る。
 3: 2の中に青ブダイ・台湾ガサミ・ホタテ貝柱の順に火を通す。
 4: 里芋は皮をむき、弱火でひび割れないように軟らかく煮た後、水気を取り、
 フードカッターでペースト状に潰し、ガーリック・マーガリン・塩・コショウで味を整える。
 5: ナーベラーは皮をむき角切りし、マーガリンでソテー、塩・コショウで味をつける。
 6: 生アーサはみじん切りにして、少しのブイヤベースソースと煮合わせる。
 7: 火が通った青ブダイ・台湾ガサミ・ホタテ貝柱を皿に盛り、
 里芋のペースト・ナーベラーを付け合わせ、熱々のソースを注ぎ、
 アーサソースを少しかけ、ハーブのブーケを添える。



理由は、公邸料理人になりた
い、と考えていたからです。さ
まざまなシェフのもとで働く間
に、料理は食べてくれる人のた
めに作るもの、ではないかと思
うようになっていたのです。そ
の後大使とともに海を渡り、キ
ューバで過ごした3年間は、料
理人として最高に贅沢な
時間を過ごせました。た
だし、キューバでは食材
に限りがありました。そ
のため大使婦人と一緒に
公邸の敷地で野菜を作つ
たり、時には国境を越え
て、メキシコやマイアミ
まで買い付けに行つたこ
とも…」
沖繩で料理人を務める
醍醐味を聞いてみた。
「沖繩には、まだまだ素
材としておもしろいもの
があります。それを自分
の足と感覚で探す。
発見や新しい出会いがあ
った時、料理を作ることに感動
します」
と話す坂本シェフが現在取り
組んでいるのが食育。
「人間の体は食べ物で作られて
います。子供達に本物を見極め