

# お好み焼きコンセプト

by Kenji Nishida

メニュータイトル：大阪リカ風かりかりお好み

メニューの特徴と美味しさ：

1. 香ばしく噛みごたえのある豚肉。
2. ついついかりかりお肉に手が出てしまう。
3. 少しばらけたお肉だけをつまめば食感がリフレッシュされて、更にお好み焼きがすすむ～。
4. 全体的に水分がすくないので、濃厚なキャベツとネギと豚肉のサクサク～かりかり食感と味の調和が楽しめる。
5. 甘口ソースなのに、あとから少しピリッとする。

キャッチフレーズ：豚のかりかり！サクサクお好み

イメージ：豚肉のかりかり感がお口の中で、咲くみたな～。

売り込みキャッチ掛け声：豚肉がかりかり香ばしく、玉もサクサク、どんどんいけるでえ～。

コンセプト：

1. コスタリカの食材でも大阪の味を出す。大阪とコスタリカの「リカ」をとって、大阪リカ風としました。スペイン語で「リカ」は、「豊かな」とか「美味しい」という意味。
2. 噛むこと：硬いものが噛める＝柔らかいものも噛める。その逆は言えないのでは？
3. また、噛むことによって、脳に血が行きやすくなる＝元気で健康な脳。
4. 2の応用：難しいことが理解できる＝易しいことも理解できる。その逆は言えないのでは？
5. 気分的に「ピリッとする」、「かりかりする」の意味はよくないので、その代わりに大阪リカ風お好みで「かりかり&ピリッ」を感じてもらおう。

材料：

出汁（カツオ、シイタケ、昆布ベース）70ml

卵 大1個

キャベツ 75g ブロック角切り 1cm

豚肉ロース 100g 15 ミリ厚ぐらい、細かく4～5ミリ厚にブロック状に切る。(骨付きの場合は200g→骨とその周りのお肉はトン汁の出汁用などに使う。)

長ネギ 30g 青い部分と白い部分のミックス、斜めに1cm幅に切る。

小麦粉(薄力粉) 70g

ショウガ すりおろして人差し指に乗るぐらい(お好みで、多目でもok)

黒コショウ、乾燥鷹の爪、又は七味

サラダ油、白ワイン、お好み焼きソース(甘口)、マヨネーズ、削り鰹節、青のり又はアオサ

### 作り方:

1. フライパンをよく熱する。ホットプレートや鉄板より、フライパンの方が美味しく出来上がります。火加減は中火の弱。
2. 豚肉を軽く焦げ目が入る程度表面を焼く。豚肉には水分が多いのでこの段階で水分を飛ばす。
3. 肉に焦げ目が入ったら油を引き、コショウと鷹の爪(七味)を入れ、油と肉を絡める。油がはねるので蓋をしてもok。豚肉の出汁がでるように、油はほんの少し多目に。
4. ボールにあらかじめ用意していた、キャベツとネギと卵、コショウを少々を入れて卵が全体に絡むまでかき混ぜる。
5. フライパンの豚肉が少しカリカリとしてきたら、臭み取りと味を引き立たせるために白ワインを少々入れる。
6. 4の下生地が入ったボールに小麦粉を追加し、均等に絡め混ぜる。
7. 豚肉がカリカリ状態になったら、6のボールに出汁をいれ、軽く混ぜ合わせる(粉が少しちらほら見える程度でも良い)。
8. 素早く7の生地をカリカリ豚肉の上に注ぎ、肉と少し絡めるように、お好み焼きの形を整える。
9. 生地の片面がしっかりときつね色になったらひっくり返す。もう片面は軽くきつね色になるまで焼く。焼いている間にショウガをすりおろし、白ワイン3～4mlと和えて液状にしておく。おろしたての風味が大切。
10. 仕上げに液状のショウガ白ワインをお好み焼きにかけて、火を止める。
11. 削り鰹節と青のりをかけて、最後にソース、そしてマヨネーズをかける。完了!
13. お皿に盛って、いただきマウス～!保温力を生かす場合はそのままフライパンでお出しするのが好いでしょう。
14. お好みで和がらしを添えて、ちゅちゅっと付けても美味!焼き海苔を上がちりばめてもグ～!