

関東エリア 32 社 74 本を食べ比べ！

2014 年 「恵方巻」関東編

城取フードサービス研究所

城取 博幸

「恵方巻」も年々進化している。

全体的な感想は、恵方巻が年々おいしくなっている。突飛な具材や商品が少なくなり、ベーシック商品、豪華版ともよく素材の味やバランスを吟味してよく作り上げたなという感想です。新しい素材を使うより、従来の素材の味を改善している。何か「昔懐かしい巻寿司」に戻っているような気がします。昔の味の戻るのも、初めて味わう人にとっては「新しい味、価値」の発見であると思います。「昔懐かしい味」に戻るのも「商品の進化」ではないでしょうか。

売場の印象は、ハーフサイズのフェイスが減り、「ハーフサイズ」から本来の「1 本もの」への回帰の傾向が見られた。

見栄え出来栄え

シャリが均等で、巻いた具材も中心にきていて出来栄えは全体的に良かった。胴割れも少なかった。彩りも「赤緑黄」をバランスよく配置し地味なものは少なかった。具材の煮汁がシャリに染み出しているものも少なかった。また、アウトパック商品とインスタ製造商品との品質の差は縮まってきているようであった。

個々具材の商品の感想

1. キューリの味が改善された

昨年指摘した「キューリの漬物」の嫌な臭いが無くなった。漬物のキューリは安全だが、温かいシャリと合わせることで臭いが出てしまっていたが、今年はキューリの味、食感とも改善されシャキシャキで臭いもなかった。

2. 海鮮巻きのウニが無くなった

去年は「海鮮巻」に入れられた「ウニの味が全てを壊して後味が悪い」と感じた。今年試食した「欲張り巻」、「海鮮巻」の中にウニが入っているものは一つもなかった。

3. 冷凍シーフードミックスが少なくなった

細かく刻まれた魚介類の冷凍ミックスのみを使った「海鮮巻」が少なくなり、カットネタや野菜や卵焼きなどを混ぜるようになり食感、味の改善が見られた。

4. 個々の素材がおいしくなった

「卵焼き」「かんぴょう」「椎茸煮」「おぼろ」「高野豆腐」「油揚げ」「キューリ」「菜の花」「人参」「ごぼう」など素材の味付けにこだわる企業が多くなった。昔の手作りの味に近づいた。また、「アナゴ巻き」の「アナゴ」も薄味でおいしい物が多かった。

5. ガリ（甘酢生姜）の使い過ぎが全体の味を崩している

ガリを巻寿司に多く入れ過ぎると、最初は清涼感はあるが、最後までガリの味が残り全体

のバランスが少し悪なっていた。メサバのような生臭さが気になる物には良いが、巻寿司にはあまり使いすぎない方がよい。薬味は大葉やワケギ、わさびの方がよく合うと思います。

6. マグロやサケの「ほぐし身」は、単品の方が巻寿司によく合う

海鮮巻の中にほぐし身を何種類も入れ過ぎると、他の寿司ネタとの食感のバランスが悪くなる。海鮮巻は、カットネタを使い、他の具材と食感を合わせた方がよい。ほぐし身は単品の方がおいしいと感じた。

7. 冷凍巻き芯は少なくなったが、冷凍巻き芯の商品レベルが上がった。

冷凍の巻き芯を使う企業が少なくなった。以前はドリップが出ていたり、パサつきが気になったが、最近は冷凍技術、解凍技術の進化でそれが改善されていた。

シャリ、合わせ酢の感想

8. 硬く練られ糊状になったシャリが減った

以前はシャリがつぶれて糊状になったものがあったが、炊飯技術の進化や巻寿司機の進化でそうした商品が非常に少なくなった。それでも、他のものと比較すると中には少し硬めの物もあったので、さらなる改善が必要。アウトパック商品に多いのでしっかりチェックする必要がある。また、酢が殆ど飛んでしまい酢の味があまり感じられないものもあった。

全体的な感想

9. 全体的に味付けが薄くなった

かんぴょう、しいたけ、田夫、卵焼きなどは、佃煮のような味の濃いもの、柔らかい食感のものが少なくなった。薄味にすることで個々の具材の味が引き立ってきている。また、食感もしっかりとしている。昔の「お婆ちゃん味」「お母さんの味」に近づいているような気がします。

10. 味のバランスがよくなった

見た目は地味だが、口の中に入れると味のバランスがよいものが増えてきた。具材を増やすだけの「豪華巻」は少なくなった。「シャリ」と「具材」の量のバランスもよくなった。以前は、具が多すぎるもの、具が少なすぎるものなどがあったが、今回はシャリと具材のバランスがよく、味のバランスも良くなったように感じます。

今後の課題

具材の他に、シャリ、合わせ酢の改善が課題

巻寿司を口に近づけると、海苔と酢の香りが広がり、口に含むとシャリがパラパラとほぐれ、噛むことで素材のシャキットした食感、素材の香りが立ち、さらに噛むことで個々の素材のうま味が合わされ、後によい余韻が残るものがよい。巻寿司は口の中で噛む「口内調理」によって生み出されるうま味が特徴です。

スーパーマーケットはセルフサービスであるため、目の前で巻く寿司屋と違い全てを満たすことができないが、どこかで特徴を出して欲しいと思います。

特徴あるバランス取れた巻寿司を作りために、今後の課題は、さらなる素材の味の追求の

他に、シャリと合わせ酢の改善が必要であるように思います。試食した中には、硬く巻かれてシャリがほぐれないもの、酢の味が飛んでいるものもあった。

「海苔の香り」では、海苔とシャリを分けてフィルム巻きにしたヨークベニマル「ライフフーズ」の巻寿司が海苔の香りが出ていた。「シャリのほぐれ」「酢のインパクト」の面では、「三徳」の商品が印象的であった。味のバランスの良さはマミーマートの商品。また、使用したトレーの良さ、昔ながらの味の良さは、オオゼキの「美登利寿司」の商品の評判が良かった。SMの寿司とは一線を画した商品であった。

来年は寿司専門店、寿司屋の「恵方巻」も同時に試食したらどうかと提案した。