

城取博幸の

アメリカ トーランスのスーパーマーケット見聞録

NO54

城取フードサービス研究所

城取 博幸

成田空港～ロスアンゼルス



今月の成田空港第2ターミナルの展示は「カプセルホテル」
仮眠を取るだけだったら、日本式のカプセルホテルでも十分。
はたして、外国人にはどう受け止められるか。

JAL便でロスに向けて出発



ヘルシンキからの帰りに、スーツケースのカギの部分壊されてしまった。
気づいたのは、家に帰ってからなので証明書も発行できなかった。
ビンものや缶詰で30kgほどになってしまったため無理もない。
重いものを入れるから、ハードタイプのスーツケースが必要と考えるが、それは間違い。
今度は、大きさは同じだが、ソフトタイプに変えた。



一回目の機内食

「和食」を注文。付け合せは「サーモンのマリネ」「エビの和え物」「フレッシュサラダ」「フルーツ」と最後にハーゲンダッツの「マンゴー味のアイスクリーム」
メインは「炊き込みご飯」と「鶏天のあんかけ」と「野菜の煮物」
ごはんがとてもおいしくなった。
機内食も進化している事を実感。

2 回目は「くまもん」の中華料理
春雨スープの中に、焼きおにぎりらしきものを入れて食べる。



日本人には理解できるが、外国人はどう思うか。
何かインスタント食品のような印象。

入国審査で時間がかかる

前回もそうだったが、入国審査官がしつこく同じことを何回も質問してくる。

「何しに来たんだ」「どこに行くんだ」「どこに泊まるんだ」「いつ帰るんだ」「だれと会うんだ」「職業はなんだ」「いくら持っているんだ」の5W1Hの質問を繰り返し 4 回ほど浴びせてくる。

その間、係官は私のパスポートを何度も反対側に折り返し、クシャクシャにしている。

「趣味で各国の料理を作って世界を回っているんだ」と言っても

「アメリカで誰に教えるんだ」と言ってくる。

「ビジネスだろ」としつこく何回も聞く。

「そうじゃない」と繰り返す。

クリアする基本は、必ず同じ答えを繰り返すこと。

ひとつでも間違ったら、そこを突っ込まれる。

確かに、おやじ一人観光でトーランスまで行くのはおかしいと思う。



空港からはタクシーでホテルへと向かう。



前にもお世話になった、キッチン付きホテル
しばらく来ない間に、ずいぶん古くなった感じがする。



ワイルド・オーツに売却された「フレッシュ&イージー」は健在であった。
どう変わっているか、見るのが楽しみである。

トーランス 「フレッシュ&イージー」

「フレッシュ&イージー」のその後

英テスコの「フレッシュ&イージー」は、2013 年米ワイルド・オーツマーケット（親会社はホール・フーズ）に、アメリカ事業を売却した。

私は、1012 年にカリフォルニア州トーランスの新店を徹底調査した。

アメリカでは珍しく、英国「テスコ・エクスプレス」を思わせるような、チルドの「レディ・ミール」を中心に品揃えした、「完全ミール・ソリューション型店舗」であった。

元々、アメリカは「冷凍食品」の強い国。

そこに、セミロング（賞味期限 1 週間～10 日）のチルドの「レディ・ミール」を開発、販売した。

イギリスで発達しているため、アメリカではどうかと興味があった。

英テスコのアメリカ進出は、ドライ食品などのPB商品を中心した「コモディティ型」であったが、業績の伸び悩みもあり「ミール・ソリューション型」に急舵を切った。

その商品開発力と開発のスピードは目を見張るものであった。

この店を紹介した責任もあり、その後どう変わったか気になって、1 年半後にまたこの店を視察。



売場、商品の変化を説明しよう

入口付近のドライ食品の大陳は変わっていない。（2 年前の写真）



クリスマス特集のエンド（2 年前）

冷蔵ケースのトップエンドは、「チルドのレディ・ミール」に変更

以前は、第 2 マグネットに国別にコーナー化されていたが、今回は国別には陳列されていない。



現在の売場



2 年前の売場

「REDUCE（見切り品）」コーナーが無くなり、定番売場で値引きを行っている。

2 年前はこんな売場で、タラの値引きがでるまで放って置くのはもったいないと思っていた。



くだもの売場は 2 年前と変わっていない。(2 年前)

2 年前は、カット野菜（サラダ、温野菜）だけの品揃えであったが、今回はキャベツ、レタス、ニンジン、玉ねぎ、キュウリなどの基本的な野菜は、ホールで販売している。

料理をするものにとっては、これの方がありがたい。



ホール野菜が入ったことで、温野菜のセット物の品揃えは大幅に縮小された。(2 年前)



2年前の国別レディ・ミールの売場



現在の売場

現在の売場と販促物

「WILD OATS」と「EAT WELL」が強調された肉を中心した「RTC商品（料理の具材セット）」を主体とした売場に変更されている。

以前と違う点は、「簡便性」より「健康」をコンセプトとして打ち出している。

私のパソコンは、プロバイダーのウィルス対策かどうかわかりませんが、

アメリカでは、メールの送信はできて、受信ができません。

無視している訳ではありませんので、ご了承ください。

また、「コメント」に対しても、返答せず申し訳ありません。

「FRESH&EASY HAWTHORNE AND CARSON」の印象

店は2年前に比べて客がよく入っている。

ミール・ソリューション売場はどう変わったか

「加熱済みチルドセミロングレディ・ミール商品」に加えて、

肉を中心にした「非加熱RTC商品」の品揃えの増加が目立つ。

また、カット野菜オンリーだった品揃えに、ホール野菜をプラスした。



以前の、「加熱済みチルドセミロングレディ・ミール」の売場 右は現在の売場

「アメリカ」「イタリアン」「アジア」「EAT WELL」と国別にコーナー化されていた。

どれも「加熱済み商品」であった。

現在の売場は、肉料理を中心とした「WILD OATS」「EAT WELL」のコーナーに変更されている。

肉類は、生肉を味付てし、アルミ容器に詰めた商品が増加した。

肉類の売上およびその関連の売上が大幅に伸びているように見える。



中通路は、生肉の品揃えが増えている。

生肉もブロック肉を中心に、品揃え、陳列量とも増えている。

魚売場のスペースは変わっていないが、ここも手の込んだ「R T C 商品」でまとめている。



豚肉のブロック肉を購入してみた。

チルド「豚ロース肉かたまり」2.4 ポンド（約 1.1 k g） 8.8US \$

脂部分が取り除かれているため、一見どこの部位か分からない。

チルド「骨付き肩ロース肉かたまり」3 ポンド 7.6U S \$

牛肉でいえば「T ボーン」の部位が付いている。



チルド「バックリブ（ショートリブ）のかたまり」2.9 ポンド 15.13U S \$

バックリブは調理済みのものもある。



インストベーカリーの以前の売場
ベーカリーだけはインストアで行っている。
以前はロスが多かったが今は少ない。

「FRESHLY BAKED IN STORE」と書かれたインストアベーカリー
以前に比べて、陳列量が2倍～3倍に増えている。
これを見ても店の売上が伸びている証拠だ。



「冷凍食品」は「EAT WELL」を一等地に置き売り込んでいる。(2年前の写真)



ドライ食品売場のPB商品（2年前） 現在の売場

現在は、「WILD OATS」ブランドと「FRESH&EASY」の両方のPB商品が
並ぶ。ドライ食品の殆どがPB商品。

「WILD OATS」の商品はウォルマートにも供給している。



「スムージー用冷凍野菜ミックス」

「ジュースを加えるだけ」と書かれた冷凍ミックスフルーツ。

これは、日本でも売れそうである。



またまた大人買いをしてしまった。

1 日目の買い物 これだけで、約 80 ドル

2 日目の買い物 約 60 ドル

野菜が多いため、かさばるが前日程ではなかった。

今回の料理のテーマは「豚肉料理」

滞在中何品できるか。

従業員に話を聞いてみる

フレッシュ&イージーは基本的には「セルフレジ」であるが、品目数が多いと係りがコンベアレジに流してサッカーをしてくれる。

レジ係りは1人。

「フレッシュ&イージーは、前はイギリスのテスコでしたよね」と尋ねると、

「LAST YEAR THEY GO HOME」とあっけらかんと答える。

すぐ日本人は、「WENT」ではないかなどというが、会話と言うものはこんなものだ。

「今はどこなの？」と聞くと、「WILD OATS」

そのあとに、聞いたことのない会社名が出てくる。

「WILD OATSは、WHOLE FOODSでしょ」と聞くと

「そう、WHOLE FOODSはオーナー企業よ」

さらに「WILD OATS」になっても、「FRESH&EASY」のPB商品を売るのは？」と聞くと、「PB商品ごと買ったのよ」と簡単に答える。

「2年目にもこの店に来たんですけど、お客がよく入っていますね」

「そう、最近はお客が増えているわよ」と答える。

確かこの女性スタッフは2年前にもこの店にいたような気がする。

4日間も通ったので記憶がある。

客が増えた原因はいったい何かを、自分なりに分析してみる。

ここは、歩いて行ける距離にスーパーマーケットがないという地域特性。

すぐ隣の「ウォルマート ファーマシー」は、くだもの、野菜はあるが、生肉、生魚はなく、すべて加工食品と冷凍食品である。

商品は、冷蔵、冷凍に限らず、全てリーチインケースに陳列され、ローコスト経営を行っている。

「コンビニ」から「スーパーマーケット」にシフト

前にも触れたが、以前は「加熱済みセミロングチルド商品」の品揃えであったが、今は、それに生鮮食品の品揃えを増やしている。

店の規模は違うが、日本のコンビニやドラッグストアが、生鮮食品を導入しているのと同じである。

それが、客に支持されているように思う。

「スーパーマーケットは、生鮮食品においてリスクをとる業態」であることを再確認する。

しかし、「WILD OATS」に変わってからは、陳列技術が落ちたように思う。

テスコのキッチンとした売場ではなくなってしまったのが残念。

なぜ、トレーダー・ジョーズに客は詰めかけるのか。

19720 HAWTHORNE BLVD TORRANCE #121 店を視察



近くのバス停から 8 番のバスに乗ってトレジョに向かう。

バスの乗り方は、運転席近くのドアから乗り、1 ドルを払う。

目的の停留所近くになったら、紐を引くと「ストップ」の表示がでる。

このバスストップで降りる。店はすぐその前にある。

右に見えるのが、トレジョの看板。

同じショッピングセンター内には「ウォルマート」の大型店がある。

営業時間は朝 8 時～夜 9 時

11 時ごろ店に着いたが、駐車場はほぼ満車。よく客が入っている。

前にもトレジョについて書いたが、ウォルマートで見かけるような太った客はいない。



今回の目的は、「2013 年 トレーダー・ジョーズ人気ベスト 25」の商品を全部買うこと。

品揃えがない季節商品が 8 アイテムあるので、実際に買えるのは 17 品目。

ネットからリストをコピーして、それを見ながら買い物をする予定。



入口を入ると、花売場、壁面のケースに野菜売場。

中央の平台は、4 台がフルーツ、1 台が土物野菜。

何度も言っているが、フルーツは「スイーツ」であるため、売場を広くとっている。

第2コーナーのマグネットは、牛乳売場。そこで冷蔵ケースは終わり。



角を左に曲がると、そこは、コーヒーの試飲とキッチンサポート。

キッチンサポートのメニューは、ウィンナーとキャベツの炒め物。

大陳商品は、それにつける「マスタード」0.99ドル。

破格値である。番のビン入りマスタードも1.99ドルと安い。



食品エンドは、「コーンチップとサルサソース」を大陳。



小型店の割には、肉の品揃えがいい。

肉の品揃えは、真空パックのブロック肉か調理済み商品。

魚はガス充填された切身のパックか冷凍商品。



冷凍切り身魚（真空パック）は厚切りで鮮度もよい。

冷凍スイーツも充実している。

さあどうやって１７品目を買うか。

売場で宝探しをしていたら、半日かかってしまう。

売場にいたスタッフにコピーを見せて、「これを全部買いたいのだが」と相談する。

そうすると、「しばらくここで待っていてください」と言う。

しばらく待っていると、アロハシャツを着た女性従業員が登場。

「私がお案内しましょう」と言って、商品の場所を案内してくれた。

それだけでなく、商品説明までしてくれた。

あっという間に１７品目揃ってしまった。

最後に「ナイス ツアーガイド！」と言ってティップを渡す。

他のスタッフがそれを見て笑っている。

スーパーマーケットのスタッフにティップをあげたのは初めてだ。



トレジョのすごさはここにある。

スタッフは「作業員」ではなく「販売員」

商品を売場に陳列していても、「ここで陳列しているが、邪魔にならないか？」と声をかけてくる。レジの対応もすこぶる良い。

「トレジョのホスピタリティはスゴイ」と聞いていたが、

実際に買いものをして経験してみれば、そのスゴサを実感できる。

買いものに満足して店を出て、バックヤードに回ってみる。

搬入口には、鉄の扉が付いていて、外部の者は入れないようになっている。

日本はその点、オープンになっているため、だれでも侵入できてしまう。

トレジョ 2 日目

気になった商品がまだあったので、翌日またバスに乗ってトレジョに向かう。

品揃えは数千品目しかないので、すぐに頭に入ってしまう。

客の買い方を見ていると、殆どが目的買いである。

目指す商品の売場に直行して、棚の上であろうとすぐに手を伸ばしてカゴに入れる。



気になった調味料があったので数点買う。

右上の 2 品は、シーズニングミックス。中央が、プロモーション中のマスタード、左がビン入りの粒マスタード。手前は、岩塩と魚の缶詰

BBQ RUB



ブルドポークを作るときに、調味料をブレンドした「ドライ・ラブ」が売られている。コーヒーとガーリック味と書いてあるので、初心者には少しハードルが高いかもしれない。今回料理をしたから、この商品までたどり着いた。

普段売場で見ても、何も関心を持たなかったであろう。

「豚ブロック肉の料理」には苦労したが、それより勉強になったのは「調味料」と「香辛料」である。

その国の調味料を理解しないと、現地の料理はできない。

Trader Joe's 2013 top customer favorite products

「トレーダー・ジョーズ 2013年ベスト25」を買って試食してみた。

<http://www.examiner.com/article/trader-joe-s-top-25-customer-favorite-products-for-2013>





* 赤色は季節商品で品揃えがないもの。

1位: Triple Ginger Snaps (トリプル ジンジャー クッキー) 397g 3.99ドル

3 種類のショウガが入った「ショウガクッキー」。小型のクッキーが丸型の透明容器に入っている。ショウガの味が強烈だが、つつい手が出てしまう。



2位: Speculoos Cookie Butter (クッキー バタースプレッド) 400g 3.69ドル

何種類かある中の売れ筋商品がこれ。ビンの容器に入っている。中身はかなり固めで濃厚なバターの味がする。



3位: Joe Joe's Cookies (All Varieties) (ジョー ジョーズ クッキー) 567g 2.99ドル
「チョコレート バニラ」が売れ筋らしい。ズッシリと重くボリュームがある。バニラ味のオレオのようなチョコクッキーが45個(567g)も入っているお買い得品。



4位: Reduced Guilt Chunky Guacamole (低カロリー アボカドペースト) 340g 3.79ドル
チルド商品。丸型の透明容器に入ったアボカドペースト。アボカドペースト、カット、オニオン、トマト、ギリシャヨーグルト、調味料が入ったペースト。塩分は少ないが辛めであるが、ツブツブの食感がいい。



5位: Charles Shaw Wine (All Varieties) (オリジナル・ワイン) 750ml 2.49ドル
何種類もある中の売れ筋。まろやかで飲みやすい。



6位: *Pumpkin Coffee (パンプキン風味・コーヒー 秋期のみ)

7位: Mac 'n Cheese (マッケン・チーズ) 397g 2.99ドル

冷凍食品。トレーに入ったチーズ味のマカロニグラタン。チーズがたっぷりと入っている。余分な調味料を使っていない自然な味がする。



8位: *Pumpkin Butter (パンプキン・バタースプレッド 秋期のみ)

9位: Almond Butter (All Varieties) (アーモンドバター スプレッド) 454g 6.99ドル

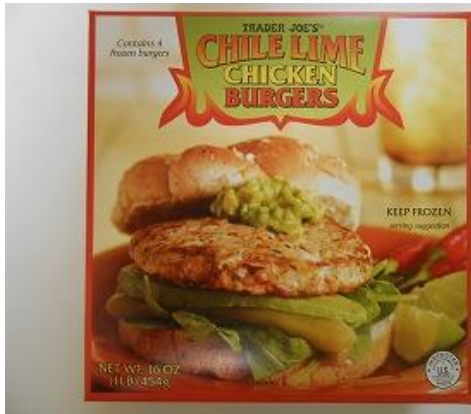
何種類かある中の売れ筋商品。トーストやマフィンにつけるスプレッド。他のスプレッドに比べれば柔らかめだが、アーモンドの香りが強い。



10位: *Pumpkin Pecan Instant Oatmeal (パンプキ インスタント・オートミー 秋期のみ)

11位: Chili Lime Chicken Burgers (チリライム・チキンバーガー) 454g 3.49ドル

冷凍食品。チリライム味の 1 ポンドチキンバーガー。写真通りの商品が中に入っていると思いきや「冷凍パティ」だけが 4 枚入っていた。フライパンで焼いてアボカドソースをかければ最高。チキンバーガーであるためヘルシー。



12位: * Fennel Bulbs (フェネル 野菜 秋期のみ)

13位: * Cranberry Goat Cheese Log (クランベリー・ゴートチーズ 秋期のみ)

14位: * Harvest Blend Herbal Tea (ハーベストブレンド・ハーブティー 秋期のみ)

15位: Pound Plus Chocolate Bar (Milk & Dark) (パウンドチョコレート) 500g 4.99ドル

本場ベルギーの板ミルクチョコレート。500gのズッシリ板チョコ。100g1ドルはお買い得。ミルクチョコレートであるため少し甘めだが、カカオの風味がしっかり残る本格チョコレート。



16位: Almond Cocoa Spread (アーモンドココア・スプレッド) 369g 3.99ドル
ココアとアーモンドのスプレッド。トーストやパンケーキ、スライスりんごにも向いているという。固めで濃厚な味。スプレッドはアーモンド入りが人気であるようだ。



17位: Pumpkin Bread & Muffin Mix * パンプキンブレッド・マフィンミックス (パンプキン味のケーキミックス 秋期のみ)

18位: Rosemary Marcona Almonds (ローズマリー・アーモンド) 170g 6.49ドル
ローズマリー味のローストアーモンド塩味。茶色い薄皮は取り除いてある。塩味も少なく食べやすい。サイズは不揃いだが乾燥状態もよい。ローズマリーの風味もよい。



19位: Corn & Chili Pepper Salsa (コーン&チリペッパー サルサ) 390g 2.49ドル
コーンとレッドペッパー、オニオンの入ったビン入りサルサソース。かなり辛めだが、コーンの甘さとチリペッパーの辛さで病みつきになる味。ホールコーンのサルサは珍しい。



20位: Dark Chocolate Covered Caramels (ダークチョコレートカバー キャラメル)
 284g 3.99ドル ダークチョコレートがかかったキャラメル。透明の角プラスチック容器入り。
 中のキャラメルが大きいので、食べごたえがある。かなり甘め。



21位: Chocolate Orange Sticks (オレンジピールのスティックチョコレート)
 510g 3.99ドル オレンジピールのゼリースティックにダークチョコレートがかかったもの。
 一口タイプで食べやすい。オレンジゼリーの食感もいいが、これも甘い。



22位: Pesto Gouda (ゴーダチーズ) 0.46 ポンド 4.6ドル

チルド商品。オーガニックの牛乳、オーガニックのバジル、ニンニクで作ったゴーダチーズ。バジルの緑色が鮮やかでバジルの香りが若干するが、色が色だけに食欲はあまりそらない。



23位: Mandarin Orange Chicken (マンダリンオレンジ・チキン) 624g 4.99ドル

冷凍食品。マンダリンオレンジ・ジンジャーソースのプリフライの鶏唐揚げ。中には甘酢あんの小袋が2個入っている。電子レンジで温めて、タレを絡めるだけ。味は日本でいう「酢鶏」とほぼ同じ。冷凍食品の割には出来がいい。



24位: Spinach & Kale Greek Yogurt Dip (スピナッチ&ケール ヨーグルトデップ)

454g 3.99ドル チルド商品。ホーレン草、ケール、赤パプリカの入ったヨーグルトディップ。ホーレン草、ケールがたっぷり入っていて食感もシャキシャキ。健康にもよさそうだが塩分は少し高め。



25位: This Cranberry Walks Into a Bar... (クランベリー・バー シリアルバー) 1.99ドル

今のシーズンは「ストロベリー」だそうである。パイの中にストロベリージャムが入った小包装のパイ。パイはしっとりだが、日本人にとってはこれも甘い。



アメリカン・ポークで料理をつくる

① プルド・ポークをつくる

「プルド・ポーク (PULLED PORK)」とは、アメリカ南部の BBQ の代表的なメニューの一つ。

豚の腕肉や肩肉の塊を、低温の BBQ スモーカーでゆっくり 5 時間以上かけて調理し、それをほぐした物。「Pull」とは「引き裂く」や「むしる」の意味です。



市販の「プルド・ポーク」を買って味を確かめてみる。

調理済みであるため、電子レンジで温めるだけ。

こんな状態に加工された豚肉



プルド・ポークでハンバーガーを作り試食してみる。

味は良いが、肉もバンズも少し硬め。

さらに気になるのは「豚肉の臭い」

これでは、日本では売れない。

日本人向けにするには、まず、「臭い」を取ることに「柔らかく」すること。

そこで、一から自分でつくってみる。



豚腕肉がなかったので、骨付きの肩ロースかたまりを準備。
骨付き部分は、煮込みに使う予定。



「ドライ・ラブ（合わせ調味料）」をつくる
アメリカ人がつくるレシピで材料を忠実にすべて集める。

レシピ通りに調合する。



混ぜ合わせると、こんな感じ。

豚肩ロースかたまりの、骨が付いていない部分を使う。

ドライ・ラブを肉に刷り込む



袋に入れて、冷蔵庫で1日寝かせる。
袋から出しフライパンで両面に焦げ目をつける。
もう少し焦げ目をつけてもよかった。



かぶるくらいの水（あればポーク・ブイヨン）を加えて、2 時間程煮る。

柔らかになったら、火から降ろし、少し冷ましてから、肉を割く。

隠し味に「醤油」を垂らしてさらに過熱する。



とても柔らかい「プルド・ポーク」のできあがり。

バンズにプルド・ポークを載せて、BBQソース（ステーキソース）をかける

さらに、その上に「コールスロー」を載せるのが、アメリカ流らしい。

日本ではあまり使わない調味料だが、日本人でも好まれる味。

柔らかく、臭いもなく実においしい。

日本に持ち帰りたいほどだ。



さらに、余った煮汁で玉ねぎを煮る

無菌パックごはんの上に煮た玉ねぎを載せ、その上に「プルド・ポーク」をたっぷり載せれば、「プルド・ポーク丼」の出来上がり。

豚角煮丼のような味わい。脂が少ないのでヘルシー。

日本のバンズはアメリカより柔らかい。

それに合わせるには、肉もかなり柔らかくしなければ、食感だ悪い。

煮込みタイプの「プルド・ポーク」の方が、日本人は合っていると思う。

これは、日本でもいける。

日本人は、かたまり肉や骨付き肉の料理をあまりしない。

料理方法が分からないこともあるが、それより、スーパーマーケットであまり売っていないことも挙げられる。

②「豚肩ロースのバルサミコ煮」をつくる。

赤ワインとバルサミコ酢、はちみつ、醤油で煮るだけのシンプルな料理。

肉が新鮮なので、臭いもない。



「骨付き豚肩ロース肉」のフレッシュ肉を使用

何しろ写真に写っているようなナイフで、野菜も肉も切るのだからうまく切れない。



この豚の「Tボーン」をバルサミコ酢で煮る

塩、コショウしてフライパンでソティ

骨付きなのでいいダシが出るので、水だけでボイルして「ポーク・スープ」を取る。

これがあとの料理に役立つ。



フレッシュ&イージーの一番安いワイン

同じく一番安いバルサミコ酢



肉に赤ワイン、バルサミコ酢、はちみつ、醤油を加えて柔らかくなるまで煮込むだけの簡単な料理。

3時間ほど煮込むとこうなる。

煮汁を煮詰めて上にかける。

真っ黒で食用をそそらないが、食べてみるとおいしい。



外は真っ黒でも、中は白い。

ナイフを入れるととても柔らかい。

小分けにして冷蔵庫で保管、肉がしまって少し硬くなるが、逆にそれがおいしい。

赤ワインとチーズと一緒に食べれば最高。

やはり、その土地の材料を使った料理とチーズ、ワインの組み合わせで食べるのがおいしい。

② ショート・リブの煮物

このホテルは、オーブン付の電子レンジではないので、煮物料理が続きます。

今回は、「ショート・リブと野菜の塩煮」です。

「ショート・リブ」は、「バック・リブ」とも言われ、豚の背中近くのあばら骨の肉です。



骨と骨の間は、簡単に包丁が入るため切りやすい。

これも、塩、コショウしてフライパンで焦げ目をつける。

油は使わない。



前は売られていなかったフレッシュ＆イージーのホールキャベツ。

小玉だが身がしっかりと詰まっていてずっしりと重い。

玉ねぎも身がしっかりしている。

時間をかけて煮ないと柔らかくならない。



キャベツは、身が崩れないよう芯を残してカットする。

ここがポイント。

スライスされたマッシュルームが使いやすい。



ショート・リブ、ポークスープ、キャベツ、マッシュルーム、玉ねぎ、白ワイン、塩、醤油、はちみつを加えてただ煮るだけ。

コンソメ、ケチャップは入れない。なるべく豚肉の自然な味を楽しみたいから。

ここで、骨付き肩ロースで取った「ポークスープ」が役立つ。

何か鍋のようになってきた。



3 時間ほど煮て、お皿に取る。

常に 2 台の電気レンジは動かしておく。

シンプルな塩味だが、豚肉のダシがよく出ている。

ショート・リブは肉が骨からすぐに外れるし、キャベツはトロトロになる。

1 日置けば、味がなじんでさらにおいしくなる。

1 日置いたものにご飯を加えて「ショート・リブのぞうすい」をつくる。

無菌パックごはんは「長粒米」であったが、煮てしまえば関係ない。

豚肉のダシがよく出ていておいしい。

「やはり、日本人は「米」だな」と思うのは私だけ？

③ 「ショート・リブのコンフィ」をつくる

ショート・リブのかたまりは、三等分にして、「煮物」「コンフィ」「ロースト」をつくる。

「コンフィ」とは、フランス料理の料理法で「油煮」のことです。

肉類を低温調理するため、肉が柔らかく、旨みを逃がさない。

保存性もよくなる特徴がある。



ショートルーブをカットし、塩を振り1日冷蔵庫に入れておく。

袋から取り出し、黒コショウ、ニンニクパウダー、ローズマリー、タイムをも見込み、さらに1日マリネする。



袋から取り出し、フライパンでソティする。

焼目を強く付けた方が、後の見栄えがよい。

オリーブオイルを入れた袋に入れる。



75℃～80℃のお湯で2時間～3時間ボイルする。

出来上がったものをそのまま食べてもよいし、冷蔵庫で保管し再加熱してもよい。

④「マッシュ・ポテト」をつくる

肉料理には「マッシュ・ポテト」が欠かせない。

インスタントではなく、生のじゃが芋から作ってみた。



メークイン、バター、クリームチーズ、塩、コシヨーを準備

じゃが芋（メークイン）のサイズがでかい。

「バターミルク」

一番安い牛乳だと思っていたら「バターミルク」であった。使えないことはない。

バターミルクとは、クリームからバターを作った後に残った液体で、脂肪分は少ない。

ヨーグルトのような酸味がある。



じゃが芋を皮付きのまま適当に切り、ボイルする。

これだけ大きいと部位によって熱の通りが違うため、しっかり柔らかくなっているか確認する。

ザルに取り、水をかけて冷やし皮を剥く。

この方が皮がむきやすい。



ここがポイント

再び鍋に戻して、弱火で粉がふくまで加熱する。

芋をつぶしながら、牛乳を加え、さらにバター大さじ2、クリームチーズ大さじ2、塩、コショウを加える。味をみながら量を調整する。

芋は少しツブツブ感を残した。



水分を飛ばしながら適度の柔らかさになれば完成。

これはうまい。

「盛り付ける」

「グレービーソース」は、時間がないため、インスタントの顆粒を使用。

本当は一から作りたいかったが、スライスされた「豚骨」が手に入らない。

何かインスタントラーメンのスープのような味がする。



「ショート・リブのコンフィ」と「マッシュポテト」を皿に盛り付け「グレービーソース」をかける。

「ショート・リブのコンフィ」は、冷蔵庫で保管していたものを再加熱した。

ここまで食べるのがプロの食べ方。

骨の近くの肉が一番おいしい。

豚の臭いが出ないかが課題であった。

再加熱して袋から取り出した直後は、若干豚臭さを感じるが、時間が経てば気にならない。

袋から出したらすぐに、黒コショウを振れば臭いの問題は解決する。

肉はトロトロまでとはいかないが、適度に柔らかく豚肉本来の味が楽しめた。

ローズマリーとタイムはもう少し加えてもよかったと思う。

④ USチルド豚ロース肉」のロースト・ポークをつくる

まだまだ作りたい料理はあるが、この2品が最後の料理

オーブンがないので、フライパンにフタをして「ダッジ・オーブン」のように使った。
なかなかのできばえであった。



豚ロース肉かたまりは、脂の部分は削ってあり殆どついていない。

塩を強めに振り（2%程）、1日冷蔵庫に寝かしておく。



さらに、黒コショウ、乾燥のタイム、ローリエ、ニンニク、オリーブオイルを入れて、さらに1日マリネする。

袋から取り出して、全面にフライパンで焦げ目をつける

強めにつけておくのがポイント。

部屋中に煙が広がる。警報機が鳴らないか心配。



焼き終わったら、水で一度冷やし、オリーブオイルを足して、袋のまま 75℃～80℃のお湯に入れて、3 時間ほどボイルする。

ここの電気レンジは、優れもので、「LOW」にしておくと、ちゃんとその温度を保ってくれる。

ちゃんと計算されているのか、オーバーボイルせずに済んだ。

面倒な調理法だがちゃんと意味がある。

冷やして、冷蔵庫に保管しておくこともできる。

使う場合は再びボイルする。



フライパンで刻みニンニク、刻みショウガを炒め、そこにロース肉を入れる。

フタをして強火で蒸し焼きにする。

あまり焼きすぎると固くなってしまう。

オーブンがあれば、オーブンで温める。

ショートトリブの下漬けに使った調味液を煮詰めてソースをつくる。

野菜はオリーブオイルで炒め、そのソースを加えさらに炒める。

いい匂いがしてきた。



皿に盛り付けて完成。

⑥「ショート・リブ」のロースト・ポークをつくる

3等分に切り分けた部分の最後の料理。



ショートルーブを適当なサイズに切り、塩をすり込み冷蔵庫で1日寝かす。
袋から取り出して、フライパンで両面にしっかり焼き色をつける。
漬けた調味液は、捨てないで取っておき、後で煮詰めてソースにする。
後の処理方法は、ロース肉と同じ。



醤油、砂糖、バルサミコ酢、赤ワイン、タイム、ローズマリー、黒コショウ、オリーブオイルで、さらに1日冷蔵庫で寝かす。

75℃～80℃で2時間ボイルする。

冷まして冷蔵庫で保管。写真は2回目のボイル。



刻みニンニク、刻みショウガを炒めて、フライパンに蓋をして、ショートリブを蒸し焼きにする。作っておいた野菜とショートリブを盛り合せて完成。

食べた感想は

「ロース肉のロースト・ポーク」は、肉は柔らかく、豚独特の臭いもしない。

肉の旨みをうまく引き出すことができた。成功でした。

「ショート・リブのロースト」は、臭いはなく味はそこそこだが、少し漬け込みすぎた感があり、調味料の味が強くなってしまった。

塩漬け1日、調味漬け1日の2日間漬けこみは必要なかったようだ。

肉が厚くないため、調味漬け1日でも良かった。調味液に少しケチャップを入れた方が味に深みがでたようだ。また、調味料に酢（酸）を使うと、赤色色素を安定させるため、肉の加熱後も赤色が残る。醤油は、隠し味だけでなく、肉の臭いを消す効果もある。まあ、そこそこおいしくいただきました。

これで、「USポークのかたまり」を使ったメニュー6品が完成。

丸3日間かかってしまった。大変な作業であったが、楽しかった。

アメリカでは「豚バラ肉」のかたまりをあまり見かけない。

バラ肉があれば、もう2品くらいメニューが増やせた。

使わないものもあったが、これだけの調味料を準備した。

日本から持参した物は、塩、コショウ、醤油だけ。

荷物が重くなるが、日本に持ち帰るつもりだ。

