

Fond de Homard

フォン・ド・オマール

Gourmet Chef Packers is proud to present its newest Innovation

“ピュア”なフォンから始まる、
無限に広がる創作料理の可能性

くせのない“ピュア”な味わいだからこそ、豊かなオマール海老の風味を様々な料理にお使いいただけます。フォンを濃度調整することで、フレンチやイタリアン等の洋食はもちろん、和食や中華など、料理をされる方の思いのままに幅広くお使いいただけます。

●フレンチ



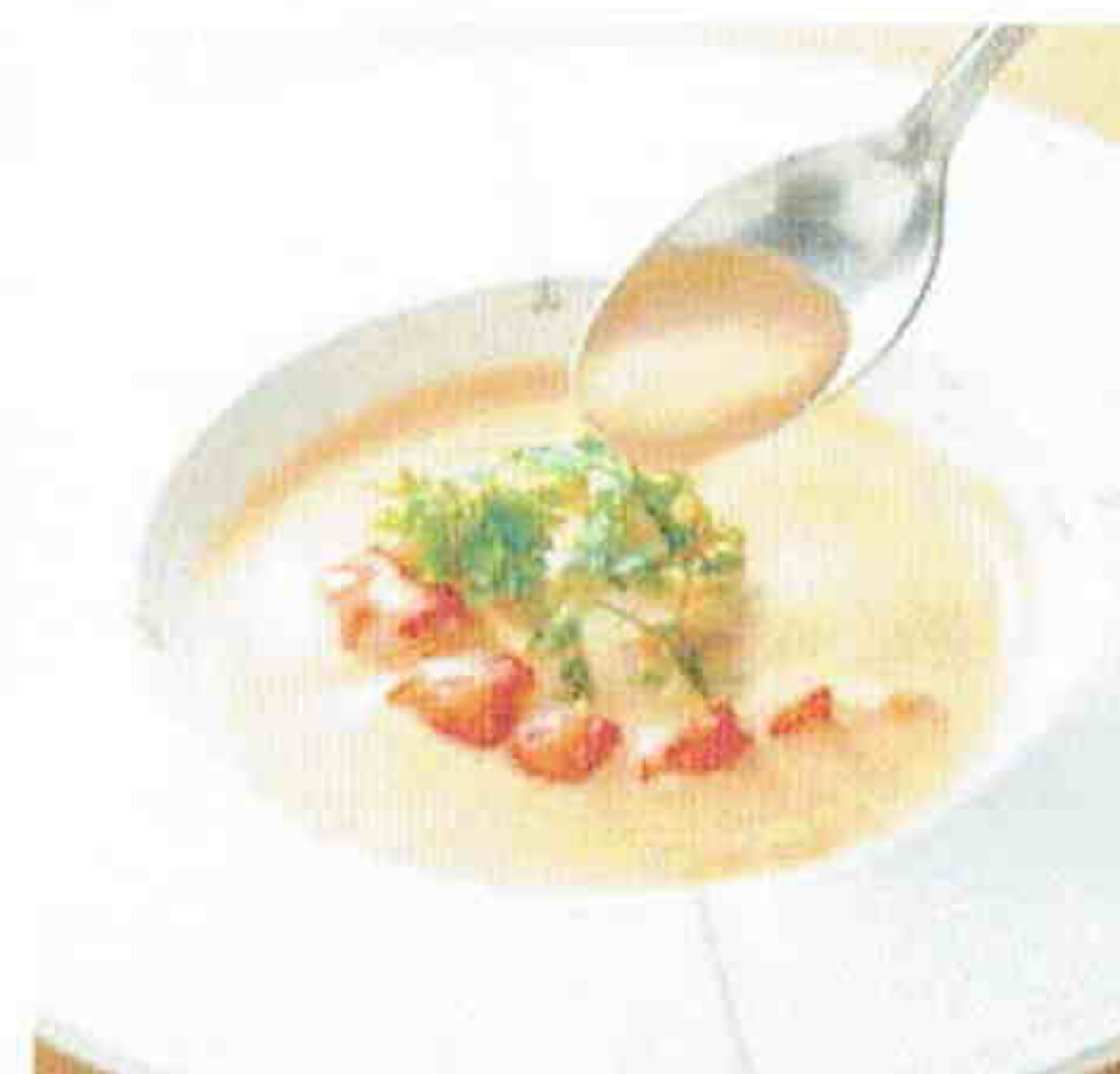
オマール海老のスープ

フォンと生クリーム、バターを合わせホイップした軽いスープです。



オマール海老のポワレ サマートリュフと軽いソース仕立て

フォンを詰めて生クリームとパステイスを加えてソースに。



ビスクト オマール

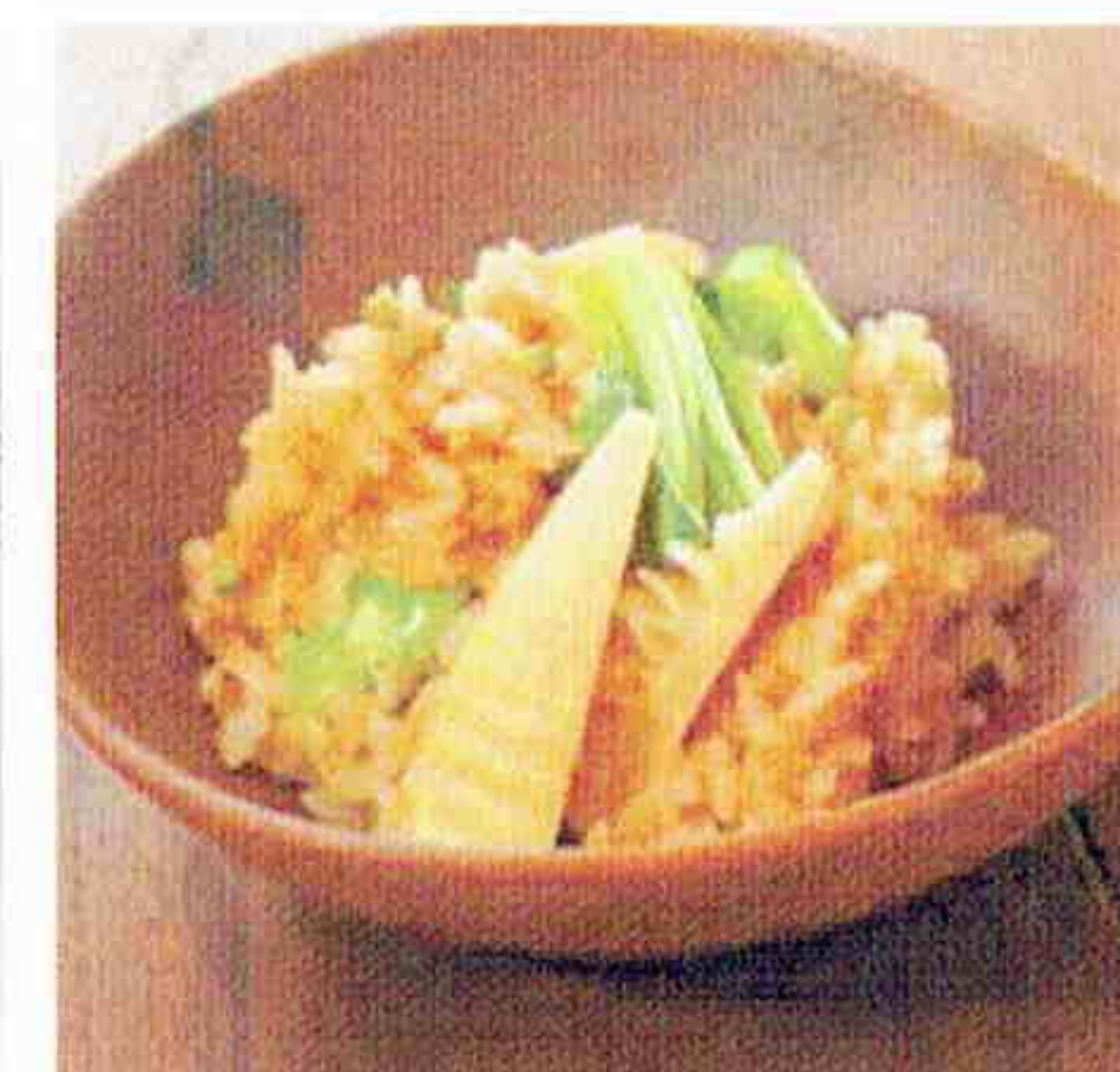
フォンと生クリーム、バターを合わせ、濃度をつけたスープです。

●和食



オマール海老の茶碗蒸し

卵とフォンを合わせて茶碗蒸しにしました。



オマール炊き込み御飯

フォンで炊いたオマール風味のご飯です。



オマールゼリー寄せ (前八寸)

フォンを火にかけて澄ましてゼリーに。

●イタリアン



オマール海老のトマトソースパスタ

ホールトマトとフォンを合わせて煮込みます。



オマール海老のリゾット

水とフォン半量ずつを合わせて、リゾットをつくります。



オマールクリームソースパスタ

フォンを詰めてクリームソースを合わせます。

●中華



オマール海老の小籠包

フォンを調味してゼラチンでかためて包み込みます。



オマール海老のおこげ

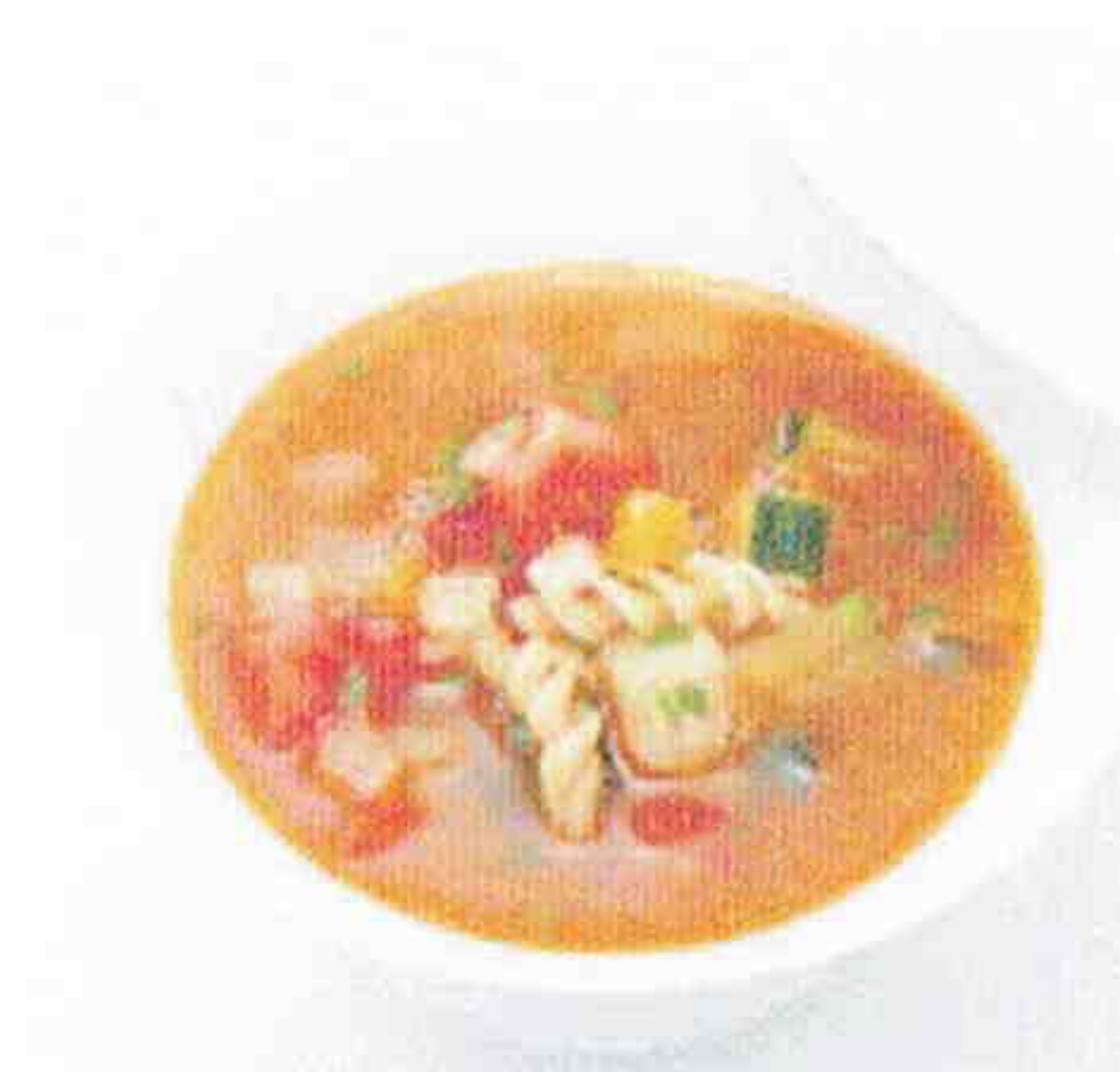
水とフォンを半々であんをつくります。



オマール海老の中華スープ

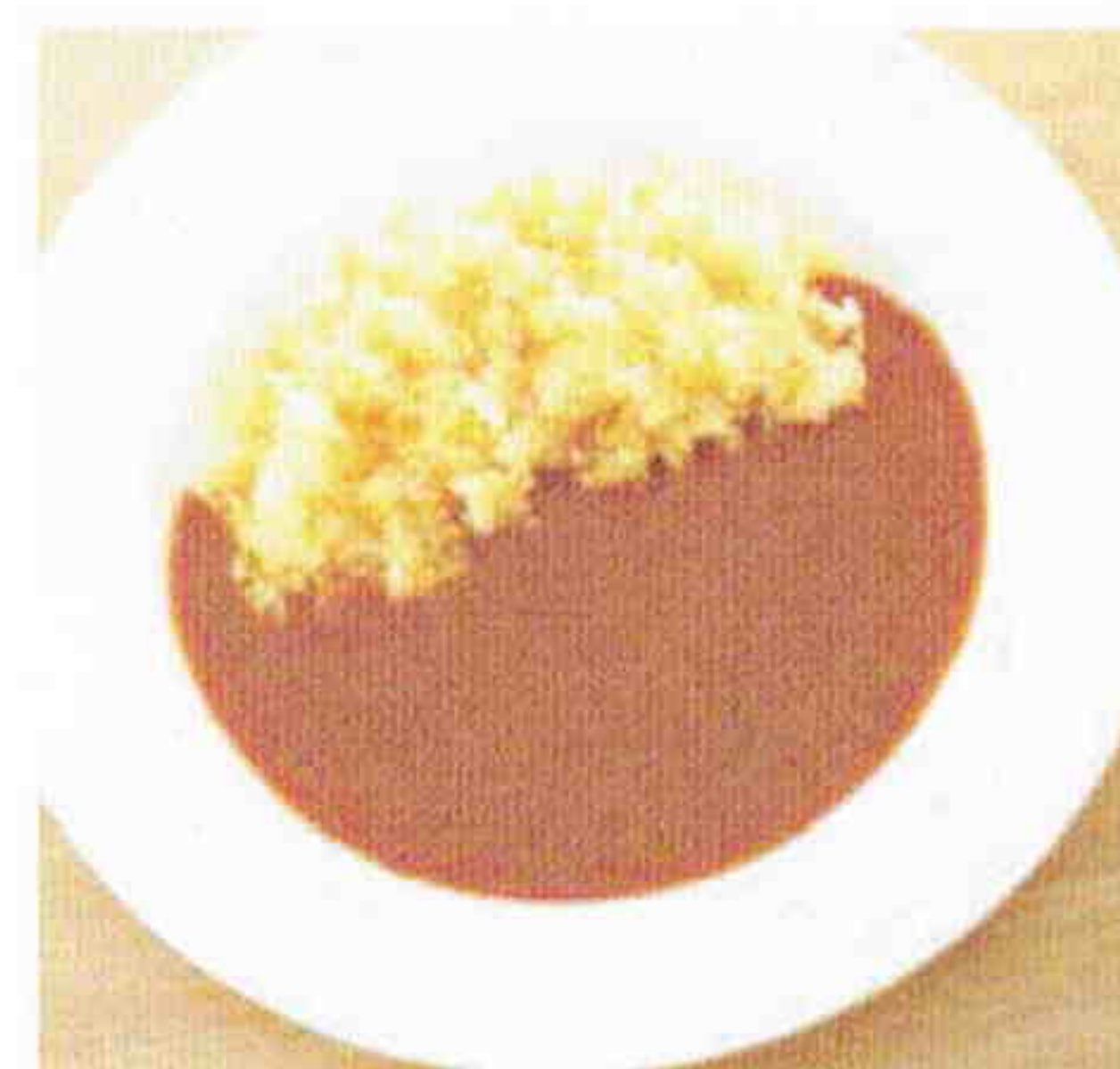
鶏ガラスープとフォンは1対1、あとはトマトと卵。

●カフェ



オマール海老のミネストローネ

水と同量のフォンと刻んだ野菜を加えるだけ。



オマールソースのカレー

カレールーをフォンでのはしてカレーに。



オマールソースのドリア

牛乳の半量をフォンにおきかえてベシャメルをつくります。

●その他



オマール海老ラーメン

鶏ガラスープとフォンを1対1でラーメンスープに。



オマールクリームコロッケ

フォンでつくったベシャメルを包みコロッケに。



オマール海老のトムヤムクン

水とフォンを半量ずつ合わせ、サンワレーレモングラスを加えます。

商品説明書

平成 28 年 7 月

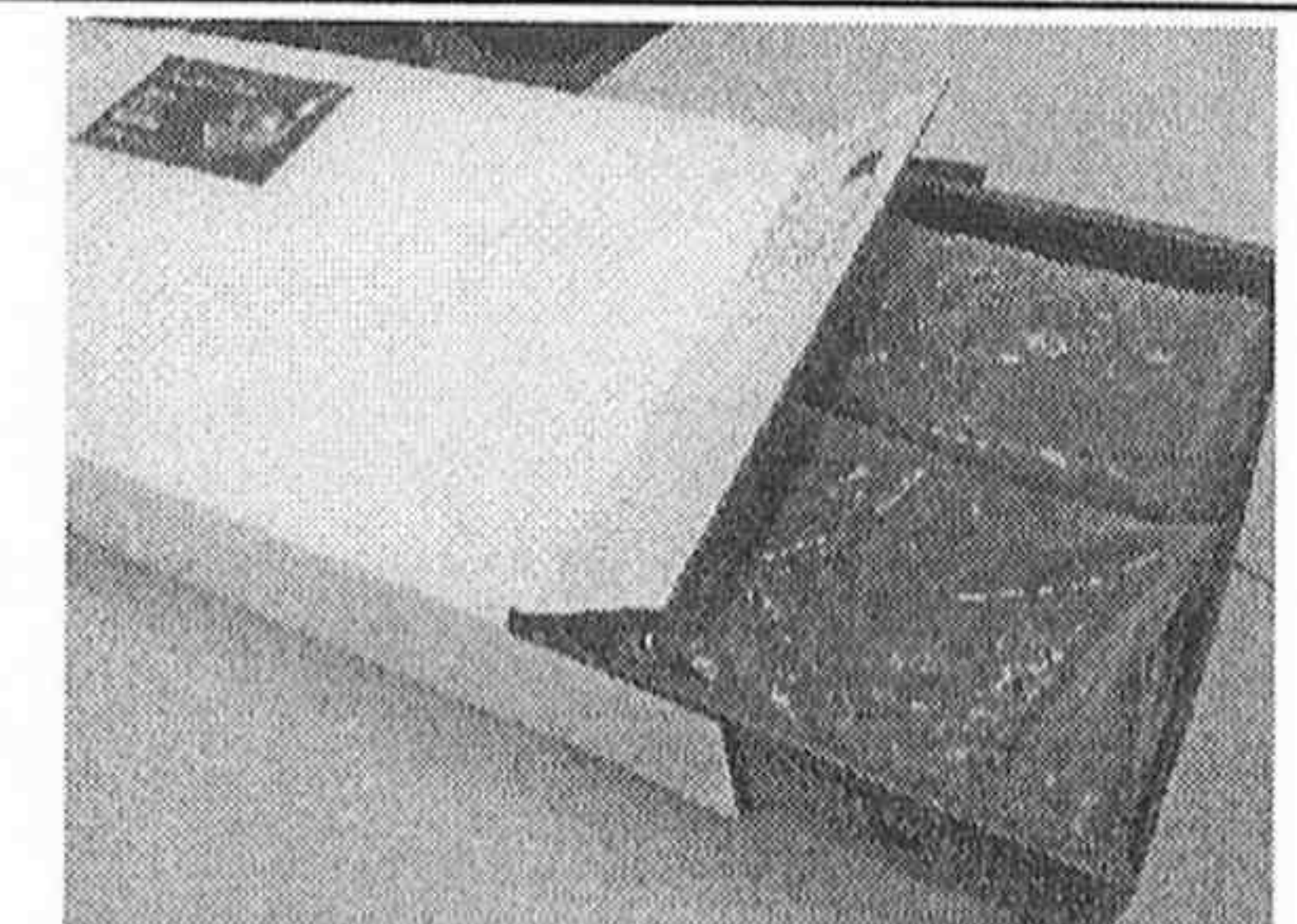
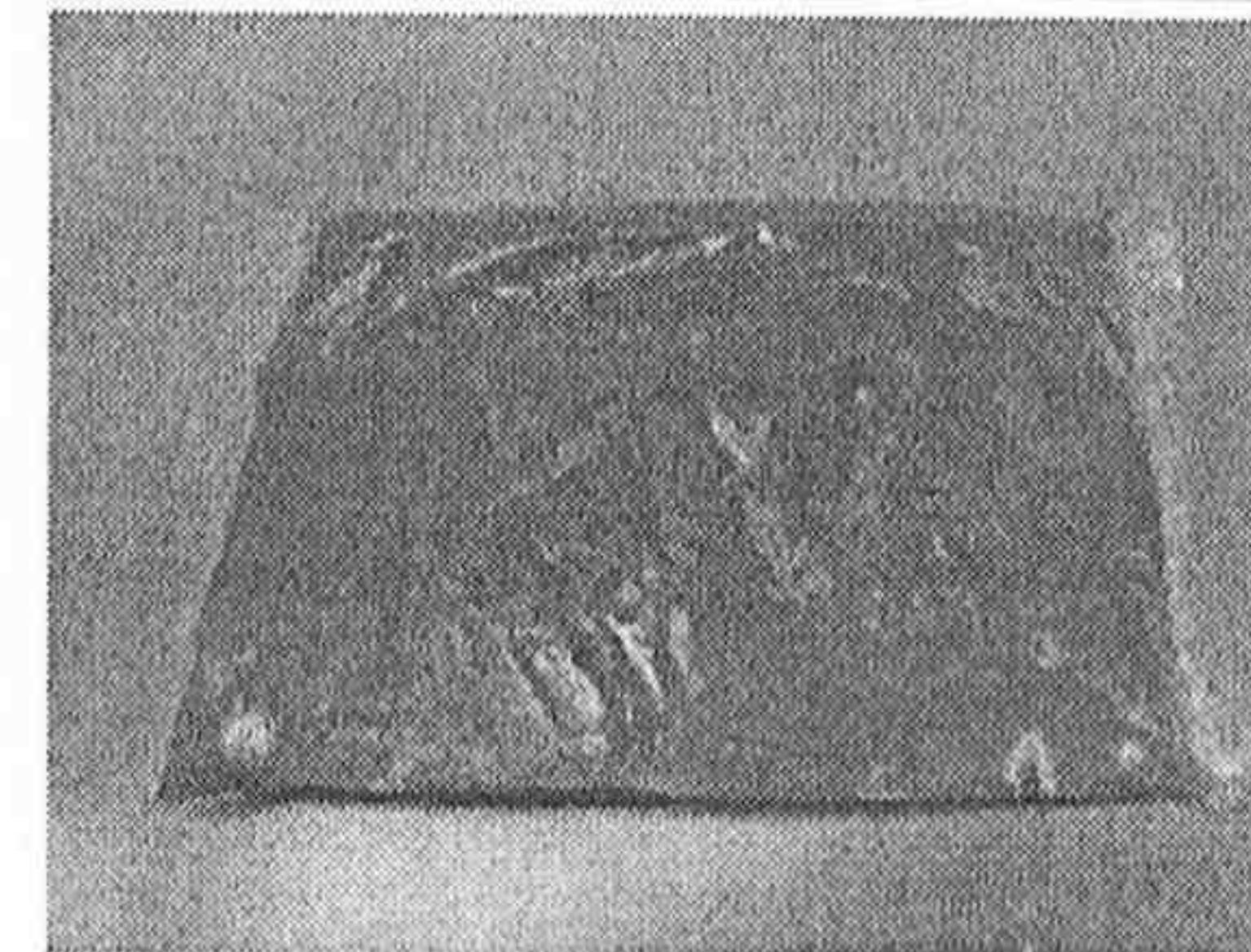
商品名	FOND de HOMARD fond オマール		
原料原産地名	カナダ		
原産国名	カナダ		
重量	10kg	パッキング明細	500g × 20pc

製造工程	オリーブオイルとにんにくを炒める→オニオンを入れ炒める→ロブスターのラック(胸の部分)を入れ炒める→トマトを入れ炒める→水を入れ炊く→濾過→加熱→包装→冷却→凍結		
原材料	オマール海老、オニオン、ワイン、トマト、オリーブオイル、にんにく、(原料の一部にエビを含む)		
アレルギー物質	エビ		

原料ラテン名	Homarus americanus	賞味期限	製造日より2年
--------	--------------------	------	---------

調理例	洋風	パスタソース、ミネストローネ、ビスク・ド・オマール、オマールのクリームコロッケ
	和風	茶わん蒸し、だし巻き卵、お味噌汁、オマールのすり流し
	中華	海鮮の炒め物、エビチリ、海鮮ラーメン、お粥

商品説明	カナダ現地工場にて、UHPオマールの生の肩肉を原料とした“フォン”です。余計な材料は使わず、えぐみのない、すっきりとした味わいにこだわって作りました。そのためどんな料理にも合いやすく、本格的なオマール風味の料理を簡単に作ることができます。調理する方のお好みで薄めたり煮詰めて濃くしたりも簡単にできますので、色々な料理に幅広くお使いいただけます。		
加熱調理の必要性	解凍後そのまま召し上がれます		
保管温度	-18℃以下	流通温度	-18℃以下
外装寸法	縦 330mm x 横 520mm x 高さ 100mm		



フランス料理

ビュッな“フォン・ド・オマール”が手に入れば、それはさまざまな料理に

だけじゃない！

応用がきく。オマール海老のおいさがジャンルを超えるかもしれない。



オマール海老ラーメン

その他

普段ならオマール海老とは無縁のメニューが絶品メニュー

スープへの風味の伸びはよく、ラーメンスープだけではなく味噌汁、鍋料理にも使えるかもしれない。フォンを加えたクリームでコロッケを作れば、オマールクリームコロッケだ。



オマールクリームコロッケ



オマール海老の小籠包

中華

オマール海老の旨味とコクで、海鮮料理の可能性を広げる

海老の料理は得意な中華だが、その出汁の基本となるのは鶏と豚だ。オマール海老の出汁と中華の相性は当然良いのではないだろうか。海老の料理をさらに極めたい。



オマール海老のおこげ



オマール海老の茶碗蒸し

和食

鰹出汁、昆布出汁、煮干し出汁、そして、オマールの出汁も良いと思う

良い出汁は、日本料理もフランス料理も同じ、料理を組み立てる基本中の基本だ。“オマール海老の茶碗蒸し”はいいかげん、シンプルなか料理の中に意外性を発揮する。



オマールゼリー寄せ (前八寸)



オマールソースのドリタ

カフェ

軽食と言われるメニューに、オマール海老の風味を組み合わせてみる

オマール海老は高級食材だから、カフェとは無関係とお考えならそれは間違いだ。ベシメルソースやカレーのルーにオマール海老の旨味とコクが伸び、香りが立つ。



オマールソースのカレー



オマール海老のリゾット

イタリアン

リゾットやトマトソースにオマール海老のおいしさを取り込む

今までオマール海老のトマトソースパスタを食べた事はあるが、「香りが違う。」とはっきりわかる。チーズとの相性も良く、オマール海老の旨味とコクがお米に入ったリゾットは絶品。



オマール海老のトマトソースパスタ



オマール海老のボワレ サマートリュフと軽いソース仕立て

フレンチ

王道のフレンチで、このフォンの良さを存分に発揮する

オマール海老のフォンが生み出すソースやスープは、人気のメニューだからこそフォンのクオリティが試される。ビュッなフォンが、上質のフレンチを作り上げる。



オマール海老のスープ

「茶碗蒸しにしたい。」とおっしゃった。ふと考えれば、フォン・ド・オマールを使ったカレーがあるのだ。フォン・ド・オマールを使ったカレーが、オマール海老の旨味とコクが伸び、香りが立つ。良い出汁であれば様々な料理に応用できるはずだ。

さらに、フォン・ド・オマールはフランス料理だけのものではないかもしれない。このフォンを、ご覧いただいた日本料理店のご主人は、見た途端に「茶碗蒸しにしたい。」とおっしゃった。ふと考えれば、フォン・ド・オマールを使ったカレーがあるのだ。フォン・ド・オマールを使ったカレーが、オマール海老の旨味とコクが伸び、香りが立つ。良い出汁であれば様々な料理に応用できるはずだ。

良い出汁からは、当然、良い料理が生まれる

考えられるし、安全安心の面でもわずかだがリスクがあるらしい。今回の「フォン・ド・オマール」は、ヘッドから「肩肉」だけを外し、しかも、一度も凍結させず煮込む。一度凍結したヘッドは、細胞が壊れることはもちろん、殻から鈍い色が出るからだ。さらに、10kgのフォンを作るために120kgの「肩肉」を使う。これは、原料を豊富に持つ現地でしかできないことだ。だから、臭みをマスクする必要もなく、旨味を補う必要もない。だからこのフォンは、えぐみがなく、すっきりとしているのだ。

通常の「フォン・ド・オマール」は、オマールヘッドを煮て作られる。オマール海老の消費量の少ない日本ではあまり知られていないが、ヘッドを丸ごと使うことは、未消化のものが詰まった胃袋と、麻痺性貝毒を持っていることのあるミソも一緒に煮ることになるという。臭いが風味に影響することもある。このフォンにはえぐみがなく、すっきりとしているその理由は

通常の「フォン・ド・オマール」は、オマールヘッドを煮て作られる。オマール海老の消費量の少ない日本ではあまり知られていないが、ヘッドを丸ごと使うことは、未消化のものが詰まった胃袋と、麻痺性貝毒を持っていることのあるミソも一緒に煮ることになるという。臭いが風味に影響することもある。このフォンにはえぐみがなく、すっきりとしているその理由は

「限りなくビュッな風味は、シンプルな材料から作られる」
試食していただいたフランス料理の料理長のみならず、口をそろえておっしゃることは、この「フォン・ド・オマール」がビュッであるということだ。このフォンの作り方は極めてシンプル。オリーブオイルにニンニクの風味を移し、いちども凍結させていないオマール海老の肩肉を入れ、時間をかけて炒める。ソテーしたオニオン、トマトピューレ、白ワイン、水を加えじっくりと煮詰める。香辛料や酒、塩、植物性油脂など余分なものは一切入れない。日本料理の出汁も、素材は鰹、昆布、煮干しなどを使い、余分なものは一切入れない。「色を見ただけで、このフォンの良さがわかるよ。」とおっしゃった料理長がいた。ご自分のキッチンで、ライブのオマール海老を取り寄せ、「フォン・ド・オマール」をお作りだからこそ分かるのだろう。



フォン・ド・オマール 500gパック