

粉からつくるコーントルティーヤ カフェエス・キッチン卒業生が、その魅力に注目。 オリジナル「コーンクレープ」シリーズを新発売!

アメリカ産トウモロコシ粉を使ったコーントルティーヤ。粉から作る味わい深さとオリジナル性の打ち出しやすさに「Cafeことこの葉」も注目。京都の町で親しまれる「ことこの葉」コーンクレープ」シリーズの提供を始めた。



京厚揚げ

絹ごし豆腐の厚揚げに胡麻ドレッシング、ブリーツレタス、千切りキャベツ、水菜を巻いた。コーントルティーヤと和食材との相性に驚き、可能性を感じるメニュー。トルティーヤチップスと特製サルサを添えて、500円。(以下同じ)



焼きササミ

塩・胡椒でソテーしたササミがサッパリとした食感で、女性に人気の具材。ソースはサルサと胡麻ドレッシングから選んでもらう。



ポイルえび

幅広い客層に人気のエビはブリッとした食感が楽しめるポイルえびで具材に。ソースはサルサと胡麻ドレッシングから選んでもらう。



ウインナー

軽く焼き目をつけたウインナーを包んだ。子供や男性にも喜ばれるメニュー。ソースは「サルサが相性よく、おすすめ」と、知子さん

手作りコーントルティーヤ 生地づくりのポイント



トルティーヤミックス250gにつき水350ml、卵1個、ベーキングパウダー小さじ1、塩・胡椒少々を加え、半日寝かせたものを生地に。



おたまに軽く1杯で生地1枚分。テフロン加工のフライパンを使って油は敷かない。穴を開けないよう川島さんはフライパンを傾けて広げる。そばに濡れ布巾を用意しておき、1枚焼くごとにフライパンをよく冷まし、しっとり仕上げる。



表は軽く焼き色を付け、裏はしっとり感が残るように焼き上げる。これを数枚ずつ重ねて冷凍する。提供直前にフライパンで温めればオペレーションはスムーズだ。



Cafe ことこの葉

石の灯ろうが置かれた和風の入口が目印。店内も落ち着いた雰囲気、家族経営のあたたかみが地域に暮らす年配の人や女性客に愛されている。ショップデザイン/コムスペース(株) <http://www.comspace.biz/>
 □住所/京都市上京区寺町通今出川上る表町31-1
 □電話/075(708)6962
 □営業時間/11時~21時(20時30分L.O.)
 水曜・日曜~18時(17時30分L.O.)
 □定休日/木曜日
 □坪数・席数/18坪・24席
 □URL/<http://cafe-kotonoha.com>

日本カフェランナー協会認定校 カフェ・キッチン(佐奈栄学園)

カフェの仕事を基礎から専門知識までわかりやすく学ぶカフェをはじめの人の学校。20代~60代まで幅広い年齢層の学生が学んでいる。
 □住所/東京都目黒区上目黒1-18-6
 佐奈栄学園ビル
 □電話/03(5722)0378
 □URL/<http://www.sanaegakuen.co.jp/>



写真右から、店主の川島 尚さん、カフェ・キッチンの富田佐奈栄学園長、知子さん、夫人の和代さん。家族で力を合わせ、メニューづくりや利用者との交流を楽しみながらオープン1周年を迎えた様子を、東京から駆けつけた佐奈栄先生も賞賛した。

が「京厚揚げ」で、アイデアは娘の知子さんから。「コーンの存在感に負けないよう厚揚げを、それも近所のお豆腐屋さんが作る絹ごし豆腐の厚揚げを選びました。なめらかな食感と品質の良さをぜひ試していただきたいです」と、知子さん。川島さんも「自分でコーントルティーヤを焼いてみて、コーンの香ばしさを実感しましたね。巻いてみれば色々な具材が合うんです。「トルティーヤつて、こういう味だったんだ」と感じました」と言う。メニュー名を「コーンクレープ」としたのもそんな印象から。先入観無しで食感のしっとり感と具材のバリエーションを楽しんでもらいたいのだそう。生野菜を合わせ、具材に絡めるソースは、辛口のサルサに自家製トマトソースを1対1でブレンドした特製。さらにコーントルティーヤと相性のよい胡麻ドレッシングを用意して、お客がお好みで選べるようにもしている。

同店のオープン1周年を機に訪問した富田佐奈栄学園長も試食し、笑顔で頷いた。「軽く食べられるので、時間帯を選ばず利用してもらえらる有望なアイテムだと思います。粉から作るの、生地に甘みを加えてデザートメニューにも活かせますね」と川島さんに提案した。

コーントルティーヤを活用したメニューづくりは今後も広がらそう。

アメリカ産コーントルティーヤの香ばしさと甘味は、粉から作ればさらに味わい深く、カフェの魅力のオリジナルメニューとなる。すでに数多くのお店が実践。京都・今出川「Cafeことこの葉」も、その1つだ。

カフェのビジネススクール「カフェエス・キッチン」が昨春秋、タコス専門の繁盛店を経営した嶋田正一さんを講師に迎え、講座を行った(本誌11月号参照)。同学園卒業生で「Cafeことこの葉」を経営する川島尚さんは参加出来なかったが、「新メニューとして、ぜひ試してみたい」と、同学園の富田佐奈栄学園長の協力のもと嶋田さんが開発したレシピと「トルティーヤミックス」を取り寄せ、独自のコーントルティーヤメニューに取り組んだ。

ベースとなる「トルティーヤミックス」は、アメリカ産トウモロコシ粉と小麦粉を合わせたもの。これにベーキングパウダーと水、卵、塩・胡椒を加えて焼き上げる。生地は半日ほど寝かせ、表を軽い焼き色がつくくらい焼いたら裏はしつとりとした食感を残す程度に仕上げるのがポイント。まとめて作り冷凍保存しておけば、スピーディーに提供出来ることも嶋田さんからアドバイスされた。

具材は、幅広い客層が親しみやすい「ウインナー」「ポイルえび」「焼きササミ」に加え、京都らしく豆腐を採り入れた「京厚揚げ」。特におすすめ