



鉄板焼ステーキぼんて
東京都台東区浅草橋

地元根付いた大衆的な店が多い浅草橋に、2022年11月に開店。雑居ビルの中の隠れ家的な雰囲気大切に、「箸1つで食べられる鉄板焼」をコンセプトに、カジュアルで入りやすい店づくりをしている。ゆったりとした雰囲気の中で、全国各地から独自のルートで仕入れた活の伊勢海老や活アワビ、黒毛和牛などの食材を、シェフの熟練の技で臨場感たっぷりに焼きあげる。鉄板焼ならではの豪快なおいしさを存分に楽しめる店だ。



シェフ 一ノ瀬 杜斗 さん

目の前で調理する臨場感あるおいしさと、エンターテインメント性でお客様を楽しませるのが鉄板焼だ。「カラビネーロ」はサイズが大きく存在感があり、姿は赤く印象的だ。頭の中には濃厚なミンがたっぷり詰まっている。さて、「カラビネーロ」は鉄板焼にどんなポテンシャルを発揮するだろう。さっそく焼いていただこう。

鉄板焼のパフォーマンスで、「カラビネーロ」の魅力を引き出す。

“赤い悪魔”と呼ばれる海老

目の前で焼き上がる音と香り、やわらかな身と濃厚なミンの旨さは衝撃的だ。シェフの見事な技が「カラビネーロ」を五感で楽しませてくれる。



「カラビネーロ」は35cmもある大型の海老で、生の状態でも深い紅色をしている

ライブ感ある「カラビネーロ」の鉄板焼きにお客様も大満足

伊勢海老やオマール海老の他に、こんな大型の海老がいるとは知りませんでした。まず、35センチというサイズ感にインパクトがあります。頭の中にはミンがたっぷり詰まっています。濃厚で臭みがなくとてもクリーミーで、甲殻類のミンが大好きな日本人にはたまりませんね。さらに「カラビネーロ」は生の状態からこの深い紅色をしていても印象的です。

焼くと身はふんわりとやわらかくて甘く、ミンは旨みが凝縮して濃厚になります。海外では、魔法にかかったように惹きつけられるおいしさとこの深い紅色から「赤い悪魔」と呼ばれるのだそうですが、それも分かるような気がします。

お客様に「カラビネーロ」が焼けて表情が変わっていく様子を最初から最後まですべて目の前でご覧いただける鉄板焼では、おいしさに臨場感が生まれ高いエンターテインメント性をお楽しみいただけます。

今回は、「カラビネーロ」とズッキーニ、白ナスを焼いて、少しハーブをきかせたトマトソースとパルミジャーノを加えて、鉄板の上でラタトゥイユ風に仕上げます。

召し上がったことのない大きな海老に、お客様は興味をお持ちになると思います。

カラビネーロ



サイズ: 6-8/kg (約35cm)
9-10/kg (約30cm)
規格: 1.3~1.5kg 不定貫×12パック
原産国: ブラジル

カラビネーロ

「カラビネーロ」は、ブラジル・リオデジャネイロ南東の深海400~500mで漁獲される深い紅色をした海老で、スペインやブラジルでは馴染みのある高級食材だ。自然な甘さと豊富な肉汁を持つ身がおいしいことはもちろんだが、それ以上にミンが素晴らしく、まさに「ミンを食べる海老」といえよう。漁獲量が限られているため、水揚げのあるスペインやブラジルでは貴重な海老として人気が高い。

Carabiniro

カラビネーロの鉄板焼
ラタトゥイユ風



Teppanyaki Steak Bonte



カラビネーロの鉄板焼 ラタトゥイユ風

ふんわりとやわらかな身と
ミソの旨みが圧倒的

それでは焼いてみましょう。ズッキーニと白ナスはオリーブオイルで焼いて、最後に「カラビネーロ」と一緒に盛り付けます。
「カラビネーロ」は殻を付けたまま背開きして軽く塩をふりますが、あとでチーズを使いますから、ここでは塩味のやわらかな岩塩を控えめに使い、ホワイトペッパーをふります。
殻を下にして鉄板にのせ、コテで軽く押さえてあげながら殻とミソをじっくりと焼きます。殻を焼くことでその香ばしさを身に移し、頭にたっぷり入っ

たミソの濃厚感をぐつと詰めていくイメージです。均等に火が入るように、こまめに油を足してコテで殻の下に送ります。身がふわりと盛り上がりミソが沸きはじめたら、ここからは一気に仕上げます。鉄板に水を注ぎ入れ、蓋をして20秒ほど蒸します。蓋をあげると蒸し上がった「カラビネーロ」の尻尾が立ち上がり、おいしさをアピールします。ここにブランデーを注ぎフランベします。炎が上がり、ミソ



頭をひらくとミソがたっぷり

はグラタンが焼けるようにぐつぐつと詰めて、見ているだけでおいしさは倍増し期待が高まります。これにレモンを絞り、焼いた野菜と一緒に皿に盛り、トマトソースとバルミジャーノをかけ、最後に黒胡椒をガリツと挽いて仕上げます。
ジューシーなズッキーニと、とろりとした白ナスにトマトとチーズの風味、そこに「カラビネーロ」のふんわりとやわらかな身とミソの旨みが圧倒的で、もうたまりません。とても贅沢なラタトゥイユですね。
「カラビネーロ」の赤く大きな姿と、たっぷり詰まったミソは、鉄板焼のライブ感に凄く合っています。お客様も大満足だと思います。



⑤ 立った尻尾がおいしさをアピール



① 軽く岩塩をあてホワイトペッパーをふる



⑥ ブランデーでフランベしレモン汁をかける



② こまめにコテで殻の下に油を送る



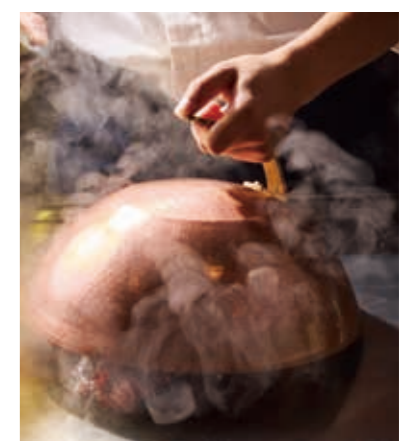
⑦ 皿に盛りトマトソースをかける



③ 鉄板に水を注ぎ入れる



⑧ バルミジャーノと黒胡椒で仕上げる



④ 蓋をして蒸す