

黒梅貝料理

フルーティで上品な「貝」料理。 令和3年3月5日

材料：黒梅、バイ貝または牡蠣、ライム、ニンニク、赤玉ねぎ、青唐辛子、タマリンドペースト、シーフードソース（唐辛子とライム、ナンプラー）

スパークリングワイン、白ワイン、ウォッカや辛口日本酒に最適。モルドバ産「BASAVIN」社 Chardonnay や生き生きとした上品な酸味のあるドイツ産リースリングにもあう。

高級料理店の一品である。

上品な高級貝料理 黒梅バイ貝、黒梅牡蠣！

評価：総合点 4.9/5 点

美味しい貝料理、複雑な味付けが魅力で、生臭さはなくフルーティな上品な味わい

試食の結果、美味しい貝料理であった。タイと日本の合作料理だが、それぞれの味を消さず、調和がとれて上品な貝料理は、タイ伝統的な貝の食べ方と梅のコンビネーション。

辛い、酸っぱい、甘い、塩辛い。それぞれがそれぞれの味の特長を主張しているが、調和がとれている別次元の味。貝は固くコリコリするバイ貝と柔らかくてクリーミーな牡蠣との食感も最高である。食材の食感と味、香りが複雑に融合している。

強い酸味とフルーティーな香りが特徴のタマリンドソース。タマリンドソースは、ものすごく酸っぱいソースと甘いソースの2種類があるが、甘いソースを使っている。マメ科、タマリンド属の常緑樹で、樹高は25mを超える樹もあります。食べる部分は実です。

タマリンドの酸っぱいソースは、ライム以上に酸っぱい。

黒梅でない一般の塩漬け梅干しで試したが、貝の味を消してしまった。黒梅だからこそできる味の調和力である。

