



蟹黄獅子大
上海蟹入り刺子

色味追索

中国料理 私の表現



香酥鮮帶子

岩手産ホタテとジャガ芋の煎り焼き 青のワサビ

都心から車で約1時間半の手書き
富里市にある「二エススタイル」は、
ゆっくりと空間が特徴の中国料理
店。佐賀一氏は、伝統の技法をい
スにし、自家製で栽培した安全新
鮮な野菜を活用した多彩で軽やかな料
理を提案する。身体に優しい味わいの
料理には、遠客のお客も多く訪れる。

*

12月は宴会シーズンということで、
今回紹介した「紅焼蹄膀」のように、
見た目にも迫力のある料理が多くな
ります。ゼラチン質の多い豚の蹄膀は、
脂は加熱して素材から抜け出るとい
う特徴を活用。煮る、揚げる、蒸す
という工程を重ねて脂出しをしな
えで、酸味のきいた白菜のソースで
ぱりと、脂っぽさを感じることなく、
肉のとりとけと飽感を両方だけ味
わつていただく一皿に仕上げます。

また私は、中国料理は野菜をまよ
まよと味わって提供される料理だと思
っており、自家調達で30種類前後の野菜
を栽培して、常に料理への生かす
を考えています。たとえば、「蟹黄生翅」
の中の蟹黄生翅には生野菜を添え、宮
保生翅は牡蠣をたらぶりのパプリカや
ギンナンと炒めます。野菜をバラン
スよく取り込むことで、主原料の旨みを
いっそう引き立てることが狙いです。

さて、当店のグランドメニューは
「酢豚」や「海老のナリソース」など、
一般的な料理が多いのですが、日替り
や定期的に開催する異味会での料理
は、中国全土の古臭料理やめずらしい
料理も作っています。それは、単に食
事をすすんでおくお客さまに中国料
理の魅力を届けていたくないという
思いが強くあるから。提供時には訪問
の許す限り、その料理の歴史や背景な
どを説明するように心がけています。

中でも、本場の味で作る「こじ力」
を入れてのが「麻婆豆腐」。開店時は
お客さまから「麻婆豆腐」とお叱り
を受けたこともあるメニューですが、四
川料理の麻・辣・油・嫩・酥の概念に
よって生み出される旨みの源を「こじ
力」と、今では当店の麻婆豆腐のファン
が増えまわりました。これから中国料
理の基本や伝統を守りつ、新しく
そして変化を料理に接続していきます。



味わい豊かな野菜の底力で、
山海の素材の旨みを際立てる



野菜生炒
かまの一種盛り



佐野賢一 一もこいも
1971年千葉県生まれ、調理師学校を卒業後、中国料理加味漬云千葉・船で修業し、霞田、塩浜、上海、北京の料理を幅広く学ぶ。同店開設の料理長を経て、2006年6月、実家の醸製職人の工場を改修し、独立開業。
撮影・武井メグミ
取材文・永浪敬子



二エススタイル
開業/2006年6月
店舗面積/25坪
客席数/カウンター4席、
テーブル16席、座敷座20席
電話/千葉県富里市富里27-48
営業時間/11:30-14:30(L.O.)
17:30-21:30(L.O.)
休店日/土曜

紅焼蹄膀
豚めし肉をからか糖漬煮 泡盛しるしかけ