



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第54回)

7月、暑い夏がやってきました。こんな時は朝食をしっかり食べることです。朝食といたら、タマゴ料理です。是非、朝からタマゴ料理を召し上がってください。というわけで、朝食に向けたアメリカ発“エッグスラット”を紹介いたします。動画では、エッグスラットとエッグベネジクトを紹介しています(https://www.youtube.com/watch?v=B_tAW16rMNk)。

1. エッグスラット(egg slut)

エッグスラットのお店は、タマゴ好きがタマゴ好きのために作った、ロサンゼルス NO.1 のタマゴ料理専門店です。“セレブに愛される朝食”としてブームをおこし、アメリカの定番料理「エッグサンド」の革命児として、2011年のブランド創立以来、あらゆるタマゴ好きを魅了しています、と紹介されています。また、厳選した素材・一流シェフの技法・洗練されたデザインで構成される”究極のエッグサンド”を提供しているそうです。

既に日本では、新宿駅南口、徒歩1分のところに開店しています。早速、行ってみました。9時半に行きましたら、混雑していて入れずに20分待ちました。このお店の混雑状況は、9時頃と15-16時頃と記載されています。

確かに店内には、パソコン片手にゆっくり食べている人、外国人の方も多く、日本とは思えない空間ができています。

エッグスラットは、マッシュポテトを瓶の中に敷き詰めて、その上にタマゴを割り入れて湯煎調理したものです。半熟タマゴとマッシュポテトと一緒に食べるのが特徴です。レシピには発酵バターをぜいたくに使ったじゃがいもと半熟タマゴを瓶に詰めた、日本に伝わるエッグスラットの元祖、との説明がありました。アメリカのスラットとの違いは書かれていませんが、日本人向けの工夫がされているようです。

エッグスラットより種類の多いエッグサンドを食べている人が多かったです。上の写真は「フェアファックスサンド」で、クリーミーなスクランブルエッグとチーズの取り合わせがおいしいです。スクランブルエッグがしっとりとして、格別なおいしさです。価格はいずれも少々高めですが、ボリュームいっぱいですので、ランチにぴったりです。

エッグスラットを知ったのは、ある料理家が学生に教えているのを見て、おいしそうだが朝から意外に



エッグスラットとバゲット



エッグサンド

手間のかかる料理だなあ、と思ったのがきっかけです。実際には有名な老舗喫茶店のモーニングで食べて、そのおいしさに感動しました。マッシュポテもとろりとした半熟タマゴもおいしいのですから、当然といえば、当然のおいしさです。話は別ですが、東京オリンピックに来られた外国の方が、日本のやわらかい食パンで作ったタマゴサンドウィッチのおいしさにびっくりし、売り上げが倍増したそうです。現在でも外国でも製造されているそうです。確かに外国では硬めのパンの使用が多く、タマゴだけのサンドウィッチというのはあまり見かけません。

3. エッグスラットの分量と作り方

材料(2食分)は、じゃがいも中2個(300g)、バター10g、牛乳120ml 生クリーム20ml、塩小さじ1/2、ナツメグパウダー0.5g、スパイス塩1g、タマゴ2個、フランスパン適宜です。

作り方:① じゃがいもはよく洗い、ぬれたままラップをして600Wの電子レンジで5分加熱します。皮をむいてボウルに入れ、熱いうちにつぶしてバターを加えて手早く混ぜます(マッシュポテト)。

② 鍋に牛乳と生クリームを入れて沸騰直前まで温め、①に少しずつ加えて混ぜます。なめらかになったら、塩、ナツメグを加えて混ぜます。市販マッシュポテトを使用してもできます。

③ 耐熱カップに半量の②を加え、タマゴ1個を割り入れ、マジックソルトを上から振ります。同様にしてもう一つ作ります。

④ あらかじめお湯を沸かしておきます。鍋に③を入れ、カップの縁より少し下までお湯を注ぎ、ふたをして弱火で10-12分加熱し、タマゴが半熟になったら取り出します。フランスパンを軽くトーストして添えます。これにミートソースを加える、粉チーズを加えるなどもおいしいです。

4. 共同研究員山田氏、パンコンテストで第1位を獲得

タマゴのおいしさ研究所共同研究員の山田密穂さんはホシノ天然酵母に魅入られ、自然派パン教室ふれちえるを運営しています。東京家政大学大学院で勉強し、修士号を獲得とりました。Youtube 動画“ぎゅっと！タマゴ”のブリオッシュの回も担当しています。

先日、ホシノ天然酵母パン種ユーザーの会・星天会の第3回星天会新製品コンテストに参加されました(今回のテーマは牛乳を使ったアイテム)。プロ職人の参加が多いなかで、“シャリじゅわミルクブレッド”を



出品し、見事第1位を獲得しました。ご本人のコメントでは、生地だけで濃厚なミルク感を出すのが難しかったため、フィリングを工夫されたそうです。牛乳で煮たココナツを加えることで、ミルクの風味を強調。外側の焼けたココナツが“シャリッ”とし、パン内側の牛乳を含んだココナツが“じゅわっ”とする2種の食感が楽しめるパンを仕上げましたとのこと。審査員の評価では、いずれの方も最高点をつけたと書かれています。授賞式は9月に行われます。おめでとうございます。

*タマゴのおいしさ研究所 峯木 真知子 〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7

タマゴ科学研究会 E-mail:info@japaneggscience.com(←質問、感想などはこちらのアドレス)