

中條社長の味見コロリン！

特製コンビーフ

牛肉を塩漬けにした保存食のコンビーフ！

語源はもちろん英語の **Corned beef**(**コーンド ビーフ**) で塩漬け牛肉を意味する！

ウィキペディアによればイギリスの産業革命で 17 世紀から英国海軍艦隊や北米軍のための食糧として生産されていたというから古い歴史のある加工食品！

日本で一般的に手に入るコーンビーフは缶詰が多いが（傷だらけの天使でショーケンがかじってたなあ）欧米では肉屋の手作りコーンビーフはポピュラー！

さて、このコンビーフをどうやって食べようか？

アメリカでは朝食の **corned beef hash** (コ-ンドビーフハッシュ)のようにポテトと炒めたりするのがポピュラーな調理法だがせっかくなので火を通さずフレッシュで頂きたい！

ならばコーンビーフとチーズを挟んだホットサンド **Reuben sandwich** の（ルーベンサンドイッチ）などのようにパンと一緒に頂くのも良いか！？

ただホットサンドにするには量も必要になるのでバゲットで頂く事にした！

ルーベンサンドもそうだがやはりパン+コーンビーフ+チーズは最強のタッグ！

Baguette (バゲット) をカットしコーンビーフを乗せてチーズはパルミジャーノとブルーチーズを用意！

「**クロスティーニ**」を作りました！



口にほおばればコーンビーフが口の中で柔らかく解れ肉の脂の甘さが全面的に押し寄せてくる！
そしてチーズのウマ味とコーンビーフのウマ味の相乗効果で口の中はウマ味のパレード！！



後日の朝食でポテトを加えて corned beef hash (コンドビーフハッシュ)で食べたらこれがまたコーンビーフの風味と甘みが引き立ち最高にウマかった・・・「週末また社割りで買おうっと！」
ああ～ワインが進む！・・・

* **クロスティーニ**(crostini)は、[イタリア語](#)で小さな**トースト**と言う意味である。

スライスしたパンをグリルまたはトーストし、その上に食材を乗せて構成されるイタリアの前菜である。これらにはさまざまな野菜、[チーズ](#)、[肉](#)、[オリーブオイル](#)、[ハーブ](#)、[ソース](#)などが含まれている。[ワイン](#)と一緒に提供されることが多い。決まった形がないので好きなものに乗せることができるため、種類は豊富で地域や家庭によって様々である。[スープ](#)につけて食べられることもある。

[イタリア料理](#)で似たような料理に**ブルスケッタ**という食べ物が存在する。

これはクロスティーニと非常に似ているが、あえて違いを線引きするならば、ブルスケッタで使用されるパンはクロスティーニで使用されるパンより大きく、[ラスク](#)に近いような全体がカリカリしたパンが使用される。またブルスケッタのパンは**ニンニク**がすりこまれている。一般的にブルスケッタのトッピングはエキストラバージンオリーブオイルと**塩**また、[コショウ](#)が一般的だが、[トマト](#)などを加えることもできる。このようにシンプルな形が多い。

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

今回は和のテイストで「**コンビーフ井**」で頂いてみる！コンビーフ以外に用意するのは卵黄と刻んだネギ・・・炊き立ての上にコンビーフを乗せセンターには生の卵黄、そしてネギで軽く香り付け！



卵黄を崩して醤油を少々たらしして混ぜればコンビーフに卵黄が絡み肉に甘さとコクが加わりながら口の中で解けていく・・・これは癖になりそうでヤバイ！！女房と主治医にまた怒られそう・・・



たかがコンビーフ、されどコンビーフ・・・これほどまでコンビーフのウマさの違いを気づかせてくれた弊社製造スタッフに感謝！ああ～酎ハイが進む～・・・

「ピザ」もやってみた。市販の冷凍ピザマルゲリータにたっぷりコンビーフをちらし、とろけるチーズ

を追加投入！そして何と言っても味の決め手はマヨネーズ！コンビーフ+マヨネーズは黄金タッグです

よね～！こんがり焼き色をつけて、ガブリ！あぁ～ビールが進む！・・・

