

「新鮮で、おいしい本格江戸前すしを、気軽に召し上がっていただきたい」。私たちは、創業以来50年以上にわたり、すし一筋に歩んできました。その基本姿勢が、“すしを科学すること。勘や経験に頼っていたすしの世界に、科学的根拠に基づく経営をいち早く導入。蓄積したデータを徹底的に分析することで、食材の仕入れから、店舗での衛生管理に至るまで、最善の手法を取り入れています。

第4回 「温度」を“科学”する

まぐろの「温度」を“科学”する

ちよだ鮨では、「持ち帰りすし」ととても相性の良い、冷凍のばちまぐろを使用しています。

まぐろは釣り上げられると、 -60°C で急速冷凍・保存されます。このカチカチに凍ったまぐろを、持ち帰って召し上がるときに一番おいしくなるように、その特性と温度の関係を科学。

例えば、切付け直後のネタの温度は $-4^{\circ}\text{C} \sim -3.5^{\circ}\text{C}$ にするなど、それぞれの状態での最適な温度を細かく定めています。このような徹底した温度管理が、まぐろをよりおいしく召し上がっていただくための秘けつなのです。

衛生管理の基本「温度管理」

生ものであるすしは、鮮度だけでなく衛生管理においても、温度管理が基本。ネタの仕込み時や保管時の温度も、厳格に設定し厳守しています。

また、冷蔵機器の温度チェックをこまめに行い、万が一異常があっても、すぐに対応。

いつでもおいしくて安全な商品を提供します。



■ しゃりの「温度」を“科学”する

ちよだ鮨は自社の炊飯工場から、毎日炊きたてのしゃりを店舗に納品しています。

米問屋の敷地内にある工場では、精米したての米を使い、その日その日の水温・

気温・湿度などに合わせて、水や火の加減、

炊飯時間などを細かく調整。さらに、炊き上がり、酢合わせ、箱詰め、配送といったすべての工程において、しゃりの温度を徹底的に管理。

これにより、どの店舗でも、いつでも、同じ味のしゃりを提供することができるのです。



TVチャンピオン

川澄健の江戸前すし講座

四ノ巻 つめ

すしは世界中で大人気。でも多くの外国人は、しょうゆをジャブジャブ付けて食べます。

彼らにとってそれがうまいのなら仕方ないですかね。

現在のように、流通や保存技術が発展していなかった時代、新鮮な生の魚をふんだんに使うことはできませんでした。そこで、酢じめやツケ、煮上げるといった、すしをおいしくする工夫、「江戸前の仕事」が発達したのです。その一つが、あなごやまぐりなどの煮汁を煮詰めた甘いたれ「つめ」。これも伝統的な江戸前の仕事です。新鮮な生ネタの合間に、甘辛いつめを付けたあなごやはまぐりなどを食べる。江戸前すしの本家・日本ならではの楽しみ方の一つですね。

川澄 健 (かわすみ けん)

すし職人。特に飾りすしの第一人者。TVチャンピオン「全国寿司職人選手権」で3度優勝。飾り巻きに関する複数の著書がある。ちよだ鮨が運営する「日本すし学院」の首席インストラクター。

