

本年度選出の菅井総料理長

名工のキャビアコース提供

高級食材キャビアを一から作る技術を持つ仙台国際ホテル(仙台市青葉区)の菅井敏彦総料理長(68)が、2025年度の「現代の名工」に選ばれたことを記念し、ホテルはキャビアを使ったコース料理を5階のレストラン「ロジエドール」で期間限定で提供している。菅井さんは「今年は満足のいく仕上がりになった。ぜひ食へに来てほしい」と話す。

生きたチョウザメから卵を取り出すと、食感が多いが、菅井さんの自し、岩塩を加えてマイナス2度で1週 家製キャビアは塩分濃度を2・5%に間熟させる。一般的な塩漬の輸入 抑え、魚卵本来の味となめらかな食感キャビアは塩分濃度7〜10%で、プチ を引き出す。



新鮮な魚卵から自家製キャビアを仕込む菅井さん

仙台国際ホテル なめらか食感 軍艦巻き



コース料理に含まれる自家製のキャビアの軍艦巻き(仙台国際ホテル提供)

菅井さんは1989年開業のホテルで30年以上、宴会部門の最前線に立つ。2022年にコロナ禍明けを自覚して集客の武器にしようと、国産の養殖チョウザメを使ったキャビア作りに挑んだ。試行錯誤の末、東北のシテイホテルとしては初めてチョウザメの解体、魚卵の採取、調理を一貫して行う技術を習得した。

コース料理はキャビアの軍艦巻きを取り入れた。「現代の名工」キャビアコース(2万5000円)は14日まで、「新春プレミアムディナーコース」(1万5000円)は26日〜来年1月末。通常メニューも追加料金でキャビアを加えられる。連絡先は同店022(268)1101。(吉田ちひろ)