

京都吉兆・徳岡邦夫さんと
一緒に作りました。

北の大地で生まれた ホエイのプリン

十勝で見つけた
ホエイ(乳清)を
何かうまく役立てたい!



【一】
訪れたのは、
北海道中川郡幕別町
チーズ工房「ニーズ」

100年余の歴史あるホルスタイン牧場、新田牧場は、良質な牛乳の生産者。その一角に「ニーズ」の工房と店がある。「牛たちが人なつこいのは、きっと大切にされている証拠だね」と徳岡さん。

地平線まで続く畑、広い空……。北海道の雄大な夏景色の中を走り、十勝の牧場を訪れた徳岡邦夫さん。「ザ・ウインザーホテル洞爺」内に「あらし山吉兆洞爺湖店」がオープンして以来、たびたび北海道を訪れています。今回、徳岡さんが探しているのは、チーズの副産物であるホエイ(乳清)。酪農が盛んな十勝は、ナチュラルチーズ工房も多い土地。そこで搾りたての乳からできるホエイは低脂肪で、美肌成分でもある乳タンパクやミネラルがたっぷりです。

「牛乳と違って半透明なんだね。やさしい甘みと、乳酸の爽やかな香りがいい」。「ニーズ」の製造担当者に聞くと、ホエイの中では乳酸菌が活発に働くため、その味わいは刻々と変わるといいます。乳の甘みはとれたてのホエイがいちばん強く、リコッタチーズの原料としても知られています。しかし、北海道では、ホエイを使った加工品はまだ少ないのです。乳加工品の副産物として大量に生まれるにもかかわらず、活用されず、廃棄されることも多かったとか。「もったいない！これを生かして新しいデザートが作れないかな」。徳岡さんはさっそく洞爺湖店に向かいました。

【二】
モッツアレラから
ハード系まで10種以上の
チーズを作って販売



「ニーズ」のチーズのなかでもモッツアレラや、ハードタイプの「榎(かしわ)」は味に定評があります。徳岡さんはアイデアをふくらませるためチーズや、バター、ヨーグルトを試食用に購入。

【三】
チーズ作りの過程で生まれる
ホエイ(乳清)。栄養豊富な
この食材を生かせないか？
と考えた徳岡さんは……



「ホエイの中で乳酸菌が生きているから味がどんどん変化するんです」と製造担当 杉山さんがいうと、「なるほど。ぜひ新鮮な朝どりのホエイでデザートを作りたい」と徳岡さん。

350キロ先にある
洞爺湖店の厨房までひとつ走り！



四

ザ・ウインザーホテル
洞爺内にある
あらし山吉兆にもどり

北海道を代表するホテル
「ザ・ウインザーホテル洞爺」。
湖を望む丘の頂上にある建物の
中には、徳岡さんが監修する
「あらし山吉兆」の厨房がある。

五

新たなスイーツの
開発です

まずは北海道産の生クリームと砂糖を合わせ、
十勝のホエイをたっぷり加えて
ホエイプリンを試作。「冷凍しても
ふるふるとした柔らかさを保つことができる
配合にしました」と大河原料理長。



ホエイや乳製品を車に積み込んで目指す
は、G8サミット会場にもなったリゾート、
ザ・ウインザーホテル洞爺。「あらし山吉兆」
の厨房では、料理長の大河原謙治さんが徳
岡さんからの電話をもとに食材を揃えて待
っていました。ホエイのほかにも北海道の
食材を生かしながら、和の技法を駆使して
「吉兆の味」に仕上げる算段です。

ホエイに合わせるのは、北海道産の生ク
リームとグラニュー糖。「ホエイのミルク
ーな風味が主役だから、卵はいらない。今
までのうちの店にはない、真っ白なプリン
風デザートにしよう」という徳岡さんの指
示で、大河原さんが丁寧に材料を合わせて
いきます。

このプリンに和の風味を合わせよう、と
いうのが徳岡さんのアイデアです。大河原
さんが取り寄せておいた豆類やはちみつ、
きなこなど、思いつく限りの食材がずらり
と並び、徳岡さんが次々と味を見始めまし
た。十勝小豆の餡は京都吉兆に伝わる炊き
方で色よく仕上げ、豆本来のコクが広が
ります。そして、餡ともプリンとも相性の
よい京都吉兆特製抹茶蜜も欠かせません。
仕上がったプリンを一口食べた徳岡さ
ん、「これは、京都と北海道の融合だね！」
と一言。満面の笑みが浮かびました。

六

道産の食材を並べ、
試作を重ねて「プリン」が誕生

「プリンと相性がいい」と選ばれたのは、
ニーズと同じ幕別町で作られている、
肥料も農業も使わない貴重な小豆を使った餡。
「豆のコクを生かして、硬さはプリンに合わせて
もつとゆるく、女性好みの食感に」と徳岡さん。



七

店内でもいただけます

「あらし山吉兆 洞爺湖店」では、
この秋限定で一部のコースのデザートに
ホエイプリンを採用。北海道ならではの
和スイーツをいただけるのは、
同店以外では「婦人画報のお取り寄せ」のみ。



ふるふるとスプーンからこぼれ落ちそうに柔らかく、口にすればほろりと溶けていく。「ほえいプリン」は、卵を使わず、ホエイの風味をしっかりと生かして作られた、まったく新しいデザートです。北海道の牧場で餌も環境も丁寧に管理された牛の乳が原料のホエイは、良質のたんぱく質やビタミン、ミネラルを含む健康食材でもあります。十勝大豆の極上の餡、抹茶蜜、黒蜜、菜の花のはちみつつの4つは別添えなので、ひと口ごとに違った味わいを楽しめます。



[あらし山吉兆 洞爺湖店]

●オリジナルほえいプリン

3,150円 冷蔵便(全国一律840円/
2個以上ご購入の場合はお届け先が一カ所なら、
1個分の送料でお届けします)

申し込み番号 014F-029

内容量:ほえいプリン120g×6個、
ソース(抹茶・はちみつ・黒蜜)各15ml×2個、
粒餡90g×1袋
賞味期間:冷蔵で7日
※毎週金曜日までのご注文分を翌週木曜日より
順次発送
★限定300セット(毎週50セット)

29

あらし山吉兆オリジナル ほえいプリン

あらし山吉兆 洞爺湖店

編集部からひとこと
写真の抹茶蜜は、ほのかな苦みと上品な甘さ
で、プリンの味のふくよかさを倍増!
たっぷりの餡といただくとおいしさは3倍に。