

# 「本格デミグラスソースをお客様に」

お客様、いらっしゃいませ。この度は、数あるお店の中から当店を選び足をお運びいただきまして、誠に有り難うございます。

頑固一徹、職人氣質 かたぎ



今回は当店のハンバーグの**デミグラスソース**についてのお話をさせていただきます。

ハセクラ本店のハンバーグのデミグラスソースは、完全**手作り**です。

**当店のデミグラスソースは、外注のレトルトソースや、缶詰を一切使用していません。**

そういうものを使ってデミグラスソースを作ると、誰でも同じ味を作れて仕込み時間も短縮でき従業員も楽ができる、大量生産が可能とメリットも沢山あり、お店的には正直助かります。

しかしながら出来合いのレトルトソースを使う上でのデメリットは、食通で舌の肥えたお客様でしたらお気づきかと思いますが、ファミリーレストランのようにコクも深みもない、レトルト独特の臭みのある、どこにでもあるような個性のない味のソースになってしまうことです。

外注のレトルトソースを少しでも既存のソースに混入して増やそうとすると、味の手直しが全く効かなくなってしまいます。そのような事を回避するためにハセクラでは、手間と時間はかかりますが、最初から完全手作りのデミグラスソースにこだわっております。

**当店のソースは国産牛すじ肉や牛ほほ肉をじっくりと香ばしく焼き上げ、香味野菜も長時間弱火でじっくりと野菜の甘みが出るまで炒めて、それらを煮詰めては濾しの作業を約10日間かけて何度も繰り返し、コクのある芳醇で深みのあるソースに仕上げてまいります。**

大きな工場が大きな機械で、材料や調味料をプラモデルのようにただ組み合わせてグルグルと混ぜただけで完成のレトルトデミソースと、**当店のように良質な素材を時間をかけてじっくりと炒めたり煮込んだりする工程を経て完成するデミソースとでは、味に大きな差が出てくるのは当然です。手作りのデミグラスソースは贅沢に使用している牛肉や野菜の旨み甘みを感じる事ができ、じっくり炒めたり煮込むことにより、コクやほろ苦さのある深い味わいが作れるのです。**

余談ですがハンバーグに使用する玉ねぎも毎日30個全て手切りでみじん切りにしています。フードプロセッサーを使用すれば速く大量生産ができ非常に効率的で便利なのですが、その反面不揃いなみじん切りができ、水分と苦みが出て不味いハンバーグになってしまいます。水分を絞ってしまうと、玉ねぎの旨みが逃げてしまいます。美しく整った手切りの玉ねぎみじん切りは食感も楽しめ、生玉ねぎの酵素が肉の臭みも消して肉質を柔らかくするので、デミがよく絡むふっくらハンバーグに仕上がります。そういう理由からも当店では手切りにこだわっています。

今はなき皇室御用達ホテル「仙台ホテル」の洋食レストランで長年修業してきた創業者のデミグラスソースの作り方を、父の下で約20年間修業した息子の二代目が引き継ぎ、より志高く試行錯誤を重ねて、以前よりも工程を進化・洗練させて、心を込めて調理しております。

小さなレストランの手作りデミグラスソースは仕込みに大変な時間と手間がかかりますが、**私たちが手作りにこだわるのはお客様に感動して満足していただける「本物のデミグラスソース」を作りたい!! お客様の喜ぶ顔が見たい…!!** という理由からです。

**大型店では味わえない個人店の味を、手作りのデミグラスソースハンバーグを楽しんでいただけましたら、幸いです。** 当店スタッフもこれからもずっと精進してまいります。手狭なお店で恐縮ですが、心ゆくまでご堪能下さいませ。ご来店、誠に有り難うございます。

