

「手作り本格テ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^{かたぎ}気質



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

当店のハンバーグのテミグラスソースは**完全手作り**で、**外注のレトルトソースや缶詰を、一切使用しておりません。**

そういうものを使ってテ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残念な点は、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テミグラス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、手間と時間はかなりかかりますが、最初から完全手作りのテミグラスソース作りにこだわっています。

当店のソースは国産牛すじ肉や牛ほほ肉、香味野菜を、肉の旨みと香ばしさ、野菜の甘みが出るまで長時間弱火でじっくりと炒めて、それらを煮詰めては濾しの作業を約10日間何度も繰り返し、コクのある芳醇で深みのあるソースに手間と時間、愛情をかけて仕上げていきます。

大きな工場が大きな機械で、材料や調味料をフラモテルのようにただ組み合わせでグルグルと混ぜただけで完成のレトルトテミソースと、**当店のよう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テミグラスソースとでは、味に大きな差が出てくるのは当然です。手作りのテミグラスソースはじっくり炒めたり煮込むことによりコクや香ばしさを堪能でき、贅沢に使用している牛肉や野菜本来の旨みや甘みを感じる事ができるのです。**

余談ですがハンバーグに使用する玉ねぎも毎日30個すべ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、テ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テ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テ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「本物のテミグラスソース」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、手作りのテ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。

