

「本格手作り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お選びご来店いただきまして、誠に有り難うございます。

頑固一徹、職人気質

今回は、ハセクラ本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。

当店のハンバーグのデミグラスソースは**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、正直お店的には助かります。

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デ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、手間と時間は相当かかりますが、最初から完全手作りのデ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、香味野菜を長時間弱火でじっくりと丁寧に炒めて、それらを煮詰めては濾しの作業を約**10**日間何回も繰り返します。そうすることで肉の旨みと香ばしさ、野菜の甘みが最大限引き出され、コクのある芳醇で深みのあるソースに仕上がります。

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。手作りデミソースの利点は、上記の工程により完成した濃厚なコクや香ばしさを堪能する事ができ、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いも消して肉質を柔らかくするので、デミグラスソース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、より志高く多くの試行錯誤を経て、以前よりも工程を進化・洗練させて心を込めて調理しています。

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。

