

「本物の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足をお運びいただきまして、本当に有り難うございます。



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。

ハセクラのハンバーグソースは、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、缶詰を一切使っておりません。

そういうものを使ってハンバーグソースを作ると、誰でも同じ味を作れて仕込み時間も短縮でき、従業員も何かと楽、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るのですが…

グルメで舌の肥えたお客様ならお気づきかと存じますが、出来合いのレトルトソースを使う上でのデメリットはファミリーレストランのようなコクも深みもない、どこにでもあるような個性のないハンバーグ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。

諸々そういう理由から、いまだにハセクラでは一から手作りのデミグラスソースにこだわっています。

当店のソースは多くの国産牛肉や野菜を長時間弱火でじっくり焼いたり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味に仕上げています。

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焼いたり煮込んだりする工程で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。手作りのデミソースですと贅沢に使用している牛肉や野菜の旨みや甘みを感じられ、長時間こんがり焼けた時にできる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う玉ねぎみじん切りも毎日30個全て手切りです(泣)。フードプロセッサーを使うと楽で速く大量に出来てとっても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、水分と苦みが出てしまいびちゃびちゃのハンバーグになってしまいます。絞ったら絞ったで玉ねぎの旨みが逃げてしまいます。手切りの美しく整ったみじん切りは食感も楽しめ、肉の臭みも消して柔らかくするので、デミがよく絡むふっくらハンバーグになります。ですから、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経て、以前より工程を進化・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、お届けしたい！！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。

手狭なお店で恐れ入りますが心ゆくまでご堪能下さいませ。有り難うございます。

ハセクラ スタッフ一同