

和えもの百科 日本料理店の和えもの アイデアと技法

chapter1 ゴマ和え

大根そばの煎りごま和え
きのこ菊菜のすりごま和え
柿と蕪の切りごま和え
ちぢみ法蓮うて菜と牛蒡のごま和え
牡蠣とゆり根の胡麻あん
アイゴの胡麻だし和え 大葉包み
ズッキーニ塩麹づけ、茸の焼き浸し、利休麩のごま和え
あげ、隠元、クラゲのごま酢和え
鯛と豆苗と茗荷のピリ辛ごま味噌酢和え
カニカマと春菊ときのこと菊花の胡麻酢和え
白ずいきとクラゲのごま和え
ホッキ貝とインゲンのごま和え 生姜醤油
ほうれん草のお浸し 椎茸炭火焼 ごま酢和え
鮑と根芋の黒ごま味噌和え

chapter2 白和え

干瓢と大徳寺麩 ユリネ 栗 干し椎茸の白和え
あん肝と小芋、辛子豆腐和え
ささみ、シメジ、マスカット、ささげの白酢和え
ひじきの白和え
芝海老と白キスの白和え
氷蒟蒻の白酢和え
菊月 梨と菊花の白和え
トウモロコシ、アスパラガス、海老の湯葉和え
巨峰、さくらんぼ、マンゴーの白和え
揚げアボカドとトマトの白酢和え
海老と枝豆とひじきの和風白和え
ピータンとトマトと生木耳と高菜の中華白和え
桃とブドウとナッツの洋風白和え

chapter3 魚介の和えもの

アオリイカのからすみ和え

イカ明太和え
やりいかと金糸瓜とおかひじきの明太子和え
タコとジャガイモとモロッコいんげんの大葉ジェノベーゼ和え
海老と青菜の松の実和え
海老とアボカドと長芋のなめたけ和え
赤貝のぬた
浅利臭和え
鮑の肝和え
岩牡蠣と賀茂茄子 柚子味噌和え
サザエと新ゴボウの梅肉和え
ツブ貝のぬた、ワケギ
小帆立とゴーヤの柚子胡椒サルサソース和え
北寄貝、南京麩、モロッコインゲンの一味酢味噌和え
鱈と薬味、太白醤油和え
鱈と胡瓜と若芽の青唐醤油和え
穴子とかつら瓜、土佐酢和え
甘鯛のおろし和え くちこ
鮎の背越 緑酢和え
イワシの梅おろし和え
鰻と焼き茄子、梅おろし和え
カジキマグロと万願寺唐辛子とかぼちゃの青唐味噌たまごそぼろ和え
きらすまめし
鰹の玉ねぎ醤油和え
鰹と芥子椎茸の酒盗和え
カマスの緑酢和え
クロムツ、ハスイモ、ダツの梅肉和え
鮭の青ぬた
スモークサーモンと筋子とオクラの叩きモロヘイヤ長芋和え
鮭と舞茸と里芋と奈良漬の酒粕味噌ソース和え
締めサバと聖護院かぶらの林檎和え
鯛尾煮凝り おろしポン酢和え
鱸のむしり身の蓼酢和え
炙り太刀魚とアスパラガスと花びら茸の黄身醤油和え
鱧の鱧子和え 梅肉 胡瓜
鱧の親子和え
ぶり りゅうきゅう

マグロのぬた

鮪納豆味噌和え、ワケギ

chapter4 野菜、果物、豆の和えもの

三種和え 白ウリ、ミョウガ、蒟蒻

夏野菜の和え物

冷やしミニおでんのみがらし味噌和え

いちじくのくるみ味噌和え

いちじくと加茂茄子と生麩の田楽味噌和え

精進和え 白隠元豆、海藻、スダチ

蕪の梅肉鯉節和え

きのことイクラのおろし和え

キャベツの金山寺味噌和え

キャベツと紫玉葱と生ハムのヴィネグレットソース和え

うるか小芋

小松菜と油揚げのお浸し

白瓜なまり節和え

すぐきとリンゴのクリームチーズ和え

筍と粟麩の木の芽味噌和え

だしがら煎り煮 豆腐 カリカリ梅 青菜

茄子のずんだ和え ウニ 鮑

水茄子と新銀杏、ずんだ和え

はじき葡萄

玉露とマスカットの山葵酢和え

ブロッコリー ヘシコヌカスパイス和え

百合根 梅ヶ香和え

新蓮根と小松菜と鶏胸肉の塩昆布和え

chapter5 肉の和えもの

アスパラと牛肉の黄身餡和え

鴨のがぜち和え

合鴨蒸し煮、水菜、鷹峯トウガラシの海苔山葵和え

鴨とフェネルの人参たれ和え

鴨と無花果とくるみ、無花果和え

鶏、茄子ぬか漬け、ネギのみぞれ和え

鶏肉塩麴焼きとオクラと落花生のとうもろこしあん和え

豚とキノコの朴葉味噌和え

黒豚と長葱と焼きとうもろこしの牛蒡すり流し和え

衣図鑑

取材店一覧

店別索引