



木下 威征 Takemasa Kinoshita

伝説のオー・パカナル、モレスクを経て、白金の名店AU GAMIN DE TOKIO(オーギャマンドトキオ)を創り上げる。その他白金CAVE DE GAMIN et HANARE(キャヴドギャマンエハナレ)、中目黒Plaque cuisine de GAMIN BLOCKS(プラークキュイジヌドギャマンブロックス)を率いるトップカリスマシェフ。懐の深い自由な世界観で、多くのファンを魅了し続ける。「Twitterレシピ」や「アイアンシェフ(CX)」等、著書・出演多数。

「このソースは、野菜本来の旨味が凝縮した味わいですね。肉料理はもちろん、豆腐や魚等淡泊な食材にもピッタリだと思います。」



焼き野菜のマリネ プロヴァンス風

お手軽に素材の旨味を引き出します！

材料：ズッキーニ・ナス・トマト・パプリカ・モッツアレラチーズ・バジル・小玉ネギ

- ① 野菜をスライスしてグリルする。
- ② グリルした野菜を、万能ソースで和える。
- ③ モッツアレラチーズとバジルをのせて完成。



スパイシー唐揚げ

ギュッと詰まった野菜の成分で、柔らかくジューシーに！

材料：鶏モモ肉・クミンシード・コーンスターチ（小麦粉）

- ① 一口大に切った鶏モモ肉を、万能ソースでマリネし、クミンシードを振る。（1時間～半日程度）
- ② コーンスターチ（小麦粉）で衣をつけ、揚げたら完成。



丸ごと玉ネギのグラタン

超簡単！肉料理の付け合わせに最高です。

材料：玉ネギ（1/2個）・シュレットチーズ

A.パン粉（大きじ2）・パセリ（小さじ2）・ニンニク（小さじ2）・オリーブ油（小さじ2）

- ① 皮を剥いた玉ネギを半分に切り、万能ソースをかけてレンジで柔らかくなるまで加熱する。
- ② 耐熱容器に移しチーズをのせ、Aをふりかけてオーブンへ。



ポテトミルフィーユラザニア

驚きのアイデアグラタン！

材料：じゃがいも・ラザニア生地・ベシャメルソース（牛乳500cc+バター30g+小麦粉30g）・パルメザンチーズ適量・シュレッドチーズ適量・バター・塩・コショウ

- ① 細切りのジャガイモをバターで炒め、万能ソースとからめる。
- ② 下茹でにしたラザニアと万能ソースで炒めたジャガイモ・ベシャメルソースをミルフィーユ状に重ねる。
- ③ 最後にチーズをのせ、オーブンで加熱する。

矢澤と玄瑛の饗宴



入江 瑛起 Hideki Irie

博多「麵劇場 玄瑛」広尾「GENEI.WAGAN」店主。2003年博多に「麵劇場 玄瑛」を開店。厨房をステージに見立てた劇場スタイルの魅せるラーメン店で、業界の風雲児として一躍名乗りを上げる。その後2011年、広尾に「GENEI.WAGAN」を開店。400種以上のラーメンを作れるという変幻自在なスタイルは、まるで麵の魔術師。真摯に食材と向き合い、既成概念にとらわれることなく自らの発想を形にしてゆく姿は、正に天才である。

「これまで沢山の万能ソースを味わってきましたが、ここまで完成度の高いソースは初めてです。食材ごとに旨味と味わいに変化し広がっていくこのソース、是非沢山のアレンジを楽しんでください。」



何でも野菜のサラダスパゲティ

余ったお野菜をカラフルでヘルシーに！

材料(1人前)：万能ソース20cc、オリーブオイル5cc、お酢5cc、角切りベーコン適量、パスタ80g、冷蔵庫の余り野菜何でも

- ① 塩を入れてパスタを茹でる。
- ② 角切りの余り野菜(蓮根、カボチャ、ズッキーニ、パプリカ等)とベーコンを炒める。
- ③ 茹で上がったパスタを冷水で締めた後、万能ソース、オリーブオイル、お酢、2の具材を和える。



特製そばろのまぜうどん

万能ソースで作ったそばろを和え麺に！

材料(1人前)：万能ソース100cc、挽肉(20g)、生クリーム(20cc)、温玉、木の子、白髪ネギ、水菜

- ① 挽肉を炒めたらソースを加え、少し煮詰める。
- ② 生クリーム20ccと水10ccを加えさらに加熱する。
- ③ 茹でたうどんと、そばろ、温玉、炒めた木の子、水菜等を盛り付ける。