

今年注目は ミニハンバーガーの 「スライダー」 米国大使館農産物貿易事務所主催で コンテストも

「スライダー」とは、直径7cmほどのパンズを使ったミニハンバーガーやミニサンドイッチのことで、米国のファストフードが発祥と言われているが、今やアベタイザーとして全米で定着している。見た目が可愛いのはもちろんだが、ミニサイズであるためいろいろな種類を楽しめるのが魅力のようだ。

ブームの兆しを感じる日本では、おいしい「スライダー」を選ぶコンテストが、アメリカの食を楽しむ米国大使館農産物貿易事務所主催のイベント「TASTE OF AMERICA 2016」（10月1日～14日開催）内で開催された。コンテストは、ベーカリーやレストランのシェフなどプロがつくるスライダーメニューで競われたが、スパイスを効かせたもの、牛肉のおいしさで勝負したもの、野菜や果物など多数の具材をアレンジしたものなど多彩なアイテムが出そろった中、アメリカ食材協会、レストラン、マスコミなど約100名の試食により優勝が決定した。ここでは最終選考に勝ち残った5作品中3作品を紹介する。



今回1位を獲得したのは、松浦寛大シェフ（ミート&ベーカリー タヴァーン）が製作した『Meat & bakery TAVERN classic mini burger』。赤身が主体のUSビーフ100%パティを使用。肉汁を閉じ込めるために粗挽き肉に塩のみを入れて練り込み、旨みを引き出すアメ色玉ネギでコクをプラス。パンズは全粒粉の風味と甘さを加えた自家製。食べ飽きさせないため黄金比率を計算して挟んだのがフレッシュレタス、トマト、オリジナルソース



自家製パンズにスモーキーなターキーとワカモレの甘辛くスパイシーなソースを使ったメキシカンズライダー『スモークターキーのスパイシースライダー』。甘味、辛味、酸味、塩味、旨味のバランスがまとまっている。小河英雄シェフ（トロ トーキョー）製作



『クアトロチーズスライダー』は4種のチーズと3種の加工肉が相まって、絶妙のバランスで口の中に旨味を広げる。アクセントとして皮ごとフレッシュオレンジ、辛味のミラズマスタードをいれている。須藤英幸シェフ（フィンガーズ）製作