【刺身百科】目次

第一章 刺身の基本

◎ **刺身の道具**

◎ **水洗い・おろす**
三枚おろし
五枚おろし

◎ **基本の造り方**
平造り
引き造り
そぎ造り
へぎ造り
薄造り
角造り
細造り
波造り
八重造り

◎ **飾り切り**
木の葉造り
わらび造り
アカガイ飾り切り
イカ・マグロの飾り切り

◎ **湯引き・焼き霜**
松皮造り
ハモの湯引き
銀皮造り
カツオたたき造り

◎ **酢締め・昆布締め**
酢締め

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階

昆布締め

第二章 魚種別　一種盛りとおろし方

鮎魚女
赤貝
赤にし貝・にし貝
赤鯥
あこう
鯵
穴子
甘鯛
鮎
あら
鮑
烏賊
伊佐木
石垣鯛
伊勢海老
鰯
海老
虎魚
鰹
鮴
鰈
皮剥
かんぱち
鱚
黍魚子
金目鯛
黒鯥
小玉貝・万寿貝
鯒
鯖
細魚
鰆

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階

秋刀魚
鱸
ずわい蟹
鯛
蛸
太刀魚
つぶ貝
飛魚
鳥貝
どんこ
ばい貝
鱧
平目
河豚
　トラフグ
　カナトフグ
鰤
鮪鯥
帆立貝
北寄貝
ほや
鮪
　ヨコワ
的鯛
鰹
海松貝
眼張

第三章 二種盛り　三種盛り　五種盛り　盛り込み　姿造り　舟盛り

［二種盛り］

車海老　平目の引き造り（てら岡）
鮎の洗いとサーモンの平造り（古泉閣）
車海老　よこわの厚造り（てら岡）
鰆のたたき　やいとの引き造り（てら岡）
水烏賊とやいとの花盛り（てら岡）

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階

鮪の角造り　細魚の細造り（てら岡）
さざえの薄造り　鮪の角造り（てら岡）

［三種盛り］

鯛松皮造り　鮪角造り　あおり烏賊そぎ造り（古泉閣）
縞鯵平造り　烏賊磯辺巻き　石鰈そぎ造り（古泉閣）
さごし銀皮造りとラディッシュ　車海老湯引き　平目そぎ造り（古泉閣）
石鯛薄造り　鰹平造り　あおり烏賊そぎ造り（古泉閣）
よこわ引き造り　剣先烏賊磯辺巻き　縞鯵平造り（古泉閣）
鯛薄造り　甘海老　細魚そぎ造り（古泉閣）
縞鯵平造り　平目薄造りと雲丹　烏賊細造り（古泉閣）
太刀魚そぎ造り　鱸薄造り　平目薄造り（古泉閣）
平目薄造りとレモン　赤貝鹿の子造り　鳥貝湯引き（古泉閣）
よこわ角造り　平目薄造り　剣先烏賊木の芽和え（古泉閣）
よこわ引き造り　平目芽葱巻き　肝酒煎　海松貝細造り（古泉閣）
鯛平造り　よこわそぎ造り　細魚木の葉造り（古泉閣）
鯛松皮造り　縞鯵そぎ造り　剣先烏賊細造り　青海苔（古泉閣）
かんぱち平造り　鯛へぎ造り　蛸真砂和え（古泉閣）
かんぱち平造り　いさきへぎ造り　赤貝そぎ造り（古泉閣）
才巻海老の霜降り　鰆平造り　やいとのたたき（てら岡）
たいらぎ貝柱の角造り　牡丹海老　白皮梶木の平造り（てら岡）
たいらぎ貝柱の角造り　車海老　細魚の細造り
あらの薄造り　河豚の薄造り　細魚の博多造り　わらび造り（てら岡）
甲烏賊の牡丹造り　細魚の黄身和え　鮪の平造り　帆立貝の角造り（てら岡）
さごち焼き霜　鯛そぎ造り　墨烏賊鳴門造り（とゝや魚新）
鯛平造り　細魚切り落し　車海老湯引き（とゝや魚新）
金目鯛平造り　鮪鯏そぎ造り　さごち焼き霜（とゝや魚新）
あいなめそぎ造り　かわはぎ糸造り　肝　細魚切り落し（とゝや魚新）
甘鯛湯引き　鯵酢締め　穴子洗い（とゝや魚新）
鰈そぎ造り　鰈縁側　鯒洗い　鯵細造り　浅葱（とゝや魚新）
鱸そぎ造り　あおり烏賊松笠造り　蒸し雲丹　太刀魚棒造り（とゝや魚新）
鯒薄造り　鱧落し　太刀魚焼き霜（とゝや魚新）
黒むつ平造り　鯖酢締め二枚落し　かます焼き霜（とゝや魚新）
鮪中とろ平造り　赤むつ湯引き　鰯平造り（とゝや魚新）
鯛平造り　鮪づけそぎ造り　細魚御所車（とゝや魚新）
細魚切り落し　鯛へぎ造り　あいなめ焼き霜（雅乃）

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階

あいなめ平造り　あいなめ焼き霜　雲丹　万寿貝（雅乃）
鯛へぎ造り　甘海老　ばい貝（雅乃）
ばい貝　鳥貝　赤にし貝（雅乃）
鮪とろへぎ造り　鯵へぎ造り　赤烏賊糸造り（雅乃）
鯵へぎ造り　あこうへぎ造り　鱧細切り（雅乃）
縞海老　がす海老　卵　牡丹海老（雅乃）
飛魚へぎ造り　白鰈へぎ造り　鮪とろへぎ造り（雅乃）
平目へぎ造り　平目縁側平造り　鰯平造り　万能葱　金目鯛へぎ造り（雅乃）
鰤平造り　平目焼き霜造り　ずわい蟹湯引き（雅乃）
甘海老　金目鯛二枚落し　鰤へぎ造り（雅乃）
貝三種盛り合せ　帆立貝　北寄貝　にし貝（むさし）

［五種盛り］

紋甲烏賊細造り　車海老湯引き　鯛そぎ造り　帆立貝薄造り　よこわ角造り（古泉閣）
鯛松皮造り　よこわ平造り　縞鯵平造り　甘海老　紋甲烏賊細造り（古泉閣）
細魚姿造り　めばる葱と白菜巻き　かんぱち角造り　鯛へぎ造り　いさき平造り（古泉閣）
甘鯛焼き霜造り　かんぱち八重造り　紋甲烏賊そぎ造り　キングサーモン平造り
　平目そぎ造り（古泉閣）
かんぱち平造り　かます焼き霜造り　雲丹と豆腐　細魚木の葉造り
　蛸湯引き鹿の子造り（古泉閣）
白皮梶木の角造り　帆立貝柱の角造り　鮪の菜の花巻き　鯵の平造り　牡丹海老（てら岡）
鰹の角造り　平目のえんがわ　ひらまさの平造り　鯖の平造り
　水烏賊の焼き目造り（てら岡）
よこわの厚造り　太刀魚のそぎ造り　鯖の平造り　鯖のたたき　平目の平造り（てら岡）
鯒そぎ造り　鯵酢締め　太刀魚棒造り　あおり烏賊松笠造り　蒸し雲丹
　鱧落し（とゝや魚新）
鮪赤身平造り　鯛そぎ造り　鯖酢締め二枚落し　かます焼き霜　墨烏賊
　生雲丹（とゝや魚新）
鯛平造り　鮪中とろ平造り　黒むつ松皮造り　鯵たたき　細魚御所車（とゝや魚新）
車海老霜降り　墨烏賊　生雲丹　鮪づけ平造り　鯛へぎ造り
　赤むつ松皮造り（とゝや魚新）
金目鯛湯引き　鮫鰊そぎ造り　鱚焼き霜　墨烏賊平造り　蒸し雲丹（とゝや魚新）
鯛へぎ造り　鯛平造り　鳥貝　細魚そぎ落し　甘海老　ばい貝（雅乃）
甘海老　かわはぎ平造り　鳥貝　万寿貝　鯛平造り（雅乃）
鮪とろ切り落し　飛魚へぎ造り　鯵へぎ造り　牡丹海老　あこうへぎ造り（雅乃）
飛魚棒造り　白鰈平造り　鯵へぎ造り　鮪とろ切り落し　鱧細造り（雅乃）

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階

［盛り込み・姿造り］

姿造り　金目鯛と太刀魚の姿造り（古泉閣）
盛り込み　鮪角造り　小鯛平造り　鮎平造り　鯵平造り　真蛸そぎ造り　赤貝
　雲丹（てら岡）
貝の盛り込み　鹿の子赤貝　さざえ薄造り　こう貝薄造り　鳥貝そぎ造り
　海松貝へぎ造り　月日貝　雲丹（てら岡）
板盛り　ぐじの焼き霜造り　ぐじの姿造り（てら岡）
盛り込み　金目鯛そぎ造り　鯛平造り　鯛湯引き　さごち焼き霜　鮪鰊そぎ造り
　細魚切り落し　墨烏賊そぎ造り　雲丹（とゝや魚新）
盛り込み　甘鯛湯引き　太刀魚焼き霜　鯒そぎ造り（とゝや魚新）
盛り込み　甘鯛湯引き二枚落し　鱸そぎ造り　鮑蒸し煮込み　肝だれ　穴子洗い
　太刀魚焼き霜（とゝや魚新）
姿造り　鮪鰊姿造り　鮪中とろ平造り　鮪赤身そぎ造り　かます焼き霜（とゝや魚新）
盛り込み　のどくろ焼き霜　ずわい蟹湯引き　鰤平造り　平目へぎ造り　平目縁側　平目焼き霜（雅乃）
盛り込み　鰯平造り　万能葱　鰤平造り　鰤へぎ造り　金目鯛二枚落し　甘海老（雅乃）
盛り込み　春子鯛そぎ造り　鰶酢締め　そいそぎ造り　磯蛸ぶつ　かながしら湯引き
　めばるそぎ造り　めばる細造り　いしなぎそぎ造り　あおり烏賊細造り（むさし）

［舟盛り］

舟盛り　伊勢海老舟盛り　鯛松笠造り　細魚　烏賊磯辺巻き（古泉閣）
舟盛り　鯛の姿造り　鮪鰊の姿造り（てら岡）
舟盛り　ち鯛姿造り　目板鰈姿造り　帆立貝薄造り　北寄貝そぎ造り　にし貝そぎ造り
　鮪鰊湯引き造り　殻牡蛎（むさし）
あしらい・つま・けん
刺身醤油

第四章　刺身ニュースタイル

［青山えさき］

縞鯵そぎ造りスープかけ
巻き海老のおどり
帆立貝柱ミルフィーユ仕立て
鮑へぎ造り　肝ソースかけ
野菜の刺身
鰊の焼き霜造り　香味ソースかけ

Copyright © 株式会社柴田書店

魚介類のサラダ仕立て
つぶ貝緑酢和え
かます棒寿司としめ鯖
牛サーロイン利休風味

［枝魯枝魯ひとしな］
鯉お造り　ごぼう醤油
刺身湯葉と鮪皮すき身のきんぴら和え
鯛昆布〆と大徳寺納豆の取り合せ　千枚漬け包み
生雲丹と舞茸の伽羅煮
蛸薄造りとづけにした青唐
炙り鰤の造り　とうふ醤油
鱧のおとし　松茸醤油
ズワイガニ　葱ポン酢
アオリイカと赤貝の造り　アオサノリの佃煮醤油で
朝取り野菜と大とろのしょう油づけ

［修伯］
白ぐじの昆布締め
鮭児
赤貝
ラングスティーヌとムラサキウニ　エゾバフンウニと焼き湯葉
蛸酒煎り　雲丹和え
穴子の煮殺し
鮪の握り
天然とら河豚　白子がけ
五〇℃の帆立貝とトリュフ
ねぎま豆腐
伊勢海老のタルタル　カクテル仕立て
氷見鰤と赤蕪

［日本橋ゆかり］
鱧の裏切り焼き目造り
ねぎま　焼き目めじ鮪の大とろ
鰻の湯引き造り　醤油餡
鮎背越し　蓼おろし

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階

鴨ロース輪花盛り
牛イチボたたき造り
肉素麺
野菜の造り変り和え
野菜の西京漬け
野菜の造り　秋冬

［龍吟］
本鮪のトロ　五四℃から二〇℃へ
鱧と松茸の冷製しゃぶしゃぶ
二つの貝のすり流し
ウニ、甘えび、ホタテを冷製茶碗蒸しに見立てて
軽く“スモーク”をかけた“あん肝”赤貝と分葱を添えて
イセエビを海老のパウダーにからめて
トラフグの落とし
明石鯛　部位ごとに異なる様々なテクスチャーを一本の串打ちにして
アオリイカの昆布〆
松葉ガニとベルーガキャビア

Copyright © 株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階