

おうちでもできるペアリングレシピ \\ ガーリックフィッシュ //

『タマン』とペアリング

材料

白身魚	100g
片栗粉	適量
オリーブオイル	大さじ2
ニンニクみじん切り	小さじ1
(おろしニンニクでもOK)	
バター	小さじ1
塩・胡椒	適量
レモン汁	小さじ1

糸満出身のフレンチシェフ



小さなレストラン
赤嶺雄基オーナーシェフ
Kafukari (カフカリ)

シェフコメント

タマンはレモンやレモングラスの柑橘な風味と海水に近い塩味の爽やかなスッパリした味わいで、グルクンの唐揚げや魚の天ぷら、魚のバター焼きなどの揚げ物系の沖縄魚料理が良く合い、料理の油ばさを中和してくれます。
今回は当店で人気のガーリックシュリンプを海老ではなく県産魚に変えご家庭でも作りやすい、材料とレシピにしました。また片栗粉にカレー粉を混ぜてスパイシーにしたり、仕上げにスイートチリソースをかけてエスニック風に食べても美味しいですよ!!
ほかにも、塩の味付けの料理やレモンが添えてある料理には比較的好うので、色々とペアリングをして楽しんで欲しいです!

作り方

1. 白身魚を一口大にカットし、片栗粉を全面につけてフライパンに置く。オリーブオイルを入れ強火に点火し、両面こんがり焼き色がついたら一旦火を止める。
2. ニンニク、バターを入れ、再度強火にし20秒ほど魚と絡めるようにサッと炒め、火を止める。
Point 生のニンニクみじん切りは焦げやすいので、ニンニクがキツネ色になれば、すぐ火を止める。
3. 仕上げに塩・胡椒、レモン汁をふりかけてお皿に盛り付けたら完成。
Point 生のレモンやローズマリー、オニオンチップもプラスするとワンランクアップ!!

イトマンズはここで見える! ※9月22日調査時点

今年販売したイトマンズは、まだまだ販路を拡大している途中ですが、糸満市内では次の店舗で購入することができます。

- 道の新いとまん(遊食楽)
- 琉球ガラス村 福地商店
- 糸満かりゆし商店
- ファミリーマート西崎六丁目店
- café&market ココロゴコロ
- ファミリーマート西崎工業団地前店
- 糸満海人食堂
- ファミリーマート糸満みなみ店
- サザンビーチホテル&リゾート
- 琉球ホテル&リゾート 名城ビーチ

ペアリングメニュー販売中

糸満市場いとま〜るに店舗を構える「SAMID ARE WORKS 269」では、イトマンズとペアリングを楽しむことができる「県産鮮魚のタルフィッシュサンド」を販売中! 店舗でのイトマンズ販売はありませんが、近くの販売店で購入すると店舗でペアリングが楽しめます。



ITOMAN/S × 楽しむ

特集の最後はイトマンズの楽しみ方を提案します。

イトマンズの特徴や飲み方、料理とのペアリングなどを知って、自分にあったイトマンズの飲み方を探して楽しんでみませんか――。

イトマンズタマン (ソルト&レモンサワーケルシュ)

タマンはケルシュスタイルのクラフトビール。その特徴はエールビールの特徴である華やかな味わいと、ラガービールの特徴である爽やかなすっきりとした飲み口を併せ持っていること。タマンのオリジナルとして、副原料にレモンや糸満産の海水塩などを使用したことにより、爽快で暑い沖縄の夏にぴったりな一杯に仕上がっています。



イトマンズアカマチ (トロピカルレッドサワーIPA)

アカマチは、IPAスタイルのクラフトビール。その特徴はホップを多く使うため、ホップの強い香りを感じることができる。アカマチのオリジナルとして、副原料にドラゴンフルーツ、パッションフルーツなどを使うことで、鮮やかな色合いとパッションフルーツの芳醇な香りを楽しむことができ、南国らしい一杯に仕上がっています。

イトマンズの豆知識

イトマンズという名前の由来は?

地域名の糸満を海外の人にも認識してもらえるように、英文字表記の「ITOMAN」と、海人文化の構成要素の名称の頭文字に「サ行」が多いことから、海人文化の要素を「/S」という一文字に集約して表し、「ITOMAN/S」となりました。
例: サパニ/SABANI シンカ/SHINKA

山嶺毛/SANTHINMOU スーシ/SUUSHI
水産/SUISAN 競り/SERI 魚/SAKANA

イトマンズは何でビールじゃなくて発泡酒?

麦芽使用量の5%以上の副原料が入ると、酒税法上発泡酒と表記する必要があります。イトマンズは副原料に果実をふんだんに使っているため、発泡酒という表記になります。

ビンから直接飲むともったいない?

Taman



普段口にするピルスナースタイルのビールは5℃～8℃が飲み頃ですが、タマンは冷やしすぎない8℃くらいが飲み頃。泡が消えやすいため、容量が少なく細長いグラスに注いで、温度があがる前に飲み干すのがおすすめです。

Akamachi



アカマチは少しぬるいかなと感じる8℃～13℃が飲み頃。IPAスタイルのビールは専用のグラスなどがありますが、家庭でよくみかけるワイングラスなどに入れても、ホップやパッションフルーツの香りを感じることができます。

8

完成

糸満産の詰まったイトマンズの完成! 10℃以上になると酵母の働きによってビールの味に変化が生じるため要冷蔵で各販売所へ輸送します。



7

瓶詰め・ラベル貼り

熟成を経てイトマンズの完成。出来上がったビールを1本ずつ手作業で瓶に詰め、ラベルを貼っていきます。



6

果汁の投入

お待たせしました!糸満産の果物たちの果汁を投入します。
使われる果汁は、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、アセロラ。投入前に殺菌するため果汁を75℃になるまで熱してその後1分間加熱します。焦げてしまうと不快な香りの原因となるため、慎重に作業します。この時点でパッションフルーツの芳醇な香りがマスク越しにも伝わります。殺菌後の果汁を発酵した麦汁に投入。そこから果汁の発酵を促すため数日熟成して完成を待ちます。



5

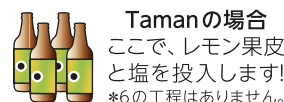
酵母投入・発酵

麦汁にある糖を酵母が食べてアルコールを作り出すための作業。ビールの種類によって発酵させる度合いが異なるため、目指している糖度になるまで毎日テイスティングなどして味を見極めます。

4

煮沸・冷却

ろ過した麦汁にホップを加え煮沸します。この作業によりビールにホップ特有の苦みと香りが添加されます。また煮沸することによる殺菌効果やビールの味をそこねる原因となる香りを揮発させる役割があります。



Tamanの場合
ここで、レモン果皮と塩を投入します!
※6の工程はありません。

煮沸が終わった麦汁は、冷水をつかって、酵母が動きやすい温度(約95℃から15℃程度)に冷却します。

3

分離・ろ過

2で作った麦のジュースを麦汁と麦芽粕に分離します。この時、分離によって生じた麦芽の皮などの固形成分もフィルターの機能をはたすそうです。

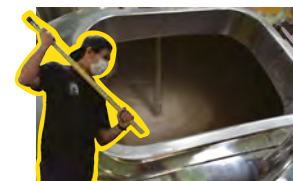
麦汁がとれます。
ろ過することで綺麗な



2

糖化

麦芽(モルト)と天然水を混ぜて麦のジュースをつくります。麦芽の酵素の働きで、デンプンやたんぱく質が糖やアミノ酸に分解されます。酵素の働きやすい温度があるので、温度や時間はしっかり管理(温度管理によってビールの甘みなどに影響があります。)



1

水 汲み上げ

ビールの原料は9割以上が水。水に含まれるカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分によってビールの出来上がりに影響するほど。イトマンズでは、玉泉洞のさらに地下から汲み上げられた天然水(地下水)を100%使用しています。



ITOMAN/S
ができるまで

南都酒造に特別な許可をもらって、アカマチ造りを撮影。工程の一部を紹介します!