

速遞

緊貼潮流 生活指南

10/1/2012
Tue 星期二

Dining
Compass

日本米專家

打造香港人口味「御結」



豆乳骨膠原雞丸湯 \$10/小/
\$18/中/\$28/大/8種材料

■用豆乳調製的湯，非常美味，湯內材料十分豐富，有腐皮、菠菜等，味道甜美，又有豆乳的特別香味，很受女性歡迎。



茄蔬菜湯 \$10/小/\$18/中/\$28/大/10種材料

■有多種蔬菜的營養湯，內加日本紅腰豆、西蘭花、紅蘿蔔、洋葱等，維生素含量豐富。

傳遞「1日30種食材」

健康飲食信息

同時說到為何要在香港開店，老闆說他剛到香港時，很驚訝於香港人不健康的飲食習慣。現代人因工作繁忙和生活壓力大，常常忽略在飲食方面的營養和健康。他認為對於工作繁忙的上班族來講，午餐的營養和健康是非常重要的。日本厚生勞動省倡導「1日30種類食材的健康飲水生活指南」，即每個人每天應吃30種不同的食材，才有利於保持身體的健康。這對繁忙的現代人這是幾乎不能做到的。所以「華御結」的便當里便含有15種食材，御結裏有3、4種食材，加上湯中的8、9種食材，那麼一天就很容易達到30種食材的健康目標。同時日本人，特別是日本女性非常在意自己每天吃入了多少卡路里的食物。於是為了健康，「華御結」的每一款食物都與日本營養師一起細心計算其中的卡路里含量。御結店開在灣仔，且主要以外賣為主，也是以為周圍的上班族、office lady提供健康有營養的便當和御結為主。



午餐套餐\$53/套(包含1份便當，1個御結，1碗小湯)

■一份午餐中包含了多種食材，且搭配平衡，很有益健康。



首創

牛肉飯御結 \$13 / 4種材料 (213kcal)

■有很濃香的牛肉飯的味道，米飯用御結特用的牛肉醬汁浸點，味道濃潤，牛肉有一點點點硬，有點像肉乾，較乾香。



金菇蟹結 \$15 / 3種材料 / 167kcal

■蘊含大量金菇的和風華御結，和味之選。



芥末章魚御結 \$10 / 4種材料 (191kcal)

■有芥末的味道，章魚提別脆嫩過，是日本的濱物，濱物都被認為是一種比較健康的食物。



元貝煎物御結 \$15
4種材料 (182kcal) (181kcal)

■用了很多元貝、冬菇等較貴的食材，材料十分豐富，整個飯糰成微紅色，醬汁味道已滲入米飯，口味豐富。



腐皮御結 \$12/3種材料 / 275kcal

■來自日本的子薑帶來清新感，與油炸的腐皮相對比是配。



三味三文魚御結 \$13 / 3種材料 (181kcal)

■最受香港人歡迎的御結，三文魚火燒後加鹽後放在御結中間，三文魚肥美味濃，有豐富的Omega3。

西田先生是一位從事日本米出口的米專家，為把日本米的味道帶給香港人，在灣仔開設「華御結」專門店，並與調味公司合作，專門調製出符合香港人口味的新式「御結」，而且香港是首間店，日本都尚未開辦。
撰文、部分攝影：Amy

引進最好吃日本米

為甚麼西田先生要在香港開設第一間店，他本身從事日本米的出口生意的，在做生意過程中，發現香港對日本米的需求量非常大，是他出口日本米的最大市場，因此萌生在香港開飯櫃店的想法。同時，他亦想將「好吃的日本米的味道，及應怎樣煮米、怎樣做米才好吃」介紹給香港人。他表示，米在日本有很尊貴的地位，古時候，米可以代替錢，米不僅僅是食材的一種，它比食材有更高的地位。日本是一個以農作物為主的民族，在日本神話中，米更有非常神聖的地位。問日本米為何比其他地方的米好吃，他指出日本米比較有糖分、比較甜；日本米製成的飯糰有水分、有彈牙的感覺，其他地方如中國米、美國米做出的飯糰會較硬。日本米做出的飯糰，放置2個小時之後仍很有光澤、濕潤及軟身。



高級鹽燒魚便當，另選湯及飯糰成套餐\$53/套(包含1份便當，1個御結，1碗小湯)其中便當包含15種材料 (236kcal)

■燒鹽魚蘊含豐富維他命，力量之泉源，使用優質明太子製成的御結，蘊含大量金菇的和風華御結，和味之選。



自製豆腐漢堡便當，另選湯及飯糰成套餐\$53/套(包含1份便當，1個御結，1碗小湯)其中便當包含15種材料 (307kcal)

■用去皮雞腿肉和豆腐，人手製成漢堡形狀，有濃豉豆腐味。因加入豆腐，蛋白質高，且低卡路里。

五年籌備 研製新口味「御結」

西田先生用了五年的時間來籌備開店。雖然本身對米已經很有研究，但為開御結店，親自去日本各地尋找好吃的米，根據氣候和濕度的不同，將不同的米混合起來，製作御結。他還自己教農夫種米，用「黑醋農法」種米，這樣用黑醋代替農藥，這樣種出的米比較健康。用了5年的時間做準備，其中兩年的時間是與調味公司研究味道，從醬料開始研究，如何去掉水分，如何結合飯糰製作味道等。研究出了很多符合香港人口味的新式飯糰，如牛肉御結，製作牛肉御結的靈感來自，「如何一口吃掉一碗牛肉飯？」想製作如一碗牛肉飯般口感的飯糰，並不能簡單的只用牛肉飯做飯糰，必須重新研究米、牛肉、醬料的作法。「華御結」的「華」的意思就是「花樣」，代表有很多不同花樣的飯糰。除了傳統口味的十幾種飯糰外，與調味公司合力研究出了十幾種新的口味，目前共有30多種不同口味的飯糰。



查詢：2877 7372