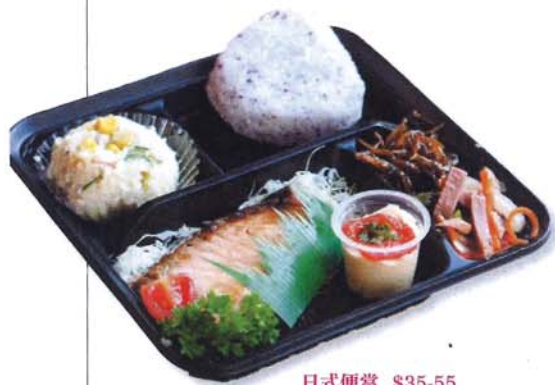


御結的幸福



日式便當 \$35-55
媽媽口味的日式便當，堅持
每日新鮮製造無添加。

華御結

灣仔港灣道28號灣景中心大廈1樓8號
2877 7372

「我愛你。」這三個字含蓄婉約的日本人不易宣之於口。取而代以，日本媽媽會一早早起牀親手做一個飯糰 (Omusubi) 送給丈夫和兒子，為家庭成員添每天之力量。西田先生回憶道。要做這個飯糰，媽媽將煮好的米飯加入每個人喜愛的食材，有三文魚啦、木魚啦、明太子啦或昆布，之後用心地以雙手相握而成，就像兩手相連人與人心連心，就是日本人一種愛的表現。飯糰，日本發音為Omusubi，所以西田先生將之改名為「御結」(日語同音)。

要做這個御結，可說是非常簡單，只要將煮好的米飯加入少許天然鹽，混合喜愛的食材便可。但就是因為簡單，在選料上更加不容有失；先從一粒米說起。西田先生本身從事日本米代理，他說日本各個地方的米都有不同大小和甜度，各有特色，不能簡單地混為一談；還不止，米又如人的皮膚一樣，會隨著氣候和季節影響米的濕度和質感，從而影響飯糰的口感和味道，所以，他的御結單是米已有好幾個品種，當中一定要選用黏力較強的米，這樣吃起來便更加煙韌香糯；但問題又來了，要是力度掌握得不好，飯糰又會變得死

實，一定要保留一點空氣；所以，這裏的飯糰每天由人手新鮮握製而成。

接着，便是口味。來港多年，西田先生清楚了解香港人並不滿足於日本傳統的幾款簡單口味，特意與醬油公司合作，花了足足兩年時間去創作各式味道。是這樣的。就以牛肉飯為例，可不是簡簡單單將濕淋淋的牛肉汁放上飯糰便可，而是怎樣結合牛肉汁的香濃而又能保持飯香？兩者平衡才是重點。創新的口味包括天婦羅、咖喱、薄餅、櫻花蝦等，都花了不少心思。

除了御結外，西田先生還創作了數款媽媽口味的日式便當和湯水，單是豆乳骨膠雞丸湯便是以雞骨經三小時長時間烹調，味道濃得化不開，手打雞肉丸都是自家製，全無添加，每日新鮮製造。西田先生老是老土的強調：只有用心製造，你才能感受那份真誠的味道。一貫日本人的執着。

說起來像是很玄，但只要將那個原味的御結放進口，那種米飯的香甜，那種煙韌香糯的質感，你便能領略西田先生那份執着，甚至是對媽媽的那份情感。