

CONTENTS

Ciao! Italia トレンド情報 in Italia
食とワインのイベントめぐり
おいしい料理を食べに行こう!

特集 ウマニ・ロンキ社のワインたち

レシピ&コラム
・鴨胸肉のソテー オレンジと
ベリー添え バルサミコの
ヴィネグレットソース
・仔牛のフィレ
ヘーゼルナッツソース
食とワイン



発行者 モンテ物産株式会社
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局
TEL. 03-5466-4523
<http://www.montebussan.co.jp>

掲載商品のお問い合わせは
イタリアンショップ“Picco”
東京 TEL. 03-5466-4535
大阪 TEL. 06-6531-6518



この冊子は環境にやさしい植物性大豆油インキで印刷しています。



タンティリア

友の会
タンティリア
秋号 2004

お待たせしました

2004年トマト収穫情報

豊富なビタミンやペクチン、クエン酸など、美容と健康に欠かせない栄養素が詰まったトマトは16世紀、大航海時代に中南米からイタリアへ伝わりました。イタリア語で“黄金のリンゴ”という意味の“Pomodoro(ポモドーロ)”と呼ばれ、18世紀後半には広く愛される食材となりました。こうして200年以上も培われてきた南イタリアのトマト栽培は、2004年も無事に収穫時期を迎えました。



ここ数年は異常気象がトマト生産に関わる人々を困らせましたが、今年は7月末からすでに、日中35℃前後まで一気に気温が上昇、一方で湿度は低く、また朝晩とても冷え込むといった、いかにもイタリアらしい気候でした。さて、肝心のトマトの発育はどうかというと、6月頃にまとまった雨が降ったために、毎年7月末頃から始まる本格的な生産は2～3週間の遅れを見せましたが、8月初めには、まだ青い顔を覗かせてはいるものの、順調に育っていました。そして、早くも赤く色づいた果実をかじると例年には無い甘さでした。モンテ物産では、D.O.P.(原産地保護表示)の指定を受けた、“サンマルツァーノ・トマト”も取り扱っています。このトマトは、加熱により更に旨味が出ることから、調理に最適として重宝される一方で、病害に弱いという欠点を補うため、交配品種が多く作られ純粋品種は幻とされてきました。現在ではナポリ近郊の限定地区で

のみ生産されています。その畑を訪問した7月末、果実は順調に色づいていました。サンマルツァーノ種は、8月初旬から9月初旬までの1ヶ月間に収穫・生産が行われます。栽培法は、4～5段に配列された柵仕立てで、一番下から順番に手摘みで収穫。よって最上段部になるトマトの収穫は約1ヵ月後になります。また栽培されるエリアも限定されており、

種は全て“サンマルツァーノD.O.P.トマト協会”が管理するなど、数々の厳しい規制もあります。そのため価格も通常のトマトに比べるとかなり高く、大変貴重な食材となる

のです。モンテ物産のスタッフは毎年この時期、トマト工場で現地のイタリア人とともに、汗とトマトにまみれて仕事をします。それは、畑で出会った真っ赤なトマト達が缶詰となり、海を越え、お客様のもとへ辿り着くまで、見とどけるためでもあります。

トマトの香り、土の香り、そして工場のおばさん達の陽気な笑い声…。1缶1缶に、全てが詰まっているのです。



7月下旬のトマトたち。下のほうから色づいているのがわかります。

ミラノの国内最大級

Mercato di pesce — 魚市場 —

イタリア人、特にミラノに住む人々にとって魚料理を食べる事は、グルメ(美食家)のステータスシンボルのひとつと言えるでしょう。ミラノは内陸地でありながら、ヨーロッパ中から魚が集まる国内最大級の魚市場があるため、魚料理を提供する店が数多くあります。値段も決して安くはなく、高級レストランでも少なくありません。今回は、そんなグルメ人たちの舌を満足させる魚市場を訪問してきました。夜明け前の、



車も歩らな市内を走ること10分、意外と近い所に魚市場がありました。本来一般人は入場出来ないということで、やや緊張の面持ちで入場です。まず目に飛び込んできたのは、150～200kg級の特大地中海マグロ。牛肉のような密度ある食感が特徴です。実物のあまりの大きさと迫力に驚いてしまいました。1kgあたり約13

ユーロの卸値がつけられ、日本と比べて手ごろです。実際、シチリア周辺で水揚げされる地中海マグロは、そのほとんどが日本へ輸出されているそうで、我々からしてみると非常に魅力的な食材です。一方、ピチピチとはねる生きた魚がわずかしかり、鮮度という点では日本の魚市場にはかなわないとも思いました。ちよっぴり物足りない気持ちになるのは、魚王国・日本人ならではのしょうか。この魚市場でも高価な魚はスズキ(Brandsino:ブランドジーノ)で、天然物になると卸値が1kgあたり50ユーロを超えるのだとか…。イタリアのレストランではスズキ、カジキマグロ、ヒラメ、ハタ等が多く、白身魚が高く評価されているようです。魚市場を出る頃、すっかり朝日が昇り、いつもの見慣れた朝になっていました。一般人の入場は認められていないため、魚の購入も出来ないということで、後ろ髪を惹かれる思いで魚たちを断念。マグロ好きな私は、密かにこの魚市場が一般開放される日を心待ちにしています。



Andiamo a mangiare bene!

おいしい料理を食べに行こう!

La Madonnina del Pescatore
[ラ・マドンニナ・デル・ペスカトーレ]

住所 Lungomare Italia, 11 Localita
Marzocca Senigallia

電話番号 071698267

予算 100ユーロ

定休日 日曜、月曜、11月

アクセス マルケ州アンコーナ空港から車で10分ほど
<http://www.madonninadelpescatore.it/index.html>



ワイン・レストラン業界で今注目を集める若手No.1シェフの1人、モレーノ・チェドロニ氏のレストラン。ミシュラン2002で1ツ星をとっている。2003年に改装を行い、アドリア海が一望できるガラス張りの建物とテラス席も素晴らしい。海が近いこともあり、魚料理がメインであるが、全ての料理において個性的で斬新な盛り付け、味付けが楽しめる。地元マルケのワインをはじめ、イタリアだけでなく、世界各国のワインも堪能できる。

ウマニ・ロンキ社のワインたち



創業：1955年

所在地：マルケ州アンコーナ県オジモ

イタリア中部、アドリア海に面したマルケ州。州都はローマから北へ電車で約3.5時間、人口10万人ほどの港町アンコーナです。ギリシャやトルコからの船が就航する、商業的に重要なポイントである一方、背後にはアペニン山脈を擁し、海と山の幸に恵まれた自然豊かな地域でもあります。イタリア国内で三番目の水揚げを誇る漁業の他、州の70%を占める丘陵地ではブドウやオリーブの栽培が盛んで、安定した品質のワイン醸造が行われていることも知られています。



アドリア海を臨むアンコーナの海岸



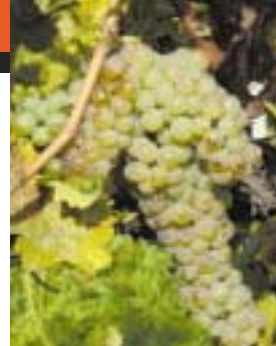
ウマニ・ロンキ社取締役：Sig. Michele Bernetti

「幾度かの来日を通じ、日本とイタリアは遠く離れていても、海と山に囲まれた自然環境や、素材を大切にする食文化など、似ているところがあると感じています。我々ウマニ・ロンキ社のワインが、日本の方にも楽しんで頂けることを嬉しく思います。」と語る同社取締役ミケーレ・ベルネッティ氏。『多くの人に、気軽にワインを楽しんでもらいたい』というモットーからも、その温厚な人柄が伺えます。

マルケ州のリーディング・カンパニーと称されるウマニ・ロンキ社。ワイン醸造に適した気候と土壌を最大限に活かしながら、近代的な設備と醸造法を採用し、優れたワインを生み出しています。近年、ガンベロロッソ誌でも、ベスト・エノロゴに選ばれた、国際的に名高いワイン醸造家、ジュゼッペ・カヴィオラ氏をコンサルタントに招聘。2004年には、同社オーナーのベルネッティ家の紋章に描かれている“すい星”を模したロゴを発表しました。彼らの造るワインの品質はもちろん、コストパフォーマンスの良さも賞賛され、世界的に注目されるワイナリーのひとつです。

ヴェルディッキオ種

マルケ州で最も重要で知名度の高いブドウ品種。完熟しても輝くような緑色を保っていることから、イタリア語の“緑(ヴェルデ)”に由来した名前と呼ばれています。“ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ・スーペリオレ”は、伝統的なDOC白ワイン。果実味が濃厚で、軽やかなタイプからしっかりした味わいのものまで、醸造によって、様々なワインが造られます。



“カサル・ディ・セツラ” ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・ イエージ・クラッシコ・スーペリオレ

完熟し糖度が高まった果実を使用。少量をバリックで熟成させています。輝く濃い麦わら色、フレッシュな香り、パイナップルなどがあいまった絶妙な味わいが人気です。



750ml / 1,600円(参考価格)



“カサル・ディ・セツラ・ヴェッキエ・ヴィーニゴ” ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・ イエージ・クラッシコ・スーペリオレ

“古木”という名の通り、樹齢27年のヴェルディッキオのみを完熟させ、コンクリートタンクで発酵・熟成。バリック(小樽)熟成を行うことなく造り出す、フルーティかつ濃厚で芳醇な味わいを楽しんで頂けます。



750ml / 3,000円(参考価格)

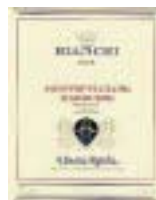


モンテプルチアーノ種

このブドウ品種は、アドリア海沿岸部で栽培される伝統品種といわれ、イタリアの黒ブドウの中では5番目に生産量の多い、重要なブドウです。(なお、トスカーナ州のサンジョヴェーゼ種から造られるワイン“ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ”と混同されることがありますが、異なるブドウ、ワインなので間違いなく!)

“ピアンキ” モンテプルチアーノ・ダブルツツォ

やわらかいタンニンとまろやかな味わいが特徴の一品。肉料理と広くあわせて、気軽にモンテプルチアーノを楽しみたい方におすすめです。



750ml / 1,130円(参考価格)



“ヨーリオ” モンテプルチアーノ・ダブルツツォ

アブルッツォ州出身の劇作家の作品から命名されたワイン。ルビーレッドの色調とリッチなフルーツ香、熟したプラムのような凝縮した味わいの、秀逸な赤ワインです。



750ml / 1,730円(参考価格)



*在庫状況は弊社までお問合せください。*価格は全て参考価格です。

イタリアンシェフの オリジナルレシピ



Il Petto d'Anatra in Salsa Balsamica
con Agrumi e Frutti di Bosco

鴨胸肉のソテー オレンジとベリー添え
バルサミコのヴィネグレットソース

【材料4人分】

鴨胸肉	500g
レタス	200g
エンダイブ	100g
トレヴィス	100g
オレンジ	2個
ローズマリー	2枝
赤スグリ	50g

<ヴィネグレットソース用>

アシェート・バルサミコ	
【アドリアーノ・グロソリ】	5ml
ラズベリー・ヴィネガー	5ml
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	
【ベルトーリ】	30ml
サレー・フィーノ(海塩)【モティア】	適量
黒コショウ	適量

【作り方】

- ①鴨肉の脂肪と皮を取り除き、塩、コショウ、オリーブオイルとローズマリーを入れたフライパンで、肉の内側がローズ色になるように焼く。
- ②野菜を細くカットし、ミックスして皿の中央に盛り付ける。
- ③オレンジは皮を厚く剥き、房に添って切り目を入れて果肉を切り取り、野菜の周りに置く。
- ④ヴィネグレットソースの材料を全て合わせ、ソースを作る。
- ⑤胸肉をスライスし、④の周りに扇状に盛付け、ヴィネグレットソース、赤スグリ、ローズマリーの小枝を添える。



Il Filetto di Vitello in Salsa di Nocciole
仔牛のフィレ ヘーゼルナッツソース

【材料4人分】

仔牛のフィレ	600g
ヘーゼルナッツ(みじん切り)	40g
ヴァチカン・アンチョビ・フィレ	
【バリストレ・リ・ジローラモ】	2枚
バター	30g
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	
【ベルトーリ】	100ml
白ワイン(シャルドネ)	100ml
コニャック	250ml
食パン(白い部分)	4枚
サレー・フィーノ(海塩)【モティア】	8g
挽きコショウ	4g
小麦粉	50g
フォンド・ブルーノ	50ml
マジョラム	12g

【作り方】

- ①仔牛のフィレの筋や脂身を取り除き、塩、コショウして小麦粉をまぶす。
- ②テフロン加工のフライパンにバターとオリーブオイルを入れ、泡が出てきたら①の肉を入れ、中火で両面に焼き色を付ける。
- ③フライパンの脂を取り除き、バター、オリーブオイル、細かくしたアンチョビを加え、スプーンで混ぜながらアンチョビを溶かす。
- ④ヘーゼルナッツを加え、3〜4分間火を通し、シャルドネとコニャックを注いでフランベし、フォンド・ブルーノ、マジョラムを加えて味を調え、フィレは取り除き、保温しておく。
- ⑤残ったソースにとろみを付ける。
- ⑥オーブンを175℃に温め、オリーブオイルをかけたパンを8〜12分間トーストする。
- ⑦皿に⑥のパンをのせ、その上に④のフィレを盛付け、⑤のソースをかける。

こだわりの食事には絶妙なワインを探す

食とワイン

秋が深まるにつれ、料理の素材に肉やキノコ類など秋の味覚を使ったものが増え、赤ワインとの相性を楽しむことができるようになります。コースメニューの場合、最初の1本は食前酒

も兼ねてスプマンテや白ワインを合わせる人が多いですが、前菜がレバーのパテや鴨等の赤身肉の場合、白ワインよりも少しタンニンのあるライトボディの赤ワインが合います。このような時、前菜とパスタには軽めの赤ワイン、セコンドビートの肉料理には1本目のワインよりボディのある赤ワインを合わせると全体のバランスがよくなります。

今回のお料理は、前菜に鴨、セコンドビートに仔牛を使っています。メイン料理は仔牛の比較的淡白な味わいに、ナッツの香ばしい味わいのソースが加わった一品です。合わせるワインはコクのある白ワイン、またはやや軽めの赤ワインがおすすめです。1本のワインで前菜の鴨からメインの仔牛料理まで合わせたい時におすすめしたいのが、マルケ州の代表的な黒ブドウ、モンテプルチアーノ種を使ったワイン「サン・ロレンツォ」'ロッソ・コーネロ'です。飲み口がなめらかで、やさしい味わいながら、果実味や力強さのあるワインなので、鴨や仔牛のコクがほどよく感じられ、旨味を引き立たせてくれます。



<ロッソ・コーネロの畑>

このワインは家庭料理にも合わせやすいワインなので、気軽にいろいろなお料理に合わせて楽しんでみてください。料理とワインの新しい組み合わせを発見することができるでしょう。

ウマニ・ロンキ社

“サン・ロレンツォ”'ロッソ・コーネロ

750ml / 1,600円(参考価格)

マルケ州の聖人“聖ロレンツォ”にちなんだ名前のクリュ(単一畑)で育つ、モンテプルチアーノ種。オークの大樽で熟成させることで、濃厚で持続性がある香りと、豊かな果実味のワインになります。

ブドウ品種:モンテプルチアーノ

格付: D.O.C. 飲み口: やや辛口

ボディ: ミディムボディ サービス温度: 18℃前後



2004年秋リリース予定の新ラベル

Chef: Paolo Bresciani

パオロ・ブレッツァーニ氏

Villa Pasini Osteria della Cantina

Via Videlle, 2 - 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365 651419 Fax. 0365 555081



川田 晶子 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー。イタリア塾での料理・ワイン教室の企画運営やオリジナルレシピの編集などを手がけている。