

●取材中、三輪さんが幾度となく口にした「普段着の料理」という言葉。誰れもおいしいと感じる料理を突き詰めると、そこに行きつくのかもしれない。



3



4



5



7



6

cucina tirolese 三輪亭 per famiglie
東京都世田谷区豪徳寺1-13-15ツノダ第1ビル1階
☎03-3428-0522
営：ランチ 11:30 ～ 15:00 (L.O.14:00)
ディナー 18:00 ～ 22:00 (L.O.20:00)



2

1. 三輪さんがドロミティ・ロッサとのペアリングとしてつくってくれたひと皿は「カネーデルリ ジロール (あんず茸) のスープ仕立て」。今回、三輪さんに家庭用レシピを提案してもらったので(下記参照)、ぜひ、ご自宅でトライしてほしい。2. 「ドロミティ」を醸造するピツラ・カステッロ社は1997年の設立だが、仕込み窯(350ヘクトリットル)は1897年からこの地でビール造りを行っていたブルワリーのものを受け継いでいる。地元産を中心に厳選した原料を使用する、実直なビール造りで知られている。3. ドロミティのラインナップ。左から今回三輪さんがペアリングに取り上げた芳醇な香りと豊かなボディが魅力的な「ドロミティ・ロッサ」、エッジの効いた苦味が特徴の「ドロミティ・ビルスナー」、ハリアルコールタイプでありながらフローラルなアロマで思いのほか穏やかな飲み口の「ドロミティ・ドッピオ・モルト」4. 三輪学シェフ。自らプロシュートをつくるなど、その料理に妥協は一切ない。5/6. 三輪亭の店内には、生ハムやソーセージの熟成庫が設置される。通販も行っているののでぜひお試しください。7. 落ち着いた店内は、地元の方々の憩いの空間でもある。

カネーデルリ ジロール(あんず茸)のスープ仕立て 家庭向けアレンジレシピ(2～3人分)

材料

●カネーデルリ	粉チーズ 15g
硬くなったパンまたはバゲット 150g	薄力粉 大さじ1 ～ 2ドライパン粉
牛乳 100 ～ 120ml	黒胡椒・ナツメグ 少々
卵 1個	塩 控えめ
スペック(ベーコンでも可) 60g	●ブロード
玉ねぎ 1/4個	市販のコンソメスープの素を分量通りに
バター 10g	使用 必要ブロード500ml
パセリ 少量	●あんず茸(舞茸とエリンギでも可)
	80 ～ 120g

作り方

1. パンを小さく切り、牛乳をかけて10 ～ 15分置く。
2. 玉ねぎとスペックを細かく切り、バターで軽く炒める。
3. ふやかしたパンに、卵、炒めたスペック、玉ねぎ、粉チーズ、パセリ、黒胡椒、ナツメグを加えて混ぜる。
4. 柔らかすぎ場合は薄力粉・ドライパン粉で調整する。
5. 直径約3cmに丸め、沸騰させすぎない湯で10分ほど茹でる。
6. ブロードを温め、塩で味を整える。
7. あんず茸を温まったブロードに入れさらに火を通す
8. 器にカネーデルリを入れ、ブロードを注ぎ、最後にあんず茸のをのせる。
9. 仕上げにパセリもしくは万能ねぎを少量。

※家庭であんず茸がない場合 代用は「舞茸+エリンギ」が現実的です。舞茸で香り、エリンギで食感を補います。あんず茸特有の明るい果実感を補うため、仕上げにレモンの皮をほんの少し削ると、家庭でも近い方向に寄せられます。

着飾らない郷土料理とビールの競演

そして三輪さんがペアリングに選んだのは「ドロミティ・ロッサ」。合わせる料理は三輪亭でも人気メニューである、カネーデルリを使った「カネーデルリ ジロール(あんず茸)のスープ仕立て」。

「ロッサは、深煎り麦芽が豊かな風味をもたらしています。それを手がかりに、カネーデルリの中にスペック(南アルプスに伝わるハーブと軽い燻香をまとった熟成生ハム)を入れ、香りのハーモニーを楽しんでもらおうと考えました」。

カネーデルリは、硬くなったパンを再利用するために生まれた南チロルの郷土料理。牛乳で戻したパンに、さまざまな具材を入れ団子状にする。三輪さんは、そのカネーデルリをジロール(あんず茸)のスープに浮かべた。「ジロールは日本では『あんず茸』と呼ばれているように、甘い香りもあるんです。ロッサもベリーやドライフルーツのような香りを漂わせているので、そこでも響き合うと思います」。

三輪さんの言葉通り、カネーデルリを頼張ると、中から爽やかなハーブの香りとともに、穏やかな薫香をまとった自家製スペックが絶妙なアクセントになっていることがわかる。それをジロールの滋味深いスープが包み込む。そこにドロミティ・ロッサを合わせると、ローストモルトの香りが熟成生ハムの穏やかな薫香と、そしてベリーを思わせるフルーティーな香りがジロールの甘い香りと響き合う。

個性の際立つ素材たちではないが、口の中では見事なハーモニーを奏でるペアリングだった。南アルプスの競演に乾杯！



東京都
世田谷区

日本で堪能する海外旅行

cucina tirolese 三輪亭
per famiglie

1

中欧の要所であった 南チロルのクラフトビールと 郷土料理の競演に驚く

イタリア北部の南アルプス地域は、古くからイタリアとドイツ、オーストリアといった中欧を結ぶ要所であり、ビール造りもドイツ圏の伝統が受け継がれている。その代名詞的存在が、ピツラ・カステッロ社の「ドロミティ」だ。ここでは、南チロル料理専門店「cucina tirolese 三輪亭 per famiglie」(以下三輪亭)で、ペアリングをお願いした。撮影:齋藤 明 取材:編集部

ヨーロッパ各地の文化が融合する地

世界有数の景色を誇る山岳地帯として知られるドロミティ。その名を冠したクラフトビールがお目見えした。ラインナップは「ドロミティ・ビルスナー」「ドロミティ・ロッサ」(ピアスタイルはボック)「ドロミティ・ドッピオ・モルト」(同ペール・ドッペルボック)の3銘柄。「店ではすべてラインナップしていますが、今回はロッサでのペアリングを提案させていただきます」とは、三輪亭のオーナーシェフ、三輪学さん。

三輪さんは、大学時代には物理を専攻し、研究に打ち込んでいた。しかし学生時代に続けていた飲食店でのアルバイトが、その後の人生を大きく変えた。

物理の研究は、日々機器と向き合い、結果が出るまでに相応の時間がかかる。しかし、料理の世界は違った。

「おいしかったです!」と、その場でお客さんの反応がある。そのリアルタイムに結果が出ることで、人との距離の近さに魅了され、次第に料理の世界へ引き込まれていった。そして料理の世界で身を立てることを決心し、イタリアへ渡る。そして、各地で修業を重ねやがて南チロルに行きついた。

「アルプスの山々に囲まれた雄大な自然はもちろんですが、ヨーロッパ各地のエッセンスを採り入れた料理の多様性に魅了されました。そして何よりも驚いたのが、すべての料理がどこかで食べたことがある味だったんです」。

その感覚は、ドロミティのビールにも重なった。

「ドロミティの3銘柄はどれもバランスが取れている。そのせいか、飲んだ時にどこか懐かしさを感じるんです」。

