



タンティリア



ITALIA

CONTENTS

今月のイタリア

イタリアからの手紙
9月のお祭り

特集:カンパーニア

太陽の国カンパーニア
豊かなぶどうの個性が香るワイン
ワインひとくちメモ
カンパーニアを食べよう

新製品情報

[連載コラム] イタリアに学ぶ医食同源 ①

おいしい店、見つけた

プロが教える「今月のひと皿」

インフォメーション

カンパーニア

Campania

イタリアからの
手紙

モンテ物産のイタリア駐在員が
現地ならではの情報をお届けします。



イタリアへやって来ていちばんに感じたのは、食材のおいしさです。なかでも、カンパーニアのモッツァレラは、現地で食べるのがこのほかおいしいもののひとつです。カンパーニア州カゼルタの町には、昔から水牛が多く生息していて、このミルクからつくったのがモッツァレラ。「モッツァーレ(手でちぎる)」の名前通り、伝統的な製法では、職人が手でちぎって丸く形作っていきます。

チーズ工場の看板には『CASEIFICIO(カゼイフィーチオ)』という看板が出ています。家内制のような小さな生産者も多く、できたてのモッツァレラはこうした工場の軒先で売られています。日本で言えば、昔の豆腐屋さんのようです。

モッツァレラは、主に前菜として食べるのですが、レストランでも仕入れに自信のある店は、この白いチーズを、そのまま皿に並べて出します。新鮮さを味わってほしいというわけですね。できたてのモッツァレラは、ひとくち噛むとコクのあるミルク分がジュワーとほろほろとします。

カゼルタへはナポリから車で1時間。カンパーニアを訪れるのでしたらぜひ、楽しんで欲しいイタリアの味覚と言えるでしょう。

モンテ物産 ミラノオフィス 廣澤篤史

Le Feste in Italia 9月のお祭り

3日	ヴェネツィア	歴史的レガッタ Regata Storica
	中世の衣装を身に着けた人々がゴンドラに乗って繰り広げる一大パレード。海運国家ヴェネツィア共和国全盛の頃の祭りを彷彿とさせる。	
3日	トスカーナ州 アレツォ	馬上槍試合 Giostra del Saracino
	トスカーナの中世の古都で行われる伝統行事。馬にまたがった騎士が、サラセン人を模した人形の標的を槍で突く、その正確さを競う。	
8~10日	ヴェネト州 マロステイカ	チェスゲーム Partita a scacchi
	中世の衣装を身にまとった人々が駒になり、広場の棋目の上で行われるチェスゲーム。	
10日 17日	ウンブリア州 フロリーニョ	馬上槍試合 Gistra della Quintana
	馬上競技が中世の絵巻物のように展開。決められたコースを走りながら、人形が手に持つリングを槍の先で取るという競技がグランデ広場で行われる。前夜には時代行列あり。	
10日	トスカーナ州 サンゼボルクロ	石弓競技 Palio della Balestra
	ユニークな中世武芸試合。競技者は当時の衣装を身に纏い、ひしの木の的を36mの距離から重い矢を放って射る。前夜には行列が行われる。	
14日	トスカーナ州 ルッカ	サンタクローチェの光祭 Liminaria di Santa Croce
	トスカーナ州の城壁に囲まれた中世都市、ルッカを舞台に繰り広げられる幻想的な祭り。ルッカの町がイルミネーションで輝く。	
17日	トスカーナ州 アスティ	パリオ Palio
	中世風パレードで幕開けするパリオ広場で開催される馬のレース。	

資料:イタリア政府観光局

FUDDI DI SAN GREGORIO



豊穰なる大地の恵み カンパーニアのワイン

カンパーニア・フェリクス(豊穰なるカンパーニア)の名の通り、ティレニア海に面した雨の少ない温暖な気候と火山活動によってできた水はけのよい堆積土壌は、古くからこの地に多くの恩恵を与えてきました。恵まれた条件でのぶどう栽培・ワインづくりは、過剰になりがちな収量を抑え、質がよく凝縮されたぶどうをいかに育てるかポイントとなります。

ワインのつくり手は、それぞれの土地ごとの土壌や気候に合わせたぶどう品種を植えつけ、丁寧に育て、品種の個性に合った方法で醸造することが求められます。南イタリアは長らく、「質より量」のワイン産地のように言われてきましたが、栽培や醸造技術の研究が進み、より高品質でスタイルを持ったワインの産地へと変貌しつつあります。

魚介料理やピッツァ、トマト、チーズ、そしてドルチェ(デザート)など、もともとカンパーニアは食材にも恵まれた土地柄。豊かな自然の恵みを、良質のワインとともに味わってみませんか。

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ
ラクリマ・クリスティ・デル・
ヴェスーヴィオ・ピアンコ
750ml/2,000円(参考価格)

昔、神に追放されたサタンが天国の土地の一部を盗み、その土地を途中で落してしまったところにナポリの町ができました。天上のキリストはサタンが人々に悪徳の限を尽くすのを嘆いて涙を流し、その涙が落ちた場所にぶどうの樹が生えたと、これが「ラクリマ・クリスティ(キリストの涙)」の由来。F.D.サン・グレゴリオ社では選みぶどうだけを使っています。



F. D. SAN GREGORIO

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社は、銘醸イルピニア地方に由緒ある畑を所有し、カンパーニアでもっとも進んだ醸造技術を持つワイナリーとして注目される存在です。ミラノ大学やナポリ大学と共同でぶどう栽培とワイン醸造の研究開発を推進し、その目ざましい品質向上ぶりは、ワイン専門誌『ガンベロ・ロッソ』でも「驚きの連続」と評価されています。

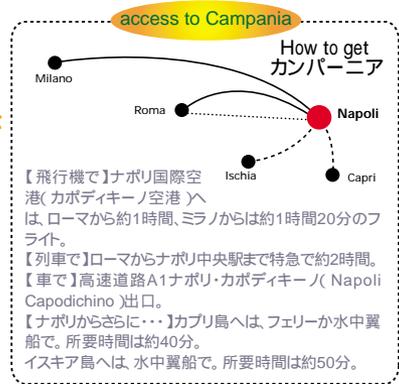


オーナーであるエルコロノ家の人々。
右手前がヴィンチエンツォ・エルコロノ社長。



太陽の国カンパーニア

紺碧に輝く海、点在する美しい島々。そして豊穡な大地がもたらす食の恵みの数々。世界中の人々を魅了してやまない太陽の国、それがカンパーニア州です。



カンパーニアの歴史

かつてポンペイの町をも埋没させたヴェスヴィオ山の火山活動は、災厄であったと同時に、このあたりの土壌を有機物質の豊富な火山性土壌に変えることになりました。古代ローマ人たちは、「カンパーニア・フェリクス(豊穡のカンパーニア)」と、この土地を呼んだのです。風光明媚で温暖な気候は、歴代のローマ皇帝からも避暑地として愛されました。ローマ帝国以降は、ビザンチン、ノルマン、さらにフランス、スペインと外国の属領としての歴史が長く、そのことが州都ナポリに多彩な文化遺産を残したとも言われます。

けられた『ネアポリス』が名前の語源です。喧騒と交通渋滞が名物となっているナポリ旧市街ですが、すぐれた歴史的建築物が数多く、現在、ユネスコの世界遺産に登録されています。



ローマ皇帝に愛されたカプリ島

ティレニア海に浮かぶカプリ島は、ローマ皇帝アウグストゥスがイスキア島と引き換えに手に入れたとされています。皇帝ティベリウスもこの地のヴィラに逗留しました。観光名所として名高いのは「青の洞窟」。外から差しこむ光が水の底で屈折して、神秘的に輝く青い海となるのです。

絶景の海岸線を誇るアマルフィ

かつては地中海を代表する貿易拠点として栄えたアマルフィ。今は、レ

モンやオリーブの灌木が茂る急斜面と断崖が、30kmに渡って美しい海岸線を描く人気のリゾートです。温暖な気候とビーチが欧米から多くの観光客を呼び寄せます。瀟洒な高級ホテルは有名人の定宿にも。



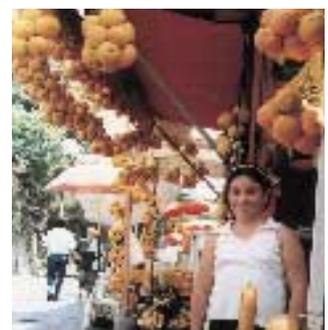
テルメの島イスキア

約3万年前、海底の火山活動によって誕生したイスキア島は温泉保養地として古くから知られています。テルメ温泉施設も充実。長期に渡って滞在し、温泉やマッサージでリラックス・リフレッシュするのが欧米流バカンスの過ごし方。

イタリア版「食いだおれ」を満喫

近海からあがる新鮮な魚介類、肥沃な大地から採れる種類豊富な野菜と果物、もちっとした食感のピッツァ、ポモドーロ(トマト)をふんだんに使ったパスタなど、ナポリとその周辺には、美味しいものが目白押し。ドルチェ(デザート)では、リコッタチーズとフルーツの砂糖漬けをパイ生地で包んだスフォリアテッラが名物。イタリアでいちばん美味しいと言われるエスプレッソによく合います。特産のレモンの皮を漬けた「リモンチェッロ」は食後にぜひトライしたい香り高いリキュールです。

ワインはイタリアを代表する銘酒のひとつ「タウラージ」をはじめ、伝統的なぶどう品種を用いた個性豊かな顔ぶれが楽しめます。



陽気な港町ナポリ

州都ナポリはローマ、ミラノに続くイタリア第3の都市。その港は世界三大大港にも数えられます。紀元前7~6世紀に古代ギリシア人によって名づ

豊かなぶどうの個性が香るワイン

古くはローマ帝国時代から、カンパニアはワインの銘醸地として知られていました。ぶどう栽培に向けた火山性土壌が、多様な土着の品種を育み、個性的なワインを生み出してきました。



白ワイン

アルペンテ・ピアンコ

750ml / 1,700円
ぶどう品種 / グレーコ・ディ・トゥーフォ、コーダ・ディ・ヴォルベ
生産地域 / アヴェッリーノ県
輝きのある麦わら色と軽やかなフローラルノート。口当たりは柔らかく、フレッシュで生き生きとした酸を持つワイン。貝やエビ・カニを使った前菜やパスタに。(I.G.T.)

ファランギーナ・サンニオ

750ml / 2,100円
ぶどう品種 / ファランギーナ
生産地域 / ベネヴェント県サンニオ地区
カンパニア州でもっとも古いワインのひとつ。青リンゴ、バナナ、パイナップルなどの上品な香りと心地よい酸味が楽しめます。(I.G.T.)

ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオ・ピアンコ
750ml / 2,000円
ぶどう品種 / コーダ・ディ・ヴォルベ、ヴェルデカ、ファランギーナ、グレーコ
生産地域 / ナポリ県ヴェスーヴィオ山周辺

完熟した選摘みぶどうを使い、複雑に絡んだフルーツやはちみつの香りと余韻の長さを味わえる逸品。(D.O.C.)

グレーコ・ディ・トゥーフォ
750ml / 2,700円
ぶどう品種 / グレーコ・ディ・トゥーフォ
生産地域 / アヴェッリーノ県トウフォ村周辺

古代ローマ時代から銘酒として知られるワイン。熟したアプリコットやリンゴ、草やシダのようなデリケートな香りは、爽やかな酸味との調和が素晴らしい。フルーティな余韻へと続きます。(D.O.C.)

ピエトラカルダ
フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ
750ml / 3,400円
ぶどう品種 / フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ
生産地域 / アヴェッリーノ県ソルヴォ・セルビコ村ピエトラカルダ畑

“ピエトラカルダ”は、紀元前からワインがつくられていたと伝えられる畑。はちみつやナッツ、フルーツの複雑な香りと、ふくやかな味わいが印象的なワイン。(D.O.C.)

カンパナロ
イルピニア・ピアンコ
750ml / 5,900円
ぶどう品種 / フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ、グレーコ・ディ・トゥーフォ
生産地域 / アヴェッリーノ県トウフォ村カンパナロ畑

伝統品種を新樽で熟成。輝きのある黄金色。トロピカルフルーツやスパイス、ヴァネラの香りが絡み合い、ボリューム感のある飲み応えです。(I.G.T.)

赤ワイン

トリガイオ・ロッソ
750ml / 1,700円
ぶどう品種 / アリアニコ、ピエディ・ロッソ
生産地域 / アヴェッリーノ県
若々しくすっきりとした酸味のある、バランスのよい赤ワイン。肉料理をはじめ、幅広く合わせて楽しめる味わいです。(V.d.T.)

価格はいずれも参考価格

ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオ・ロッソ
750ml / 2,000円
ぶどう品種 / アリアニコ、ピエディ・ロッソ、シャシノーゾ
生産地域 / ナポリ県ヴェスーヴィオ山周辺

濃い色調、香りは若々しく、しっかりとしたタンニンと果実味があり、2～3年の熟成後も期待できるワイン。(D.O.C.)

タウラージ
750ml / 4,800円
ぶどう品種 / アリアニコ
生産地域 / アヴェッリーノ県タウラージ村周辺

半アジアを起源とするアリアニコ種は、タウラージ村地区のごく限られた地域で栽培されます。よく熟したダークチェリーやブルーベリー、スパイスやヴァネラなどの香り、そして凝縮した味わいと力強さがあります。(D.O.C.G.)

セルビコ
イルピニア・ロッソ
750ml / 8,500円
ぶどう品種 / アリアニコ、ピエディ・ロッソ
生産地域 / アヴェッリーノ県タウラージ村周辺

タウラージと同じアリアニコ種を使用。ベリーやハーブ、なめし草、スパイス、ヴァネラなど、芳醇な香りは16種類にも渡る。とされ、コンクールや専門誌でも高い評価を得ています。(D.O.C.)

ワインひとくちメモ

イタリアワイン攻略のコツ

南北に細長く、歴史があって、生産量も多いイタリアワインは、10種類や20種類飲んでも、語りつくせないほどのヴァリエティがあります。同じ名前のワインでも、ヴィンテージやつくり手によって味わいが違うのですから、制覇するには一生かかっても足りないくらいです。

イタリアでは「よいワインは、よい血をつくる」と言われ、食事には欠かせない存在です。普段の食事のときは、値段の安い軽い赤を1本飲むのが普通ですが、こういうときにおまかにでも主だった産地のワインを選ぶようにすると、イタリアワインの世界がぐっと近づきます。北からピエモンテ、トスカーナ、ヴェネト、そしてカンパニアのような南イタリア。主要な産地として、これらのワインを選ぶようにしてみてください。値段は手ごろなものでも充分。こうして経験を積むと、自然に自分の好みもわかってきます。そうして自分にとって「座標軸」となるワインが見つかりました。そのワインを基準にソムリエやワインショップ担当者にとんどん相談してみてください。

川手一男 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー。全国で年間200回ものワイン講習会の講師をつとめ、「教え子」は2万人をこえる。



D.O.C.G. Denominazione di Origine Controllata e Garantita (保証付原産地統制呼称)
D.O.C. Denominazione di Origine Controllata (原産地統制呼称)
I.G.T. Indicazione Geografica Tipica (地域特性表示)
V.d.T. Vino da Tavola (テーブルワイン)

カンパーニアを食べよう

新鮮な魚介類に野菜、果物。あまたあるカンパーニアの『食』の代表格をご紹介します。

家庭で楽しむカンパーニアの味
「食の都」ナポリでは、
トマトソースや魚介類を
ふんだんに使います。

トマト(ポモドーロ)



種れたてトマトが缶詰工場に到着!

南イタリアの太陽をいっぱい浴びて真っ赤に熟したトマト。イタリア語ではポモドーロ。15世紀に鑑賞用として南米から持ちこまれ、ナポリ近郊で食用に改良された。現在は約100種以上のトマトがあり、代表的なものは細長いサンマルツァーノ種。種、水分が少なく、酸味と甘味のバランスがとれたコクのあるソースができる。

スピガドーロ トマトホール
400g 120円
完熟トマトを湯剥きして、裏ごししたトマトジュースとともに缶詰。イタリア産トマトの逸品。



真ダコのラグーソース スパゲッティ ルチアーナ風

材料
タコ 1kg
玉ねぎ(みじん切り) 300g
黒オリーブ 100g
ポテト(角切り) 3個
ペコリーノ・ロマーノ 適量
トマトソース(スピガドーロ) 360cc
トマトペースト(スピガドーロ) 大さじ1
フレッシュトマト 3個
パセリ・バジリコ・ガーリック・ローズマリー・鷹の爪・白ワイン・ベルトリーオリブオイル 各適量
スピガドーロ・スパゲッティNo.2 500g



作り方
タコを小さく切り、玉ねぎはみじん切り、ポテトは角切り、トマトは湯むきしておく。
鍋にオリーブオイル、ガーリック、ローズマリー、鷹の爪を入れ香りを出してから玉ねぎを加えよく炒める。タコを入れ水分がなくなるまで火を通してから白ワイン、トマトペースト、フレッシュトマト、トマトソース、黒オリーブを加え煮こむ。
パスタとポテトをゆで のソースと合わせ、仕上げにパセリ、ペコリーノチーズと和える。

モッツアレッタ・チーズ



出来あがったばかりの新鮮なモッツアレッタ

豆腐にたとえられる淡泊な味のチーズで、カンパーニア地方の前菜には欠かせない一品。スライスし、トマトとバジリコの葉をのせた“インサラータ・カプレーゼ”が有名。

“プレチオーザ”モッツアレッタ・ブツァラ 200g 1,700円
放牧された水牛の乳を100%原料とした、カンパーニア州産のモッツアレッタ・チーズ。熟練した職人の手作業と近代的な設備で作られたジューシーな味わいが特徴。



ナポリ風牛肉の詰め物

材料
牛肉(赤身) 1枚80g 人数分
詰め物【松の実80g、パンチェッタ80g、パセリ大さじ2、パルメザンチーズ大さじ3、サルタナレーズン30g、パン粉(ガーリックオイルでトーストしたもの)80g】
トマトソース360g、バター・バジリコ・小麦粉・赤ワイン・モティア塩・コショウ各適量



作り方
詰め物の全材料を合わせておく。
牛肉をたたいて薄くのばし、詰め物を全体に薄くのせ、ロール状にする。
塩、コショウして粉をうち、鍋で焼き上げ、赤ワイン、トマトソースで軽く煮こむ。
盛り付け、バジリコで飾る。

ピッツァ



アツアツで、中はモチモチ、の本場ピッツァ

ナポリのピッツァは、縁がふわっとふくらんで、適度な厚みがあるのが特徴。代表的なピザは、トマトソースにニンニク、乾燥オレガノを加えたマリナラと、トマトソースにモッツアレッタチーズとバジリコの葉をのせたマルゲリータ。

モンテフィオーレ・ピッツァ用
フアリーナ 2kg 1,300円
クリスマスタイプピッツァ作り
に最適な配合をしたピッツァ用の小麦粉(写真)。
ピッツァ用ドライ・イースト
10g×4袋 350円
小麦粉の旨味を充分に引き出し
てくれる天然のドライ・イースト。
使いやすい小袋入り。



価格は全て参考価格

レシピ提供/リストランテ マキャベリ シェフ 大森敬二

現地で
聞いた
おすすめ
のリストランテ

良質な素材を厳選、
素朴で暖かな雰囲気とともに。

La Caveja
ラ・カベイヤ

店名 : LA CAVEJA
住所 : Via SS. Annunziata Pietravairano CASERTA
電話 : 0823-984824
定休 : 月曜日

アクセス : 高速道路A1の出口「CAIANELLO」で降りてカゼルタの町から約15分。



石造りの農家を改装した店内。一角にある暖炉が素朴で落ちついた雰囲気をかもし出す。「友人の別荘でくつろぎたい」と、シェフのベラルディーノ・ロンバルドさん。目だった看板もなければ派手な宣伝もしていないが、素材のよさと暖かさもなまじりに、舌の肥えたカンパーニアのグルメにも評判が高い店。

隣にある農場で、野菜の有機栽培や有機飼料による家畜の飼育が行なわれ、シェフ自らが毎朝、農場の素材を厳選して、その日のメニューを決める。パンやビスケットもすべて自家製。料理は伝統的かつシンプル。豆や野菜をふんだんに使ったスープ、ラードとにんにく、オリーブオイルで味付けし、ペコリーノチーズをかけた手打ちパスタ、さまざまな肉料理、そしてドルチェ(デザート)。いずれもカンパーニア州内陸部の典型的な味わいを楽しめる。ワインの品揃えも豊富。予算は一人6万リラ(約3,000円)程度。

モンテ物産がお届けする 「おいしいイタリア」をどうぞ



シチリア島
灼熱の太陽と乾いた大地のイタリア半島の南端に浮かぶ地中海最大の島。紀元前から長い異民族支配を受けた街並みにはエキゾチックな雰囲気と混沌とした独特の美しさがあり、州都パレルモはゲーテに「世界で最も美しいイスラムの街」と言わせたほどです。

地中海の香り シチリアン・レモン

紺碧の地中海に浮かぶ島、シチリア。1000年にわたって、たわわに実をつけるシチリアン・レモンはカリフォルニア産に比べてビタミンC含有量が多く、ライムを思わせるフレッシュで青々とした風味が最大の特徴です。手摘みしたレモンはすぐにジュースとしてパッキング。風味を損なわないように非加熱で時間をあかず冷凍処理していますので絞りたいだけのフレッシュな風味をそのままお楽しみいただけます。



シチリアン・フレッシュ・レモンジュース
(オランフリーゼルス社)
250ml入り 230円(参考価格)

イタリアの最高級生ハムを食卓に! プロシュート・ディ・パルマ

イタリアの生ハムのなかでも世界にその名を知られる「プロシュート・ディ・パルマ」は、厳しい検査に合格し、「パルマの王冠」マークを与えられた、最高級生ハムです。ご家庭でもお楽しみいただけるようスライスパックにしました。また、フレッシュな風味を守るために切りたてを真空パックにし、1枚ずつフィルムシートをはさんでいますので、はがしやすくなっています。

スライスパック・パルマ



プロシュート(生ハム)とは・・・
一般的に塩漬けにして乾燥、熟成させた豚肉のことで、加熱せずに作られているため、「生」ハムと呼ばれます。とかく高カロリーと考えられがちですが、実は体にやさしく、栄養面でも際立っています。
1. 体に良い脂肪酸とミネラル質 = コレステロールを抑え、さまざまな生活習慣病を予防します。
2. 良質タンパク、低カロリー、低コレステロール = ダイエット中の方にも最適です。
3. 無添加 = 原料豚は法律で指定された飼料だけで育てられます。

プロシュート・ディ・パルマ
(インヴェルニツィ社)
プロシュート・ディ・パルマ
300g(18~24枚入り)
2,500円(参考価格)
賞味期限(開封前)
60日要冷蔵



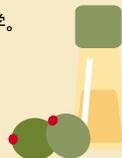
おいしくて身体によいイタリアの 『食』の秘密をさぐる連載コラム

ドクター横山の イタリアに学ぶ医食同源 1

中央公論新社「イタリアに学ぶ医食同源 真の美味を求めて」より

横山淳一

医学博士。専門は内科学、特に糖尿病学代謝内分泌学。
現在、東京慈恵会医科大学・内科学助教授。
著書にダニエラ・オージックさんとの共著
「南イタリアの家庭料理」「ラ・バスタ」などがある。



イタリア料理は高脂肪、高カロリー食というイメージがあるが、実は理想的な健康料理だ。硬めにゆでたパスタ、豊富な色の濃い野菜やきのこ類、青魚、赤身の肉、そしてオリーブオイル。この見事な栄養バランスは、生活習慣病の予防や治療に適している。

先進諸国で問題となっている動脈硬化に基づく心臓病の有病率がイタリアでは極めて低い事が1950年代に行われた調査で明らかになり、そこでの食生活が注目された。

油の量は多く摂っているのだが、その質的な差が心臓病を起こしにくくしていると推定。その結果、使う油脂をバターからオリーブオイルに変えると動脈硬化の元凶であるコレステロール値が下がることが確認された。

オリーブオイルは、オリーブの実をそのまま圧搾するだけでできる、自然の風味が豊かな油である。オリーブオイルにはオレイン酸とビタミンEが豊富に含まれている。オレイン酸は脂肪酸の中でも最も酸化されにくく、悪玉コレステロール値を下げる役目がある。

さて、どのように私たちの食生活にオリーブオイルを取り入れたらよいかとの質問をよく受けるので、我が家の摂り方を紹介してみたい。

朝食には胚芽パンをトーストして、その上にトマトを薄く切ったのせ、さらに乾燥オレガノをふり、エキストラヴァージン・オリーブオイルをかけ、塩を少々加えて食す。ルネッサンスの発祥地フィレンツェでもパンにオリーブオイルをつけるのは伝統的な食べ方であり、最高に美味しい食べ方とされている。

野菜サラダには、エキストラヴァージン・オリーブオイルを2に対して赤ワインペネガーを1の割合で混ぜ、これに塩とブラックペパーを加えたドレッシングを食べる直前に作ってかける。美味という点でも、健康の面でも、これ以上のドレッシングはないと信じている。

プロが教える「今月のひと皿」

名店『アクアパッツァ』の日高シェフに教わったのは、

めかじきとプチトマトの 香草オープン焼き



材料:5人分)

めかじき	600g
プチトマト	30個
にんにく(皮付き)	2個
タイム(生)	10枝
ローリエ	2枚
エルフトプロバンス	少々
E Xヴァージンオリーブオイル	少々
塩・胡椒	少々

作り方)

にんにくは軽くつぶしておく。
一口大に角切りにした
めかじきに塩・胡椒をする。
オープン皿にオリーブオイルを塗り、
のんにくとめかじき、プチ
トマトをならべ220℃で10分から15分
程度焼く。



ベルトリー

エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
熱処理、化学処理を一切せずに作られた、体にやさしい
天然のオイルです。マリネ、ドレッシング、料理の仕上げなど
に豊かな風味をお楽しみ下さい。
500ml 720円(参考価格)



日高良実

1957年神戸生まれ。神戸と東京で修行の後、'86～'89イタリア各地の名店で腕をみがきつつ、北部から南部まで地方料理を食べ歩く。西麻布・青山の「アクアパッツァ」千駄ヶ谷の「マンジヤベツェ」の3店を駆け回る大忙しの総料理長。

コルヴォ・ピアンコ

インソリア、カタラット等、シチリアの伝統的なブドウを使い、近代的な醸造所で作られたワインです。フレッシュ&フルーティな味わいと香りはイタリアを越え、世界中で愛されています。
375ml 870円(参考価格)
750ml 1,800円

料理に合う
おすすめ
ワイン



information

イタリアンショップ"Picco Club"会員募集のお知らせ

イタリアンショップ"Picco"(ピッコ)では、イタリアワイン、パスタ、オリーブオイル、トマトなどの豊富なイタリア食材を取扱っています。ただいま"Picco Club"会員を募集中。会員になると新製品やイベントのご案内を優先してお届け、また、お得な割引販売もあります。お問い合わせは下記まで。



イタリアンショップ" Picco "
東京都渋谷区富ヶ谷2-18-3
(京王井の頭線、駒場東大前から徒歩10分)
電話 / 03 3485 4569
営業時間 / 9:00 ~ 17:00(土日祝休)



イタリアンショップ" Picco "大阪
大阪市西区本町1-10-10 全日空ビル
電話 / 06-6531-4961
営業時間 / 10:00 ~ 18:00(土日祝休)

『イタリア塾』で学んでみませんか

モンテ物産の『イタリア塾』では、楽しくイタリアが学べる講座を開講しています。著名なシェフがレシピを直伝する「料理コース」、ワインの専門家が詳しく講義する「ワインコース」、イタリア旅行で困らないレベルまで学べる「語学コース」など、毎月多彩なカリキュラムをご用意しています。本場のイタリア文化を気軽に学んでみませんか。



『イタリア塾』

東京 東京都渋谷区富ヶ谷2-18-3 電話 03-3485-4569
大阪 大阪市西区西本町1 10 全日空ビル 電話 06-6531-4961
名古屋 名古屋市中区栄3 15 27名古屋東邦生命ビル 電話 052-252-5621
福岡 福岡市早良区西新1 10 27ルピア・ニッセイビル 電話 092-846-3113
仙台 仙台市青葉区一番町4 6 1タワービルディング 電話 022-211-9144

(詳しくは各校へ直接お問い合わせください。尚、名古屋・仙台はワインコースのみの開講となります)