

2001

3

友の会

タンティリア



CONTENTS

今月のイタリア

イタリアからの手紙
3月のお祭り

特集:シチリア

地中海の十字路、シチリア州
太陽に愛されたシチリア州のワイン
ワインひとくちメモ
大地と太陽の恵みをシチリア州から

新製品情報

[連載コラム] イタリアに学ぶ医食同源⑦

プロが教える「今月のひと皿」
インフォメーション

写真：シチリアのぶどう畑

T
A
N
T
I
L
I
A

シチリア

Sicilia

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。

シチリアには他の町では見る事の出来ない独特な食物があります。その代表的な物がサボテンの実。市場で売られたりレストランでフルーツとしてサービスされることが一般的ですが、町を歩いていると、道路脇や公園等、あちらこちらで目にします。私も実際に、公園で売られているサボテンの実に出会い、早速味見をする事にしました。トゲに気を付けながらナイフで皮を剥くと、粒々とした無数の小さな種の入った実が出てきます。一瞬、どうやって食べたいのかと首をかしげていたら、隣にいたおじさんが食べ方を教えてくれました。種をつけたまま実の半分を一気に口の中に入れ、2口程で食べ切ってしまうのです。私も食べ方を真似してみました。ほのかに甘さを感じるものの、種が気になってまだ味わうという域にまで達していないようです。



しかし、またシチリアへ行く機会があったら、もう一度試してみたいと思うような魅力のあるフルーツでありました。皆さんもシチリアへ行かれる事がありましたら、是非このサボテンの実にトライしてみてください。

モンテ物産 ミラノオフィス 廣澤篤史

Le Feste in Italia 3月のお祭り



トスカーナ州フィレンツェ



シチリア州タオルミナ

8日	各地	女性の日 Festa della Donna
		国連の国際婦人デーに端を発し、イタリアでは男性が女性にミモザの花束を贈り、女性の人権を祝う日。女性同士でディナーを食べたり、クラブに行くなど、思う存分一日を楽しむ。ディナーの締めくくりにはミモザケーキが欠かせない。
19日	各地	イタリアの父の日 Festa del Papa
		イタリアでは、キリストの母マリアの夫、聖ヨゼフの日が父の日として祝われる。最近、祝日からはずれたが、多くの人は最低限でも父親や伴侶にギフトを贈る。
19日	各地	聖ヨゼフの日 San Giuseppe
		聖ヨゼフの日を祝い、各地でさまざまな祭りが行なわれる。トスカーナ州シエナでは17世紀頃の衣装をまとった人たちのパレードと華やかな山車の祭り。シチリア州モディカやロンバルディア州クレモナでは美しいかがり火が焚かれる。
25日	トスカーナ州 モンテフィオラーレ	フリットテラ祭り Sagra delle Frittelle
		揚げ米菓子のフリットテラ。この日は大きな鍋で揚げられ、多くの人が集まって賑わう。モンテフィオラーレ城を中心とした中世の街並と建築に囲まれながらフリットテラが食べられる。

写真提供 / イタリア政府観光局 (E.N.I.T.)

DUCA ENRICO



国内最大のワイン産地、 シチリア州

古代から地中海の要衝とされたシチリア州。古くからワインづくりが盛んで、現在ではイタリアワイン総生産量の15%を占める、国内最大の生産州です。

最初にシチリアを治めたフェニキア人によってワインづくりが始められ、次いでやってきたギリシャ人によって、ぶどうの木の植え方、手入れ方法、醸造方法などが伝授されたと言われるシチリア島。地元品種にこだわったワインづくりが盛んになったのも、その立地ゆえにたどった数奇な歴史、また、年間を通して穏やかな気候が続く地中海性気候のおかげでした。ワインづくりの様子は、紀元前7世紀にはすでに絵画や文献にも記されています。

真夏にシチリア特有の、さんさんと降り注ぐ太陽の元に育った特産のぶどうは糖度が高く、力強い味わいのワインをつくりだします。以前は量産のイメージが強かったシチリア州ですが、近年では、最新設備の投入による冷蔵設備の充実や、「近代シチリアワインの父」と呼ばれたエンリコ公などのすぐれたつくり手の登場により、質・コストパフォーマンスともに高い、注目すべきワインを多数生み出しています。また、発酵の途中でブランデーを加えてつくるマルサラもシチリア州の特産。トラパニ県を中心につくられる、世界的に有名なフォーティファイド(酒精強化)ワインです。(V.d.T.)

ドゥーカ・エンリコ
生産地域:シチリア州
750ml / 7,000円(参考価格)
ぶどう品種 / ネーローダーウオラ

ドゥーカ・ディ・サラパルータ社を代表する「コルヴォ」ワインの品質を飛躍的に高めた。3代目当主エンリコ公に奉けられたワインです。大樽熟成の後、小樽に移し変えるという独特の製法により、複雑な香りと見事なボディを生み出しています。円熟した滑らかなさと余韻の長さが特徴的な、気品に満ちたワインです。



ドゥーカ・ディ・サラパルータ社

サラパルータ公爵(ドゥーカ)ジュゼッペ・アッリアータ卿が、世界各国から訪れる大使や伯爵などをもてなすために、自分の地所「コルヴォ」の畑で採れるぶどうからワインをつくりはじめたのがこのワイナリーのはじまりです。ゲストのためだけにつくられていたコルヴォワインは、3代目当主エンリコ公のとき、最新設備の投入により、世界中に知られる銘酒となりました。現在はシチリア州政府が運営しているこのワイナリーは、創設以来ある「シチリアの資源を最大限に活かして質の高いワインをつくる」という醸造哲学のもと、現在でも地元品種のぶどうを大切に育て、高品質なワインを世に送り出しています。

地中海の十字路、シチリア州

周囲を取り囲むダークブルーの海と、乾いた大地に咲き誇るブーゲンビリアやハイビスカス。イタリア半島の南端に浮かぶ地中海最大の島シチリア州は、一年を通じてオレンジやアーモンド、レモンの香りに包まれている美しい州です。



地中海文明の十字路

シチリア州は、紀元前の昔から多くの民族による興亡が繰り返された舞台です。フェニキア、ギリシャ、ビザンチン、アラブ、ノルマン、スペインと様々な民族による統治の足跡は、今も海岸沿いの街を中心に残されています。この島の持つどこかエキゾチックで強烈な個性は、こういった歴史的背景の中から生み出されたものなのです。



アグリジェント遺跡

数奇な歴史をたどってきたこの地中海最大の島には、独自の文化が築かれ、今も受け継がれています。中でも有名なのが、州都パレルモ郊外にあるアグリジェントの街。ギリシャの詩人ピンダロスが「人類が作り

出した最も美しい街」と絶賛した紀元前5世紀のギリシャ都市の面影は、現在アグリジェントの遺跡(1997年ユネスコ世界遺産に登録)に見ることができます。「神殿の谷」には20あまりの古代ギリシャ遺跡が広がり、2500年の時を超えて、人々に感動を与えつづけています。

シチリアの食卓

温暖な地中海性気候を活かし、農業が盛んなシチリア州。この島は、一年中アーモンドやオレンジ、レモン



タコの立ち食い屋台

Access to Sicilia

シチリア州へは...

飛行機で
パレルモ、プンタ・ライジ空港
(Aeroporto Punta Raisi) まで
ローマから約1時間、
ミラノから約1時間半。

列車で
ナポリから特急ICで、メッシーナ
中央駅(Stazione Messina
Centrale) まで約6時間、
パレルモ中央駅(Stazione
Palermo Centrale) まで約9時
間半。

メッシーナ海峡を渡るときは、
列車ごとフェリーに積み込まれる。



活気づくシチリアの港

映画の舞台になったシチリア州

文豪ゲーテをも虜にしたシチリアの自然と独特の文化。そのエキゾチックで独特な個性を持つ美しさは、スクリーンを通して世界中の人々に届けられました。

シチリアを一躍有名にした「ゴッドファーザー」、美しい地中海を舞台に、素潜りに人生をかけた男たちを描いた「グランブルー」、世界的劇作家ピランデッロが書き上げ、島の伝説を映像化した、タヴィアーニ兄弟の「カオス・シチリア物語」。俳優を起用せず、羊飼いや山賊までさまざまな生業を持つシチリア島民をそのまま登場させ、島の歴史や風土を世界に伝えた「明日を夢見て」や、映画を愛する人々の牧歌的で素朴な生活を物語った「ニュー・シネマ・パラダイス」はパレルモ近郊の街、バゲリア出身の名監督ジュゼッペ・トナトーレの作品です。数々の名画の生まれ故郷となったシチリア州は、昔と変わらず今も、人々を魅了してやみません。



パレルモの魚市場

シチリアの郷土料理は、その立地を存分に活かした素材を使っていることも特徴のひとつ。地中海で採れる海の幸を使った「いわしのパスタ(Pasta con Le Sarde)」や、輝く太陽の恵みを存分に受けた野菜類を使った「カポナータ(Caponata)」、カタニア出身の作曲家ベリーニに捧げたとされる、トマトとナスを使った「ノルマ風スパゲッティ(Pasta alla Norma)」など、素材の持ち味を存分に活かした、色鮮やかな料理が並びます。



パレルモの街

写真提供 / イタリア政府観光局(E.N.I.T)

太陽に愛されたシチリア ア州のワイン



太陽の恵みをいっぱいを受けて育ったシチリアのぶどうは果実味がぎゅっと凝縮。一年中穏やかな気候であるために古くからぶどう栽培が行われ、現在でもイタリア全土最大のワイン生産州です。

ドゥーカ・ディ・サラパルータ社のワイン



コルヴォ・ピアンコ
750ml / 1,400円
375ml / 870円
ぶどう品種 / インツォリア、カタラット、グレカニコ
フレッシュ&フルーティな味わい。シチリアの伝統的なぶどうを使って、時代の先端を行く近代的なセラーでつくられたワインです。(I.G.T.)

コルヴォ・ロッソ
750ml / 1,400円
375ml / 870円
ぶどう品種 / ネーロ・ダーヴォラ、ベリッコーネ、ネレッロ・マスカーレーゼ
スラブニア産のオーク樽で熟成させてつくられた、若々しさを持ちながら力強く、複雑で持続性のある上品な香りや味が特徴の赤ワインです。(I.G.T.)



コルヴォ・ロゼ
750ml / 1,400円
ぶどう品種 / ネーロ・ダーヴォラ、ネレッロ・マスカーレーゼ
シチリア特産のぶどうをバランス良くブレンドした、個性的な味わいの辛口ロゼワインです。口に含むとほのかな苦味とスッキリした酸味が広がり、後味にもその味わいを楽しめます。(I.G.T.)



「コルヴォ」伝説

ドゥーカ・ディ・サラパルータ社には昔からの伝説が残っています。

その昔、パレルモ近郊の街カステルダッチャのぶどう畑に一羽のコルヴォ(カラス)がやってきて、一日中その畑に居座り、うるさく鳴きつづけました。人々は仕事が手につかなくて困ってしまい、動物と話ができると評判の修道僧に頼んで、静かにしてくれるよう交渉してもらったところ、「私の名前を忘れずに、大事にすると約束するのであればもう二度と邪魔をしない」と。以来、その地に暮らす人々は「コルヴォ」を幸福と、高品質なワインのシンボルとするようになりました。現在はシチリア州政府が運営するドゥーカ・ディ・サラパルータ社。同社では当時の精神を今も変わらず大切に受け継いでいます。

シチリア州のワイン

シチリアは古代からのワイン産地。近年、最新設備が続々と導入されましたが、昔と変わらずシチリア特産のぶどうを使い、質の高いワインを生み出しています。

シチリアのぶどう品種

赤ワイン用ぶどう: ネーロ・ダーヴォラ、ベリッコーネ、ネレッロ・マスカーレーゼ など
白ワイン用ぶどう: インツォリア、カタラット、グレカニコ など

シチリアの主なワイン生産地

トラパニ県トラパニ
パレルモ県パレルモ
メッシーナ県メッシーナ など
シチリアの主なマルサラワイン生産地
パレルモ県マルサラ
エオリア諸島リパーリ島 など



ピアンカ・ディ・ヴァルガルネーラ
750ml / 5,300円
ぶどう品種 / インツォリア
インツォリア種独特の複雑でエレガントな香りと、ドライフルーツのような香りが特徴の白ワインです。小樽での熟成から生まれる、しつかりとしたボディが高い評価を得ています。(I.G.T.)



テッタ・ダガタ
750ml / 1,800円
ぶどう品種 / ネーロ・ダーヴォラ、ベリッコーネ、フラツパート
アガラ地区で収穫されたぶどうを、小樽で短期熟成させました。個性的な香りを持ち、酸味と渋みのバランスのとれたコクのある味わい特徴です。(I.G.T.)



コロンバ・ブラティノ
750ml / 1,800円
ぶどう品種 / インツォリア、グレカニコ
スキンコンタクトによってぶどう本来のアロマがつけやすくなり、フルーティでエレガントな香りが特徴です。スッキリとした辛口タイプで、食前酒としても人気があります。(I.G.T.)

価格は全て参考価格

シチリアワインのトレンド

ワインひとくちメモ

山や丘陵地が州面積の80%も占め、地中海に囲まれたシチリア島。過去には、比較的安いぶどうを量産し、その多くがブレンド用ワインとしてフランスに輸出されていましたが、近年、設備投資のできるメーカーによって飛躍的に品質が向上したことで、注目を集めています。この州特産のぶどうには、白ぶどうのインツォリアとカタラット、黒ぶどうのネーロ・ダーヴォラとネレッロ・マスカーレーゼがあり、これらのぶどうからシチリア特有のワインが生み出されます。燦爛と降りそそぐ太陽を浴びてよく熟したぶどうからつくられる力強いワインと、一方で、近代的な設備を使い、フレッシュでフルーティなタイプのコストパフォーマンスの高いワインが、近年の特徴といわれています。

シチリア州のワインは、フランスや北イタリアのワインと比較した場合、安価な割においしいということで、価格基準のはっきりした消費者に好まれる傾向があります。海の幸を使った料理はもちろんのこと、シチリア特産のアンチョビや茄子(メンザーネ)を使った料理にあわせて、軽いものからフルボディのワインまで、いろいろお試しいただきたいものです。

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、「教養子」は2万人をこえる。



大地と太陽の恵みをシチリア州から

シチリア州といえば、照りつける太陽と海、そして大地の恵み。今回はシチリアの太陽をいっぱい浴びたタロッコオレンジと、特産のマルサラワインを使った料理をご紹介します。

仔牛のエスカロップ マルサラ風味

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA

材料 (10人分)

仔牛肉	600g
小麦粉	100g
バター	100g
マルサラ セッコ	400ml
生クリーム	大さじ2
塩・コショウ	適量
肉のブイヨン	適量

作り方

仔牛肉を薄切りにしたものに小麦粉・塩・コショウをふり、バターで両面をソテーする。

にマルサラセッコをふりかけ、レードル1杯分のブイヨンを加えて数分煮る。

肉を取り出し、皿にのせる。

フライパンに残った汁に生クリームを加え、ソースを仕上げ、肉にかける。



温かいフルーツのスープ パイ包み

ZUPPA DI FRUTTA CALDA IN CROSTA

材料(10~12人分)

ミックスフルーツ(バナナ、イチゴ、桃、洋梨)	
ブルーベリー、リンゴ、アンズなど)	500g
タロッコジュース	100ml
デザートワイン(ヴァンサン・アステイ etc.)	200ml
パイ生地	200g
砂糖	100g
バター	30g
ハチミツ	適量

作り方

バナナ、イチゴ、桃、洋梨、ブルーベリー、リンゴ、アンズなどを適当な大きさにカットする。

の果物を陶器の深いボウルに全て入れ、ワイン、タロッコジュースを加える。

砂糖を振り入れ、くるみ大のバターを加える。

容器のふちに刷毛で卵を塗り、パイ生地を蓋をする。

220℃のオーブンにパイ生地が焼けるまで入れる。

最後に刷毛でパイにハチミツを塗る。



ミネオ社

マルサラ・スーペリオール・セッコ

750ml / 2,500円

ぶどう品種 / グリッコ、
インツォリア、カタラット

2年以上の熟成を経たマルサラが「スーペリオール」。セッコとは辛口のこと。食前酒、食後酒、もちろんお料理にもどうぞ。(D.O.C.)

ミネオ社

マルサラ・スーペリオール・ドルチェ

750ml / 2,500円

ぶどう品種 / グリッコ、
インツォリア、カタラット

甘口のドルチェはザバイオーネやティラミスなどのデザート材料として、また食後酒としてもお楽しみいただけます。(D.O.C.)

インガム社

「グランシェフ」マルサラ・フィーネ

750ml / 2,000円

ぶどう品種 / インツォリア、
カタラット

主に料理用としてお肉のソースなどに活躍します。(D.O.C.)

ビタミンC豊富な タロッコオレンジ

オレンジに含まれるビタミンCはその種類と生産地によって異なります。中でも「タロッコ」種は、カタニア、シラクサ、カタンザーロ、レッチョカラブリアにある41の農園で栽培されている5種類のオレンジ(タロッコ、サンガイネッコ、モーロ、ナヴェリーナ、パレンシア)の中でも一番ビタミンを多く含んでいます。これは最近の研究で、シラクサで栽培されたそれぞれの種類の完熟したオレンジから無作為に10~20個を選び出し、含有ビタミンCを比較した結果、明らかにしました。100gのタロッコオレンジに含まれるビタミンCは79mg。これは成人が一日に必要な摂取量の50~60mgを十分にまかなう量です。

オランフリーゼル社

タロッコジュース

1000ml / 670円

世界中でもイタリアのシチリア島東部でしか育たないという赤い果肉のオレンジ、タロッコをジュースにしました。爽やかな酸味と自然の甘味を持ち、そのまま楽しむ他料理のソースやカクテルなどにも活用できます。



シチリア州

現地で聞いた
おすすめレストラン

パレルモのお勧めレストラン
FRANCU' U' PISCATURI
フランク ウィスカトゥーリ

住所 : Largo Pescheria 90010 Porticello PALERMO
電話 : 091-957758
予算 : L.60,000
定休日 : 日曜日
アクセス : パレルモ市の中心からタクシーで20分程。

パレルモでシチリア料理を食べるならこのお店と言われているほど地元で有名。お店は港のすぐそばにあり、朝獲れた新鮮な魚介類を素早く調理してくれるので、味は保証付き。また、オーナーシェフのフランコ氏は毎年来日しているため日本でも有名になりつつある。それもそのはず、一度彼のホスピタリティに触れば、きっとファンになるはず。

時を超える銘酒 マルサラ

マルサラワインの誕生は1773年。船でシチリアを訪れたイギリス人、ジョン・ウッドハウスが、トラパニ県にあるマルサラの港で出会ったワインに感動し、酒精度強化ワインとしてイギリスに持ち帰ったのが始まりです。トラファルガー海戦でナポレオン軍を破ったことでも有名な、かのネルソン提督もお気に入りであったというこのワインは、ぶどうの発酵後にブランデーを添加してつくられます。食前酒、食後酒として、また料理用ワインとして幅広く活躍します。

価格は全て参考価格

「おいしいイタリア」に
新しい顔が加わりました。

NEW ITEM

ベルレンダ社 プロセッコ・ブリュに
ハーフボトルが新登場!

ヴェネト州のスパマンテとして有名なプロセッコ。プロセッコを栽培している地区の中でも最も土壌環境が良いと言われるコネリアーノ地区とヴァルドッピアデネ地区両方に面した畑を持つベルレンダ社のプロセッコは、そのクオリティの高さで有名です。小規模な家族経営のワイナリーでつくられる、上品かつ繊細な味わいを手軽なサイズのハーフボトルでぜひどうぞ。



BELLENDÀ

ベルレンダ社
プロセッコ・スパマンテ・
コネリアーノ・ヴァルドッピアデネ・
ブリュ

375ml / 1,100円

ヴェネト州特産のぶどう、プロセッコ種の香り豊かなスパマンテです。きめ細やかな泡立ちと、上品できゅっとした辛口の味わいが、食前酒に最適です。(DOC)

NEW LABEL

ベルトリー オリーブオイルの
ラベルが新しくなりました。

創業以来、高品質と安定した生産で世界中にファンを持つ、ベルトリー社のピュア・オリーブオイル、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルのラベルがリニューアルしました。紀元前数千年前から、地中海沿岸で栽培されてきたと伝えられるオリーブ。そのオリーブの実を絞ってつくられた100%天然のオリーブオイルです。よりラベルが見やすくなった、ベルトリー社のオリーブオイルに今後ともご期待ください。



ベルトリー社
ピュア・オリーブオイル(左)
500ml / 600円
エキストラ・ヴァージン・
オリーブオイル(右)
500ml / 720円

価格は全て参考価格

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 7

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、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。



イワシのチーズ焼き

イタリアではイワシのことを、アリーチェ(alice)または、アッチューガ(acciuga)と呼んでいるが、どちらも「やせこけた女」という意味もあり、貧しい人の食べる魚という感がある。日本でも昔は「貧乏人の食べる魚」といわれていた。

どうしてイワシは、高貴さを尊ぶ人の中で人気がなかったのだろうか。それは、値段が安く、貧しい人が食べるというイメージからだけでなく、新鮮でないイワシを食べたときの生臭さ、焼いた時のあの悪臭にあるようだ。

しかし、このイワシ、近ごろ注目されている。イワシのもつ脂は、エイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)といった脂肪酸が多く、現代人の健康を守るといわれている。

脂がのった旬のイワシを、新鮮なうちに、また脂が酸化しにくい調理法で食べれば、先進諸国で問題となっている動脈硬化に基づく心臓病を防ぎ、常に血管を若々しく保つことにつながる。

日本ではいろいろな調理法が工夫されているが、イワシを好んで食べてきた南イタリアの地中海沿岸地域には、日本人も舌を巻くほどのおいしさと同時に、イワシの脂を逃さないすばらしい料理があるので紹介してみたい。

イワシのチーズ焼きがそれである。3枚におろしたイワシを、皮を下にして並べ、その上にペコリーノチーズ(粉)、パン粉を同量とニンニク(みじん切り)、オレガノ(ドライ)、コショウを混ぜ合わせたものをまんべんなくふり、さらにオリーブオイルを全体にかけ、220度のオープンで20分焼くという料理である。羊乳のチーズであるペコリーノとオリーブオイルでイワシを直火から護り、イワシの脂も逃さない賢い調理法だ。煙を立てず調理されたイワシは、ペコリーノ、オリーブオイル、ニンニク、オレガノの絶妙なハーモニーで魚臭さを感じられず、かつ口にしてみると、イワシの味が濃厚にしてくるから不思議である。イワシの旨みが逃げていない証拠だ。

これに軽めの赤ワインでもそえたら、もう病みつきになってしまう料理だ。

プロが教える「今月のひと皿」

「リストランテ・ジャルディーノ」の石崎シェフに教わったのは

スズキの切り身編み込み蒸し トマト、ケッパー&バジリコ風味

Treccia Di Branzino Con Pomodoro Fresco, Capperi e Basilico

作り方

スズキの切り身の皮と骨を取り除き、端は切り落としながら身を縦に3枚におろす。

切り身を編み込んで、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルをひいたパイ皿にのせる。

別の容器に、さいの目に切ったトマト、ケッパー、千切りにしたバジリコをのせ、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルをふりかける。

を盛り付けの切り身を蒸し器で蒸したものを皿の中央にのせ、塩をふって出来上がり。



材料：(10人分)

スズキの切り身	1.4kg	バジリコ	20g
完熟トマト	400g	エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	
ケッパー(チェルサヌス社)	40g	(ベルトーリ社)	80ml
		塩(モティア)	20g

石崎幸雄

1963年、東京生まれ。東京のイタリアンレストラン数店で修業を積み、1990年イタリアに渡り、主にフィレンツェ、サンジミニャーノで修業。帰国後、「リストランテ・ラ・メンテ」のシェフを経て、現在「リストランテ・ジャルディーノ」シェフ。フジテレビ「料理の鉄人」出演等、チャレンジ精神も旺盛。プロ向けの料理講習会の講師を務め、イタリア料理の普及に取り組んでいる。著書に「本格派のイタリア料理」、「本格派の Pasta」等。



チェルサヌス社

ケッパー酢漬け

ケッパーのつぼみの酢漬けです。アンティパスト、サラダ、肉、魚料理のソースなどに幅広く活用できます。

100g / 340円

フェウディ・ディ・サングレゴリオ社 アルベンテ・ピアンコ

カンパーニア州の新鋭ワイナリーがつくるすばらしくフルーティなワイン。輝きのある麦わら色と、軽やかな青リンゴの香り、後味に残るきりつとした酸が心地よい白ワインです。750ml / 1,700円

料理に合う
おすすめ
ワイン



価格は全て参考価格

information

2001年度イメージキャラクターに ロザンナさん起用を決定

2001年度のモンテ物産イメージキャラクターに「ヒデとロザンナ」で知られるロザンナさんを起用することに決定致しました。

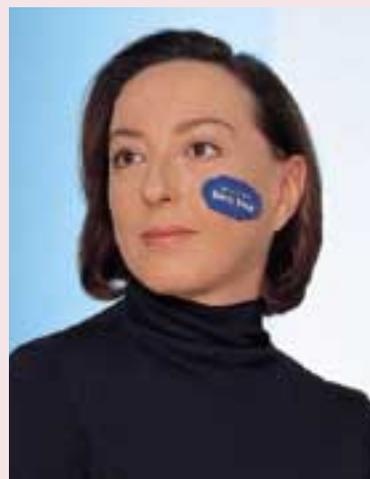
現在はイタリア料理ショーやイタリア料理に関する執筆などの活動でも知られるロザンナさん。簡単でつくりやすいオリジナルメニューや、イタリア料理を日本風にアレンジしたレシピ等、主婦を中心に大きな支持を得ています。今後、イタリア料理や、本国から輸入する高品質でおいしいイタリア食材をより一層知っていただくためのプロモーション活動にご協力いただきます。

2001年3月からは「日本におけるイタリア2001年」が始まります。モンテ物産では雑誌を中心としたイタリア料理の普及はもちろん、さまざまな企画を行う予定です。是非ご参加ください。

ロザンナ・ザンボン
イタリア共和国北イタリア
(ヴェネツィア州)生まれ。O型
かに座 剣道三段

イタリア北部、ミラノとヴェネツィアの間にある美しい街スキオ出身。グループ歌手として来日後、ヒデ 出門 英と出会い「ヒデとロザンナ」を結成。昭和43年のデビュー曲「愛の奇跡」をはじめ、多数のヒット曲を生み出した。現在はキャスター、シンガーとして活躍する傍ら、テレビ、雑誌、書籍等でイタリア料理を紹介、好評を得ている。

主な著書に「ロザンナの毎日だってイタリアン」(扶桑社)、「パスタ大好き」(主婦と生活社)、「愛の奇跡」(集英社)、「イタリア・マンマの陽気な子育て」(PHP研究所)等。



昨年12月、新聞紙上に広告掲載致しました。

ロザンナさんの顔についているのはモンテ物産の新ロゴです。

はじめまして、新しいロゴです。



コーポレートカラーのブルーと、ワインボトルに使われる封蝋(シーリングワックス)をデザインしました。モンテ物産の新しい顔です。