



タンティリア



CONTENTS

今月のイタリア

イタリアからの手紙

7月のお祭り

特集:マルケ州

自然豊かな景勝地、マルケ州

隠れた魅力がまだまだあるマルケ州のワイン

大自然の恵みにあふれるマルケ州の食卓

ワインひとくちメモ

新製品情報

[連載コラム]イタリアに学ぶ医食同源 ⑪

プロが教える「今月の一皿」

インフォメーション

写真：ウマニ・ロンキ社のぶどう畑

T
A
N
T
I
A
R
I
A



マルケ

Marche

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。

イタリア最大のワイン見本市『ヴィニイタリア』が今年も4月5日～9日までヴェローナで行なわれました。このイベントは、イタリアワインを輸入・販売する私達にとって最も重要な見本市であり、今年も社員何人かで参加しました。

見本市会場に入ると約10ヶ所に分かれたパビリオンが目に残ります。このパビリオンの中に約1,500社のワイナリーがそれぞれブースを作っています。イタリアの古い調度品を持ち込んでサロンのように仕立てたブースや、2階建てのブースなど、それぞれのワイナリーが個性的な空間を作り上げており、見ていだけでも楽しいものです。

さて、年一回行なわれるこのヴィニイタリアには、日頃馴染みの深いワイナリーが一同に会します。イタリア人は私達日本人と似ているところがあって、顔の見えるビジネス関係、パートナーシップを好みます。そのため、お互いに顔を合わせて、それぞれの情報を交換しあったり様々な交渉を行なうことができるこのイベントは、絶好の機会です。ワイナリーの紹介や新商品のお披露目も行なわれます。

ヴィニイタリアでは一般の方も銘醸ワインの試飲が出来ますので、4月にイタリアへお越しになる機会がありましたら、ぜひヴェローナに足を運んでみて下さい。

モンテ物産 ミラノオフィス 廣澤篤史



ヴィニイタリア会場

ヴィニイタリア会場のように仕立てたブースや、2階建てのブースなど、それぞれのワイナリーが個性的な空間を作り上げており、見ていだけでも楽しいものです。

さて、年一回行なわれるこのヴィニイタリアには、日頃馴染みの深いワイナリーが一同に会します。イタリア人は私達日本人と似ているところがあって、顔の見えるビジネス関係、パートナーシップを好みます。そのため、お互いに顔を合わせて、それぞれの情報を交換しあったり様々な交渉を行なうことができるこのイベントは、絶好の機会です。ワイナリーの紹介や新商品のお披露目も行なわれます。

ヴィニイタリアでは一般の方も銘醸ワインの試飲が出来ますので、4月にイタリアへお越しになる機会がありましたら、ぜひヴェローナに足を運んでみて下さい。

Le Feste in Italia 7月のお祭り

2日、 8月16日	トスカナ州 シエナ	パリオ Palio	世界的に有名なパリオ。一番の見所は、選ばれた騎士が暴れ馬を操る競馬コルサ・アル・パリオ。市の中心に位置するカンポ広場を2周する競馬で、中世都市シエナは熱気と興奮に包まれる。
13日～ 22日	ウンブリア州 ペルージャ	ウンブリア・ジャズ・サマー Umbria Jazz Summer	1973年に始まり、現在ヨーロッパで一番といわれるジャズ・フェスティバル。有名ミュージシャンの殆どがこのイベントで演奏したといわれ、国内外から多くのジャズファンが集まる。
14日 15日	シチリア州 パレルモ	ウ・フェスティエーヌ祭 U Festinu	パレルモの守護聖人ロザリアに捧げる祭りとしては最も重要な宗教行事。期間中、町がイルミネーションで飾られるほか、民族衣装のパレードとフィナーレの花火が鮮やか。
25日	ヴェネト州 ヴェネツィア	救世主のお祭り Festa del Redentore	9月のレガッタと並ぶヴェネツィア一大行事。16世紀に猛疫を振るったベストの終焉を感謝したことに由来した祭りで、旗で飾られた船の夜間パレードや花火は壮大。
25日	トスカナ州 ピストイア	熊の馬上槍試合 Giostra dell'Orso	14世紀から続いている民族色豊かな伝統行事。中世の衣装をまとった選手が、長い槍で張り子の熊を射る馬上競技が行なわれる。

"Pelago" Marche Rosso

新たなワイン銘醸地、
マルケ州

イタリア半島の中東部に位置し、内陸部のアペニン山脈を背にアドリア海を臨むマルケ州。州全体が丘陵もしくは山岳地帯であり、平地はほとんどないという特徴を持つ自然豊かな州で、ワインづくりに最適な土地と豊富な水を持つ、知る人ぞ知る銘醸地です。

マルケ州の土地は、石灰質まじりの粘土質土壌。水はけがよく、かつ成分が均質になりやすいため、ぶどう栽培には最適な地です。現在、アンコーナ県をはじめとする4県すべての行政区でD.O.C.ワインをつくりだしています。

州都アンコーナは、古代ギリシャ時代以来の港町です。そのためマルケ州にはギリシャ文化がいち早く伝わり、ワインづくりに先早くから行われていました。現在では、モンテプルチアーノ種とヴェルディッキオ種の2種を中心にしたワインづくりが行われています。古くはローマ教皇に献上されていた「ヴェルディッキオ」が特に有名で、白ワインの評価が高い州でした。しかし近年、赤ワインにおいても斬新な取り組みが行われ、モンテプルチアーノとカベルネなどの国際品種を融合させ、「ペラゴ」をはじめとする新たなプレミアムワインが続々と生み出されはじめています。白ワインのみならず、赤ワインの評価も高い、注目すべき銘醸地です。

"ペラゴ"マルケ・ロッソ

750ml / 6,300円

古いイタリア語で「大平原、深海」を意味する「ペラゴ」。濃いブルーのラベルが印象的なこのワインは、ジャコモ・タキス氏のプロデュースによってつくられました。マルケ州の伝統品種モンテプルチアーノと、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローをしっかりと融合させたプレミアムワインのひとつで、数々の賞を受賞しています。(I.G.T.)



Umani & Ronchi

ウマニ・ロンキ社

ウマニ・ロンキ社は、当時農業を営み、ワイン生産業にも携わっていたジノー・ウマニ・ロンキ博士によって1955年に設立され、現在はベルネッティ家によって運営されています。いち早く近代的な畑の管理法や醸造法を取り入れ、名実ともにマルケ州のリーダークラス的存在となりました。

現在では、世界でも屈指の醸造家ジャコモ・タキス氏の指導のもと、優れたワインを多数生み出しています。「ワインを気軽に楽しんで欲しい」という同社の哲学は、その高いコストパフォーマンスにも現れています。



オーナー / ベルネッティ親子

自然豊かな景勝地、マルケ州

マルケ州は、アペニン山脈からアドリア海へと続く、自然豊かな州。特にアドリア海に面した港町はイタリアでも屈指のリゾート地として有名です。木々の緑と海の青さの対比が素晴らしい、美しい州です。



海洋共和国、アンコーナ

マルケ州の州都アンコーナ。この街は、紀元前4世紀にシラクサのギリシャ植民地からやってきた人々によって建設されました。中世からルネッサンス期においては海洋共和国として栄え、ヴェネツィア艦隊と争うほどの強大な力を誇示していました。当時の面影は現在でもアンコーナの港に残り、ギリシャやユーゴスラビア、中東方面の船が出入りする国際港として活況を呈しています。

1532年からの200年間はローマ法皇庁の直轄領となり、州内にカトリック教会や修道院が建設されました。現在でもアンコーナやアスコリ・ピチェーノ、ウルビーノの街を中心に、中世やルネッサンスの香り漂う風情ある建築物が点在しています。

雄大なる自然と共存してきたマルケ州は、歴史的にも見逃せない魅力あふれる州です。



アンコーナの海岸線



ウルビーノの街並

職人氣質が息づく街

マルケ州の人々は、イタリアで一番実直で、職人氣質と言われています。この州では、農業や酪農のほか古からの伝統に基づく手工業が盛んであったため、職人が多く集い、様々な産業を発展させていきました。

音楽に関係した職人が多く住んでいるのは州都アンコーナ。アコーディオンやギターなど、楽器類の製造が盛んな街で、年間25万台がこの街でつくられ、国内外へ送られていきます。この州は大音楽家ジョアキ・ロッシーニの生まれ故郷でもあり、毎年8月～9月にかけて「ロッシーニ・

Access to Marche

マルケ州へは...

飛行機で
アンコーナ、ラファエッロ・サンツィオ空港 (Aeroporto Raffaello Sanzio) まで1時間20分、ローマから約1時間。
列車で
アンコーナ中央駅 (Stazione Ancona Centrale) まで、特急ESでフィレンツェから約3時間半、特急ICでローマから約2時間。

オペラ・フェスティバル」が開催されるなど、音楽と縁が深い州でもあります。

エナメル加工を施して、ガラスに似た表面に仕上げた陶器「マジョルカ (Maiolica)」もマルケ州の伝統工芸品。ペーザロやファーノ、ウルビーノ、ウルバーニアなどを中心に作られており、イタリア土産としても人気を集めています。また、マルケ州は靴の製造も盛んで、輸出用の靴の2/3はこの州でつくられています。

マルケ州には、中世から伝わる誇り高さ職人氣質が今も息づいているのです。

市場には新鮮な野菜がいっぱい



マルケ州の食卓

マルケ州は自然の変化に富み、海の幸にも山の幸にも恵まれた州。地形的には海沿いの平野部、内陸の丘陵地、アペニン山脈にかかる山岳部の3つに大別でき、地方別に豊かな食材を活かした伝統料理が受け継がれています。

アドリア海沿岸の港町、アンコーナやペーザロ、サン・ベネデットなどでは魚介料理が有名です。最も代表的

な料理は、新鮮な魚介類をふんだんに使った「ブロードット (Brodetto)」。

お隣のエミリア・ロマーニャ州にも伝わる伝統料理で、アドリア海式ピヤベースとも呼ばれる一品です。内陸の丘陵地帯ではぶどうやオリーブなどの栽培や、羊を中心とした酪農がさかんです。この地方は、「ヴィンチスグラッシ (Vincisgrassi)」の生まれ故郷。レバー入りのラザーニャで、マルケ州を代表するパスタ料理のひとつとされています。

ウンブリア州境に近い山岳部では豚や山羊の飼育が行われています。特にファブリアーノの街はサルメ類が有名で、ファブリアーノタイプのサルメとして、他の地方でも生産されています。

マルケ州の食卓には、地元の素材を活かしたシンプルな料理が並びます。

Repubblica di San Marino

ヨーロッパ最古の共和国、サン・マリノ

マルケ州北部に位置するサン・マリノ共和国。色彩豊かな切手の発行や、国名を冠したF1グランプリが開かれることで知られるこの国は、4世紀に建国され、現存する共和国としてはヨーロッパ最古と言われています。

山の斜面に築かれ、都市そのものが要塞と化したこの国は、あのナポレオンさえも占領をあきらめた程の強い愛国心と不屈の精神に満ち、古来からイタリアの国境を守り続けています。祖国にプライドを持ち、共和制の伝統を守り続ける人々が住む国です。

写真提供 / イタリア政府観光局 E.N.I.T)

隠れた魅力がまだまだあるマルケ州のワイン

マルケ州ではボディの軽いワインからしっかりしたワインまで、実にさまざまな味わいのもがあり、コストパフォーマンスの高いワインがつくられています。毎日楽しむにはペッシェヴィーノ、豪華に楽しむには“クマロ”ロツソ・コーネロと、用途に合わせて楽しめるワインをご紹介します。

<スーパー・マルケ・シリーズ>

新しい感性を取り入れた
ワンランク上のワイン。



Umani Ronchi

<ウマニ・ロンキ社のワイン>



“クマロ”ロツソ・コーネロ
750ml / 3,700円
ぶどう品種 / モンテプルチアーノ
“クマロ”畑の優れたぶどうのみを
選別してつくられた、ウマニ・
ロンキ社を代表するワイン。深い
ガーネット色、のびやかでスパイ
シーななかにはほろりと感じられる
フルーツの香り。甘味とやわらかな
渋みが調和した贅沢なつくり
のワインです。(D.O.C.)



“レ・ブスケ”マルケ・ピアンコ
750ml / 2,900円
ぶどう品種 / ヴェルディッキオ、
シャルドネ
スキンコンタクトとバリック(小樽)
での熟成で濃厚な味わいに仕上
がった白ワイン。熟したリンゴなど
の果実の香り、パニャスライスの
香りが豊かに広がります。まる
やかな口当たりと確かなコクが感
じられる白ワインの逸品です。
(I.G.T.)



“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
スーパーオーレ
750ml / 1,200円
ぶどう品種 / ヴェルディッキオ
通常の半分程度の収量に抑え、ぶ
どうを選り好みして、凝縮した果実
味が備わった丸みを帯びた味わ
いのワインです。“カサル・ディ
セツラ”(丘の上の農家)は単一
畑の名前。(D.O.C.)

<トラディショナル・シリーズ>

マルケ州を代表するD.O.C.ワインの
スタンダードタイプ。

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
750ml / 1,000円
ぶどう品種 / ヴェルディッキオ
古代ギリシアの壺(アンフォラ)を
かたどったボトルが特徴。フレッシュ
でフルーティ、キリッとした味
わいの白ワインです。魚介類など
の前菜やパスタなどに。(D.O.C.)



“サン・ロレンツォ”
ロツソ・コーネロ
750ml / 1,600円
ぶどう品種 / モンテプルチアーノ
“サン・ロレンツォ”とはマルケ州
の聖人ロレンツォにちなんでつけ
られた畑の名前。大樽を使って
熟成させることで、ソフトなモン
テプルチアーノ種に力強さが加わ
っています。(D.O.C.)

マルケ州を代表す
る赤ワイン用のぶどう品種は、モ
ンテプルチアーノ。一方、トスカーナには
D.O.C.G.ワインとして有名な「ヴィーノ・ノビレ・ディ・モ
ンテプルチアーノ」があります。同じ名前をもつぶどうとワイン、こ
れにはどんな関係があるのでしょうか。
専門書によると、モンテプルチアーノには ぶどう品種名、トスカー
ナ州の地名と2つの意味があります。
モンテプルチアーノ種は、中部イタリアを中心に栽培されている品種です。
なかでも、ぶどうの持ち味が十分に生かされ素晴らしいワインがつけられること
で有名なのが、マルケ州とアブルツォ州。深いルビー色で豊かなボディを持ち、
上品なタンニンで覆われた口当たりのまろやかな赤ワインに仕上がります。
一方、トスカーナ州のモンテプルチアーノは人口約13,000人の町の名前。
標高約650mの丘陵の町は、17世紀に詩人のフランチェスコ・コッレディが
「ワインの王」と記した言い伝えを残す赤ワインの故郷です。この地の
ワインはモンテプルチアーノ種ではなくサンジョヴェーゼ種でつくられ
る長熟タイプの赤ワインです。
同じ名前でも、互いの関係はなく、それぞれ違うバックグ
ラウンドを持つモンテプルチアーノ。このように、謎を
一つずつ解いていくのもイタリアワイン
の楽しみですね。

モンテプルチアーノの
「違い」

<ペッシェヴィーノ・シリーズ>

ペッシェ(魚)+ヴィーノ(ワイン)という名の通り、ユニークな魚の形の
ボトルでおなじみのワイン。普段の食卓だけでなく、
ちょっとしたパーティの演出にも効果的です。



ペッシェヴィーノ・ピアンコ
750ml / 1,200円
375ml / 780円
ぶどう品種 / ヴェルディッキオ、
シャルドネ
さっぱりとした辛口で、いろいろ
な料理に合わせることができます。
普段の食事に、パーティに、
気軽に楽しめる白ワイン。
(I.G.T.)



ペッシェヴィーノ・ロツソ
750ml / 1,200円
375ml / 780円
ぶどう品種 / スキアーヴァ
軽やかな口当たりで、赤ワイン
の渋みが苦手な方にもおすす
めのワイン。軽く冷やしてお楽
しみください。(I.G.T.)



ペッシェヴィーノ・ロゼ
750ml / 1,200円
375ml / 780円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ、
スキアーヴァ
発酵途中で黒ぶどうの皮を取り
出すことによって生まれる、きれ
いなロゼ色のワイン。ほのかな
甘さとフレッシュな酸味が特徴
のやさしい味わいです。(I.G.T.)

価格は全て参考価格

ワインひとくちメモ

バラエティ豊かなマルケ州のワイン

マルケ州は、ピエモンテ州やトスカーナ州、ヴェネト州など並んで、赤白ワインともに、
ライトボディからフルボディまで揃うのが特徴です。代表的なぶどう品種は白ワイン用に
ヴェルディッキオ、赤ワイン用にモンテプルチアーノ。両方とも着実に楽しむタイプから、
バリックで熟成させる重たいタイプのワインをつくらせることができます。

同州でリーダ的存在のウマニ・ロンキ社は、まさにマルケ州の縮図のようなワインを
つくっています。魚の形のボトルで有名なペッシェヴィーノは、ライトボディで飲みやすい
タイプ。壺(アンフォラ)のような瓶が特徴のヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・
イエージは、ミディアムボディでほのかな苦味があり魚介に合います。赤ワインでは、
ロツソ・コーネロD.O.C.の「サン・ロレンツォ」がミディアムボディ、「クマロ」がフル
ボディで果実味豊かなワインです。さらに、1994年ロンドンのコンクールでNo.1になった
ペラゴは、カベルネ・ソーヴィニオンとモンテプルチアーノ、メルローを組み合わせる
ことで、フルボディで凝縮味の富んだ素晴らしいワインに仕上がっています。ヴァラエ
ティ豊かなマルケ州のワインをぜひ楽しんでください。

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、「教える」は2万人をこえる。



大自然の恵みにあふれる マルケ州の食卓

起伏に富んだ大自然に恵まれたマルケ州。この州では海の幸にも山の幸にも恵まれ、素材本来の風味を活かした料理が食卓を飾ります。今回は、シンプルな伝統料理をご紹介します。

オリーブの詰め物

Olive all'Ascolana



材料(6人分)

背脂	130g
ピュア・オリーブオイル(ペルトーリ)	適量
豚肉	150g
牛肉	100g
トマトソース(できあがっているもの)	適量
鶏レバー	適量
パン粉	大さじ3
パイヨン	少々
レモン	2個
固くなったパン(白い部分)	適量
卵	3個
パルメザンチーズ	50g
ナツメグ	少々
シナモン	少々
塩、コショウ	適量
グリーンオリーブジャイアント(チェルサヌス)	60粒
小麦粉	適量
揚げ油	適量

作り方

鍋に細かくたいた背脂と、ピュア・オリーブオイル適量を入れ軽く炒める。
豚肉と牛肉を加え焼色がつくまで炒め、ぬるま湯で薄めたトマトソースを加えて中火で煮込む。
肉に火が通ったらレバーを加えさらに数分間煮る。
火から下ろして細かく挽き、ソースとよくなじむように混ぜ合わせる。
パイヨンにつけてよく絞ったパン、卵、パルメザンチーズ、ナツメグ、シナモン、塩、コショウを加えてよく混ぜる。
オリーブの種を取り除き、でつくった生地を詰める。
小麦粉、卵、パン粉をまぶしよく熱した油で揚げ、油分を切り、レモンを添えて皿に盛る。



チェルサヌス社
グリーンオリーブ・ジャイアント
300g / 520円
厳選した大粒のグリーンオリーブを塩水漬けにしました。ジューシーな果肉の旨みと歯ごたえをお楽しみいただけます。アンティパスタやサラダ、付け合せ、パスタの具にと幅広くお使いください。

体にやさしいオリーブ

「栽培されている植物のうちで、世界で最も古いものひとつ」と言われ、聖書や神話にも登場するオリーブ。紀元前後のローマ帝国時代には、既にイタリアの重要な農産物とみなされており、現在でもイタリアの食卓に欠かすことができない食材のひとつです。

テーブル・オリーブとしてそのまま食される種で有名なのが、プーリア州のチェリニオラ種とマルケ州のアスコラーナ種。美しい緑色で、大粒のものが最良とされています。オリーブオイルと同様オレイン酸を多く含んでいるため、心臓欠陥症、内臓の機能疾患、糖尿病の予防などに役立ちますが、それに加えてオリーブの実には、繊維やカルシウム、ナトリウム、カリウムなどミネラルの供給源としても優れている上、ポリフェノールを含んでいるため動脈硬化やアレルギー疾患にも有効であることが明らかになっています。一粒一粒が健康な食生活を強力にサポートしてくれるヘルシーフードなのです。

マルケ風ラザーニャ

Vincisgrassi



材料(6人分)

背脂	50g
ニンジン	1本
タマネギ	1/2個
生ソーセージ	50g
豚肉	50g
鶏のレバー	50g
白ワイン	適量
パッサートマト(スピガドーロ)	適量
クローブ	適量
シナモン	適量
塩	適量
ラザーニャ(スピガドーロ)	1箱
ピュア・オリーブオイル(ペルトーリ)	適量
ベシャメルソース	適量
パルメザンチーズ	適量

作り方

細かくたいた背脂、みじん切りにしたニンジン、タマネギを炒め、細かくカットした肉類(A=ミンチ状にはしない)を加える。
焼色を付けて白ワインを掛け、アルコール分を飛ばしたらパッサートマト、クローブ、シナモンを加えて1時間ほど煮込み、塩で味を調える。
塩を加えた湯でラザーニャを茹で、オイルを塗った耐熱皿にで作ったソースとベシャメルソースを少量入れる。ラザーニャを重ね、再びのソースとベシャメルソースを入れ、パルメザンチーズをふり、パスタを重ねる作業を繰り返す。
最後にベシャメルソースとパルメザンチーズを全体にかけ、200度のオーブンで15分焼く。
ベシャメルソース = ホワイトソース



スピガドーロ
ラ・スフォリア・ディ・カーサシリーズ
ラザーニャ(No. 605)
500g / 520円

「黄金の小麦の穂」という意味を持つスピガドーロ。古き良きイタリアのパスタづくりの伝統を現在に伝える数少ないブランドのひとつです。
中でもラ・スフォリア・ディ・カーサシリーズは、イタリアのマンマ(おかあさん)の味を忠実に再現した卵入りの手打ちパスタシリーズ。長方形の板状パスタであるラザーニャは、茹でてミートソース、ホワイトソースと交互に重ね、オーブンで焼いてお召し上がりください。

マルケ州

ウルビーノの
お勧めレストラン

Osteria L'Angolo Divino オステリア・ランゴロ・ディヴィーノ

店名 : Osteria L'Angolo Divino
(オステリア・ランゴロ・ディヴィーノ)
住所 : Via S. Andrea, 14 URBINO
電話 : 0722-327559
定休日 : 日曜日
予算 : 70,000リラ(約3,500円)
アクセス : 町の中心共和国広場から徒歩3分



ウルビーノのエノテカで聞いた、「伝統料理をサービスし、おいしいワインの飲めるレストラン」がここ。店名は「美しい街角」を意味し、その名の通り、大通りから少し入った静かで美しい通りに面している。入り口に入って螺旋階段を下ると、店内は洞窟の中のようなひっそりとした雰囲気を出している。料理は「マンマ」が作る郷土料理で、「チエチのパスタと黒トリュフ」(19,000リラ)や、羊やウサギ、野鳥など、その土地に根付いた料理をサービスしている。ワインリストも充実している。

価格は全て参考価格

“メロ”ブランドに
新しい顔が加わりました

オリジナルブランド“メロ”より
トスカーナワイン新発売!

おなじみの“メロ”ブランドにトスカーナの赤ワインが新登場しました。「イタリア赤ワイン最高の産地」と言われるトスカーナ州は、ティレニア海とアペニン山脈に囲まれた自然豊かな地。大地にはぐまれたぶどうをモダンなテイストに仕上げました。果実味あふれるおいしさをお楽しみください。



古代ローマ時代、神々に捧げる酒としてつくられていた最高品質のワイン、「MERUM(メルム)」にちなんで名づけられた“メロ”。イタリア語で「混じりけのない、純粋な」という意味を持ち、その名の通り、ぶどうの純粋なおいさを素直に表現した、モンテ物産オリジナルブランドです。

メロ / ロッソ・ディ・トスカーナ
750ml / 1,000円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ、
カナイオーロ

伝統的な畑と新しい畑からできたぶどうを絶妙なバランスで組み合わせ、つくりあげた赤ワインです。若々しい香り、凝縮感のあるやわらかさと果実味をお楽しみ頂けます。(I.G.T.)



“メロ”ブランド その他のラインナップ

メロ・サンジョヴェーゼ
750ml / 870円
(エミリア・ロマーニャ州産)

メロ / ピアッコ・ウンブリア
750ml / 1,000円
(ウンブリア州産)



メロ・トレッピーアーノ
750ml / 870円
(エミリア・ロマーニャ州産)

メロ・ロゼ
750ml / 870円
(ヴェネト州産)

メロ / ロッソ・ウンブリア
750ml / 1,000円
(ウンブリア州産)

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 11

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・パスタ」などがある。



ポモドーロ

ポモドーロとはイタリア語でトマトのことだ。コロンブスによってもたらされたトマトは、ナポリ人の辛抱強い品種改良によって果肉の多いトマトとして品質が向上し、今日に至っている。トマトソースに適した細長い形をしたサンマルツァーノ種が誕生するまでには品種改良の試みから実に200年かかったというから驚きである。

トマトとパスタは運命的な恋人との出会いといってもよい。トマトはパスタとの相性が抜群で、トマトのエキスがオリーブオイルとともにパスタに絡んだときの味は、他の追随を許さない。

フレッシュなサンマルツァーノ種は日本では手に入らないが、それを水煮した缶詰のものでも、パスタ料理を十分に楽しめる。また、日本のトマトでも、果肉の多い、甘くない完熟トマトを選べば新鮮なトマト和えのパスタ料理を楽しむことができる。

オリーブオイルとニンニクを弱火で熱し、そこにトマトを2~3cm角に切ったものに加え、さっと煮て、塩、バジリコを入れて火を止め、それをアル・デンテに茹でたパスタに和えれば出来上がりである。パスタソースに向く新鮮なトマトが手に入らない時には、缶詰のトマトを使えば十分満足できる。

トマトはパスタ料理だけでなくイタリア料理には不可欠だ。アルカリ性食品であり、肉や魚の臭みを和らげて風味を加え、さらに、油っこさも吸い取るかのようである。トマトは栄養学的にみると100gでカロリーはわずか16kcalであるが、各種ビタミン、ミネラルが豊富にある。赤色はリコピンという色素、橙黄色はカロチンによる。いずれも、癌、動脈硬化を発症させる元凶となり得ることで恐れられている活性酸素を封じ込めるように作用する抗酸化物質として働く。

このようにトマトは現代の栄養学のメスが入っても偉大な野菜であるわけだが、昔からイタリアでは、トマトが青から赤に向かって色づきはじめる頃は、医者は青さめるといように、トマトはいろいろな病気を予防することが経験的にわかっていたようである。

プロが教える「今月のひと皿」

「レストランテ山崎」の濱崎シェフに教わったのは

そら豆とソプラカペリーニの カリカリパン粉がけ

SOPRACAPELLINI CON FAVE

材料(4~5人分)

ソプラカペリーニ(スピガドーロ)	250g
ニンニク(みじん切り)	2~3片
唐辛子(あれば青唐辛子)	2~3本
アンチョビ(ヴァチカン)	3~4枚
そら豆(茹でて塩をふっておく)	約40~50粒
エキストラヴァージンオリーブオイル(ペルレー)	適量
パセリ(みじん切り)	適量
塩(モティア)・コショウ	適量
カリカリパン粉	
乾燥パン粉(または生)	大さじ10
アンチョビ(粗みじん切り)・ヴァチカン	2~3枚
ニンニク(みじん切り)	小さじ3~4



*タリオリーニでもおいしく作れます。

作り方

- カリカリパン粉を作る。
- フライパンにオリーブオイル少々をひき、パン粉がきつね色になるまで炒め、粗めのザルでこし、ザルに残ったパン粉をバットに移す。(パン粉の粒が大きいとサクサク感が出る)
 - 鍋にオリーブオイルをひき、(B)を入れてきつね色になるまで弱火で炒め、キッチンペーパー等で油分をとり、(1)でつくったパン粉と和える。鍋にオリーブオイルをひき、(A)を加えて火にかけ、オリーブオイルに香りを移す。
にパセリ、そら豆を加え、塩・コショウで味を整える。パスタを茹で、の鍋に加えて和える。
を皿に盛り、好みでカリカリパン粉をふりかける。

ソプラカペリーニを使ってもう一品 トマトとバジルの冷製パスタ

材料(2人分)

ソプラカペリーニ(スピガドーロ)	200g
トマト	中4個
バジル(葉)	4枚
にんにく	1片
エキストラヴァージンオリーブオイル(ペルレー)	大さじ5
塩、コショウ	少々

作り方

トマトは種を取り2cm角に切り、バジルとにんにくはみじん切りにする。オリーブオイルに塩、コショウをし、の材料を加え、冷蔵庫で味をなじませる。ソプラカペリーニを少し長めに茹で、冷水で冷ます。よく水を切って、とあわせる。

濱崎龍一

1963年、鹿児島県出身。『バスタ・バスタ』等数店で修業を積み、1987年イタリアへ渡る。マンダヴァの『ダル・ベスカトーレ』などで修業。帰国後、『レストランテ山崎』に勤め、現在に至る。著書『野菜大好きイタリアン』『オリーブオイルBOOK』等



スピガドーロ

ソプラカペリーニ(No. 21)

直径1.4mmのかなり細めのスパゲッティです。オリーブオイルや和風ソースとの相性は抜群。冷製スパゲッティにも最適です。
500g / 280円 1kg / 480円



料理に合う
おすすめ
ワイン

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社 フランギーナ・サンニオ

カンパーニア州で一番古いぶどう品種のひとつ、フランギーナ種を100%使ってつくられたワインです。上品な香りと、心地よい酸味が特徴です。(D.O.C.)
750ml / 2,100円

価格は全て参考価格

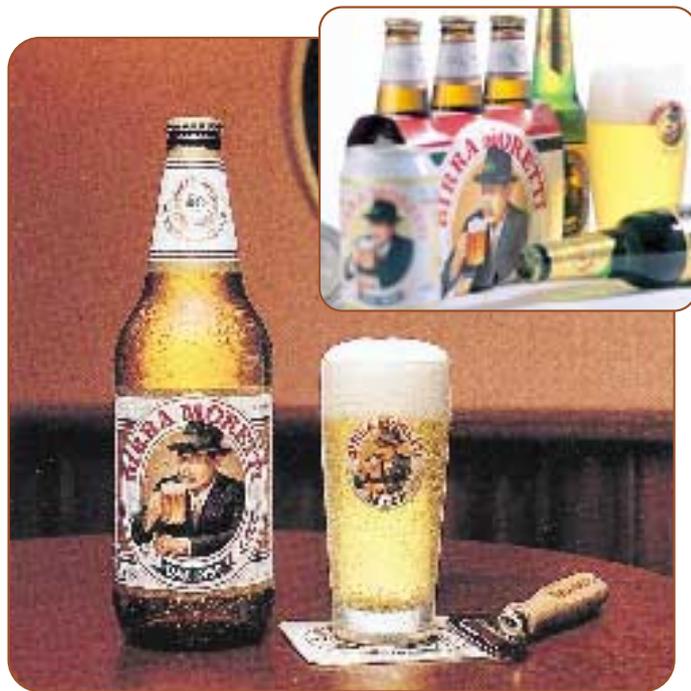
information

やっぱり夏にはビールです!

一味違う、モレッティ・ビール(瓶)3本パック キャンペーン

夏はビールがおいしい季節。

昨年ご好評いただいた、モレッティ・ビール3本パックを、今年は一足早くご用意いたしました。まるやかさとフレッシュな味わいの特徴としたモレッティ・ビールは、これからの季節にぴったりです。



モレッティ・ビール(瓶)

厳選した麦芽を使用した、コクのあるビルスナータイプです。ホップがきいているので、最後にしっかりとした苦味を感じさせます。クラシックで深い味わいのビールで、イタリアのビツェリア(ビールバブ)でも広く親しまれています。
*価格はお問い合わせください。

モレッティ社

1859年に創設された、イタリアで最も古い歴史を持つビールメーカー。オーストリア帝国の文化的影響を強く受けたフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州で生まれたモレッティ・ビールは、現在イタリア全土で親しまれています。シンボルとなっているラベルの「髭をたくわえた老紳士」は、1942年にモレッティ社の経営者であったラナ・メナッツィ・モレッティ氏。彼の日課であったテイステイングをするその姿は、品質にこだわりを持つモレッティ社そのものと言えます。