



タンティリア



CONTENTS

イタリア直送便

- イタリアからの手紙
- 現地トレンド情報
- 現地お勧めレストラン

特集

- オリーブオイル
- パスタ

季節の一品

- プロが教える季節の一品
- 季節の一品にあわせたいワイン

連載ジャーナル【ぶどう品種講座】

インフォメーション

T
A
N
T
I
L
I
A





イタリアからの手紙

モンテ物産のイタリア駐在員が
イタリアの食文化をご紹介します。

アントニオアマート王国サレルノ



アマルフィー海岸の終着点にある港町サレルノ。ナポリから車で南下する事約1時間でソレント半島南側の付け根にある人口約15万人の町に到着する。

私がこの町を訪れる理由は二つある。まずひとつは、毎年8月中旬から2週間程行なうトマトの買い付け。サレルノに滞在し、トマトの品質チェックをしながら買い付けを行う。これらのトマトは、缶詰にされ『スピガドーロ』ブランドのホールトマトとして日本で販売される。そしてもうひとつは、お客様と一緒にアントニオアマート社を訪問すること。この町にアントニオアマート社のパスタ工場がある。

サレルノでタクシーに乗ると、ドアにアントニオアマート社の宣伝広告が張られている。もちろんスーパーマーケットでのアマート社のパスタ取扱量も群を抜いて大きく、この町がアマート王国であるという事を実感させられる。

もともとこの地域は昔からパスタ作りが盛んで、今日でも天日干しでパスタを乾燥させている工場が残っているほどだ。その中でもアントニオアマート社は、昔ながらのこだわりを残しつつも近代的な設備を取り入れることで、名実ともに、この町、そしてイタリアを代表するパスタメーカーとなったのである。

「パスタの原料となる小麦粉を自社で製粉している。だからこそ風味豊かなパスタが生まれるのだ」と製造責任者のミケーレ・ナデオ氏は力説する。同社では、良質の小麦を仕入れ、特別製の製粉機で製粉し、小麦粉の品質をコントロールしている。

ここサレルノでの名物料理は何と言っても新鮮な魚介類のパスタ料理。2週間続けて毎日食べても飽きないほどだ。パスタにトマト、そして港町ならではの新鮮な魚介類。この組み合わせこそ南イタリア料理の原点なのであろう。だからこそ、生産者のこだわりが生きたアントニオアマート社のパスタは、南イタリア料理を味わう上では欠かせない食材なのである。

ここサレルノでの名物料理は何と言っても新鮮な魚介類のパスタ料理。2週間続けて毎日食べても飽きないほどだ。パスタにトマト、そして港町ならではの新鮮な魚介類。この組み合わせこそ南イタリア料理の原点なのであろう。

だからこそ、生産者のこだわりが生きたアントニオアマート社のパスタは、南イタリア料理を味わう上では欠かせない食材なのである。



モンテ物産 ミラノオフィス 廣澤篤史

現地トレンド情報

イタリアの専門家、モンテ物産スタッフによる旬のイタリア情報です。



ミラノの回転寿司



ミラノを中心にイタリアでは今、和食がブーム。次々と和食店が開店し、まさに出店ラッシュである。中には中華と和食が一緒になった店や、寿司が中心の「SUSHI BAR」などもある。

そして今一番、イタリア人の中でうけているのはなんと回転寿司。30代から50代のサラリーマンやOLを中心に、午後8時の開店と同時に満席となる。その後は常に客待ち状態になるが、それでもイタリア人は待つ。

ちょうど1年前には、ちょっとスノッパな人達が賑わっていたようだが、今はもっと一般的になってきた。最近ブームのヘルシー志向や、目の前で寿司職人が寿司を握っている光景、そして何より寿司がクルクル回っていて楽しいというのが受けている理由であろう。

さて値段はというと、一皿4,000リラから9,000リラまでで、予算は約60,000リラ。日本人にとっては、イタリア人が回転する寿司を目で追い、お皿を積んでいく風景が何より見ていて楽しい光景がもれない。

イタリアで話題の あんな店、こんな店 ロンバルディア州

ミラノのお勧め
レストランテ

Trattoria Dell'Orso トラトリア・デル・オルソ

店名 : Trattoria Dell'Orso
(トラトリア・デル・オルソ)
住所 : Via Ciovasso, 5 Milano
電話 : 02-86463400
定休日 : 土曜日・日曜日のランチ
予算 : 70,000リラ(約3,500円)
アクセス : ドゥオーモ広場から徒歩10分



ミラノのブレラ地区にある老舗レストラン。ドゥオーモ広場、スカラ座の近くにあるため、オペラが上演された夜は、鑑賞を終えた人達が賑わう。店内はシックな雰囲気なので、少し正装して行く方が良さそう。ミラノ風リゾット(20,000リラ)、ミラノ風カツレツ(34,000リラ)、オッソブーコにミラノ風リゾットが付くピアット・ウニコ(36,000リラ)などのミラノ伝統料理のほか、魚料理も豊富。



ミラノ風カツレツ

Olio di Oilva

特集 こだわりの食材 をご紹介し ます オリーブ オイル

古代より、地中海地域に住む人々の食生活には欠かせない食材のひとつであるオリーブオイル。オリーブの果実から採取される油脂は、おいしいだけでなく健康に良い食品としても愛されています。



ベルトーリ社
エキストラ・ライト・ピュア・
オリーブオイル
250ml / 420円
通常のピュア・オリーブオイルよりも香りが控えめなライトタイプです。オリーブの香りが苦手な方におすすめします。



ベルトーリ社
ピュア・オリーブオイル
250ml / 330円
500ml / 570円 1L / 830円
一番絞りのエキストラ・ヴァージンと、精製したオリーブオイルをブレンドした、マイルドなオリーブオイルです。炒め物や揚げ物に最適です。イタリア料理以外にもどうぞ。



ベルトーリ社
グランサボレ・
ピュア・オリーブオイル
1L / 930円
“グランサボレ”は、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルの配合比率をアップさせた、より風味豊かなピュア・オリーブオイルです。

ベルトーリ社
エキストラ・ヴァージン・
オリーブオイル
250ml / 370円
500ml / 680円
1L / 980円
伝統のゴールドプレス製法でつくられた一番絞りのオリーブオイル。リッチでフルーティな味わいは、マリネやサラダに最適です。



ベルトーリの歴史は、1865年トスカーナ州ルッカ市で食料品店を開いていたフランチェスコ・ベル

トーリと妻カテリーナが、手製のオリーブオイルの販売を始めたことからはじまります。その後、ベルトーリ家は事業を拡大して銀行業を始め、主に移民としてアメリカへ渡るイタリア人の援助事業を開始しました。

多くのイタリア人がアメリカへ渡りましたが、どうしても手に入らない祖国の味、それがオリーブオイルでした。彼らは本物の祖国の味を求め、ベルトーリ家にオリーブオイルの輸出を依頼します。「イタリア国内でも評判のオリーブオイルが手に入る」と瞬間に全米から注文が殺到しました。こうして、ベルトーリのオリーブオイルは海を渡ったのです。

以来、同社では常に安定した味、品質を保つため、プロのテイスターによる品質チェックをはじめとした、国際基準より厳格な独自の基準を設定しています。トスカーナで誕生し、移民と共に世界中へ旅立っていったベルトーリのオリーブオイルは、現在約40ヶ国で、世界No.1のブランドとして愛されています。



ロザーティ社
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
500ml / 4,000円
黄金がかかった緑色と、ハーブの香りを含んだ純粋なオリーブの香りがそのまま生きています。フルーティな味わいで、後味にかなやかなカルチョーフィを感じる逸品です。加熱せずにそのまま深い味わいと香りをお楽しみください。

カルチョーフィ:イタリアの代表的野菜、アーティチョーク



ロザーティ社のオリーブ畑は、ラツィオ州リエティ県ファラサビーナの丘陵斜面に位置します。ファラサビーナは、古代ローマやギリシャの作家、歴史学者の文献にも登場するほど、優秀なオリーブを生み出してきた土地。1995年からはじまったオリーブオイルの格付けでは、初年度にD.O.C.の認定を受けました。

オーナーのフランチェスコ・ロザーティ氏はイタリアでも屈指のオリーブオイル鑑定士。彼の指導の元に生み出されるオリーブオイルは、落果ではなくすべて手摘みの実だけを使用します。収穫後数時間以内に冷却抽出法で搾油し、受注後にボトリングをするため、年間2~3万本しか生産することができません。こうしてできあがるロザーティ社のオリーブオイルは、香り高くコクがあるフルーティな味わいで、イタリア国内でも最高級と呼ばれるブランドとなっています。



COLONNA オリーブオイルの鮮度を保つには...

豊かな香りと味わいが特徴的なオリーブオイル。保管方法に少し気を使うだけで、その鮮度を保ちつづけることができます。是非お試しください。

15 以下の暗所に保管し、高温多湿の場所を避ける。

密閉できる容器に入れ、栓をしっかり閉め、空気に触れないようにする。

フライなどに使用したオリーブオイルは必ずフィルターにかける。

Pasta

特集

こだわりの食材をご紹介します

パスタ

"本物のイタリア食材"にこだわって
20余年のモンテ物産が
自信を持ってお届けする
本場のパスタブランド
アントニオアマートとスピガードーロ。
2ブランドが持つ豊富なラインナップの中から、
一部の製品をご紹介します。



アントニオアマート

南イタリアのパスタ職人がつくるこだわりのおいしさ

アントニオアマートの生まれた南イタリア・サレルノは、パスタ発祥の地とも呼ばれるナポリの南に位置しています。温暖な気候、恵まれた土壌、ヴェスヴィオ火山から吹きおろす乾いた熱い風と地中海からの湿った海風。パスタづくりに理想的な条件がそろう、パスタの原料の小麦を練るために最適な水が豊富に湧き出る環境で最高品質を追求し続ける、南イタリア・ナンバーワンのシェアを誇るブランドです。



アントニオアマート

リガトーニ(No.86) 500g / 410円

マカロニを大きくしたような太い筒状をしているのがリガトーニ。筋入りで穴も大きいのでソースがたっぷり入ります。クリーム系のソースとの相性がよく、中に詰め物をして使ったり、グラタンなどにもお使いいただけます。(ポイル時間約12分)

アントニオアマート

コンキリエ(No.65) 500g / 410円

イタリア語で「貝殻」という意味のコンキリエ。形のユニークさと、食感のおもしろさが楽しめます。ミートソースやドマトソースと合わせたり、サラダやグラタンなどの料理にお使いいただけます。(ポイル時間約10～11分)



スピガードーロ

製粉から一貫生産を行なう信頼のブランド

"スピガードーロ"とはイタリア語で「黄金の小麦の穂」の意味。約180年前にウンブリア州で誕生し、今でも製粉からの一貫生産で、小さいながらも高品質のパスタをつくっています。年や地方によって微妙に異なる小麦の出来に応じて原料の配合を調整したり、小麦の買いつけからパスタづくりまでを全て自社で行なうなど、イタリアのパスタづくりの伝統を守り続ける数少ないブランドのひとつです。



スピガードーロ

ブロンズ・スパゲッティ1.6mm(No.2)

500g / 280円 1kg / 480円

スピガードーロ・ブロンズシリーズは、ブロンズ製のダイス(抜き型)を使用してつくられる高級パスタ。表面がざらざらに仕上がっているため、ソースがパスタによくからみます。どんなソースにもよく合い、幅広くご使用いただけます。(ポイル時間約5～7分)

スピガードーロ

ラ・カッシーナ・スパゲッティ(No.302)

500g / 340円

イタリアの有機認定機関AIABが認可した、合成化学肥料を一切使わない有機栽培小麦を100%使用してつくられたのがラ・カッシーナ・シリーズ。日本においては、有機食品の適切な表示をしている目印となり、農林水産大臣の認可登録を受けた登録認定機関JASが認証できる「有機JASマーク」を取得しています。(ポイル時間約6～7分)



COLONNA

パスタのための小麦粉 デュラムセモリナ



イタリア料理には実に多彩な小麦の粉が使われていますが、食材によってそれぞれに適した粉があります。小麦は性質上でんぷん質が多い軟質と、たんぱく質が多い硬質のふたつに大きく分類され、また小麦粉は、挽いた粒の大きさによって、粗い順に、セモリナ、ファリナ、フラワーと呼ばれています。

中でも乾燥パスタに最適とされているのがデュラム小麦のセモリナ(英: semolina, 伊: semora)。硬質に分類されるデュラム小麦の粒(胚乳)中には、硝子質とたんぱく質が多く含まれているため、完全に細かく挽くことができません。この最後に残る粗挽き状態の粉が「セモリナ」と呼ばれます。グルテンの網目構造がとて強く、内部にでんぷんをしっかり取り込むことが出来、茹でてもコシや芯がしっかり残るデュラムセモリナは、まさに「パスタのための小麦粉」なのです。



スピガードーロ

クチーナ・アンティカ・パスタ・オレッキエッテ・プーリア
250g / 180円

「クチーナ・アンティカ」とは「古くから伝わる料理」という意味。イタリア各地に伝わる、郷土に根付いた個性的なパスタのラインナップ、オレッキエッテは「長靴」のかかとに位置するプーリア州で生まれた「小さな耳」を意味するパスタ。唐辛子をきかせたアラビータやブロッコリーの素朴なソースによくあいます。(ポイル時間約12～15分)

価格は全て参考価格

アントニオアマート

スパゲッティ1.6mm(No.4)

500g / 300円

1kg / 500円

5kg / 2,500円

南イタリア生まれのおいしさを実感できる定番パスタ。練った生地をゆっくりと圧力を調整して成型するローゼビード成型と、理想の天日乾燥に最も近い低温長時間乾燥で、コシと歯ごたえ、小麦のうまみと香りのあるおいしさを実現しています。(ポイル時間約6分)



Piatto

季節の一品

モンテ物産のシニア ワインアドバイザーが
季節のおすすめ料理と ワインをご紹介します。



Vino

VINO 季節の一皿にあわせたいワイン

プロが教える季節の一皿

イタリアの秋を味わいたいとき、ポルチーニを使ったおすすめのひと皿。

ポルチーニのスパゲッティには、洗練されたピエモンテのワインを。



ポルチーニのスパゲッティ

Spaghetti con Funghi Porcini

作り方

乾燥ポルチーニをぬるま湯でもどす。
(もどし汁はとっておく)
タマネギを3cmの長さの薄切りに、ロースハムは3cmの短冊切りにし、バターで炒める。(写真A)

A



ポルチーニを に加えて炒め、白ワインを振り入れ、アルコール分を飛ばす。ポルチーニのもどし汁を に加え、少し煮詰める。(写真B)

B



煮詰まったらフォンドボーを加え、味を染み込ませる。

に生クリームを加え、塩、コショウで味を整える。(写真C)

C



ゆでたスパゲッティを加えてソースとよくあえ、パルメザンチーズをふりかける。

材料(2~3人分)

スパゲッティ	200g
ロースハム(スライス)	3枚
タマネギ	1/4個
乾燥ポルチーニ(モンテベッロ)	20g
バター	40g
白ワイン	60cc
フォンドボー	大さじ3
生クリーム	30cc
パルメザンチーズ	40g

フンギ・セッキ・ポルチーニ

20g / 680円

200g / 6,200円

イタリアのきのこの王様ポルチーニを乾燥させました。ポルチーニ 独特の個性的で豊かな香りを季節を問わずお届けします。もどし汁もソースの隠し味としてお使いください。



フォンタナフレッダ社
バルベール・ダルバ
750ml / 1,300円

ぶどう品種 / バルベール

フレッシュな酸味が特徴のバルベール。やや青みを帯びた赤紫色に、ほんのりスパイシーな香りで果実味があり、爽やかな印象のワインです。(D.O.C.G.)



フォンタナフレッダ社
ハローロ
750ml / 3,500円

ぶどう品種 / ネビオーロ

イタリアワインの王様といわれるハローロ。フォンタナフレッダ社は、全ハローロの約15%を生産するリーダークラスの存在。しっかりした骨格を持ちながら、口にも含む芳醇で柔らかいワインをつくっています。(D.O.C.G.)

こだわりの食事には、絶妙のワインを探す

食とワイン

「ポルチーニ」という名前を聞くだけで、この素材を使ったイタリア料理の味や香り、色までも想像できるイタリア通も増えているのではないのでしょうか。中でも乾燥ポルチーニは、生のポルチーニや、オイル漬けのものとは一味違い、干すことでより風味が豊かになり、濃厚な香りを放ちます。パスタにも魚料理にも肉料理にも使われる、イタリア料理に欠くことのできない食材のひとつです。

「ポルチーニのスパゲッティ」に特にお勧めしたいのがピエモンテ州のバルベール・ダルバ。スパイシーな香りと爽やかな酸が、ポルチーニの持つ豊かな香りと歯ごたえのあるしっかりした味わいによく合います。

肉料理などのセコンドビュッテがポルチーニを使った料理の場合には、同じピエモンテ州のハローロをお勧めします。「イタリアワインの王様」らしく、どっしりと、かつ上品な味わいのハローロには、肉の旨みとポルチーニの香りをさらに特別なものにする力があります。

しっかりとした味付けの料理を供するリストランテでは、よくポルチーニのソースを使った料理が登場します。そんなときには是非、バルベール・ダルバとハローロを思い出してください。

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。



価格は全て参考価格

イタリアワイン権威による、ぶどう品種講座
Guida del vin Italiana

D.チェルニツリ著「Vini d'Italia:istruzione per l'uso」より



「いいワインにめぐり会うことは
 人生の最良の出会いのひとつである。」

ダニエレ・チェルニツリ (Daniele Cernilli)
 1954年12月22日生まれ

1986年 - ガンベロ・ロッソの執筆を始め、副編集長から編集長へ、ガンベロ・ロッソ関連である「Gambero Rosso」、「Guida Vini」、「Il Vino」などの雑誌、本の執筆、マネージング、編集、海外リサーチなどもこなす傍ら、ワイン専門各誌への寄稿、世界の各ワインコンクールでの審査委員も務める。また、イタリアソムリエ協会ソムリエ養成コース講師、テレビ出演などもこなし、数々の受賞もしている。
 Photo by kiyoshi Sakasai / (c) Winart Magazine

ネッピオーロ

ネッピオーロの産地は主にイタリア北部ピエモンテ州。この品種は他の地へ移されると、その厳かで気品あふれる魅力を失い、いくぶん輝きを失ってしまう。そのため、現在栽培されている州内でも栽培地域が限られるほどに気難しい品種でもある。

アルバの谷間に霧が立ち上る頃、このぶどうは収穫期を迎える。ネッピオーロからつくられる代表的なワインとしては、パローロやバルパレスコなど、イタリアの、いや世界の最も偉大なワインがあげられる。このことこそが、まさにこの土地とこのぶどうが完璧な相性である証と言えよう。

ピエモンテ州からロンバルディア州にかけて広がる優秀な耕作地 (cultivar) では、ぶどうに並外れた豊かさと長い命を与える。酸とタンニン、アルコールに富んだネッピオーロは、長年の熟成を経た後やっと「飼いやられ」、まろやかな味わいを見せる。オークか栗の大樽で熟成するのが伝統であるが、最近になって、バリック樽での熟成が試験的に行われ、大きな成功を収めはじめている。

また、畑によってはより若々しいネッピオーロを育てているところもある。この地区のぶどうからは、中庸のボディでフルーツやスミレなどの香りを持つ、フレッシュな赤ワインが作りだされる。

ピエモンテ州で、D.O.C.とD.O.C.G.に格付けされた赤ワインはネッピオーロのみでつくられているものが多い。パローロとバルパレスコ、ロエロ、ガッティナーラ、カレーマ、ネッピオーロ・ダルバ、そしてロンバルディア州ではヴァルテッリーナがある。まさにイタリアを代表する品種のひとつがネッピオーロなのだ。



フォンタナフレダ社の畑

世界のトップレベルが選んだ品質と美味しさ
**アントニオアマートは
 サッカーイタリア代表チームの
 公式サプライヤーに選ばれました。**



イタリア人にとってパスタと同じくらいなくてはならないものがカルチョ(サッカー)。来年度2002年には、イタリアのみならず世界中が待ちに待った「FIFAワールドカップサッカー大会」がいよいよ開催されます。そして、世界でもトップレベルのサッカーイタリア代表チームの指名に基づき、公式スポンサーおよび公式サプライヤーとして、国際試合や合宿時などの選手の食事に唯一パスタを供給しているのが、アントニオアマートです。

アントニオアマートのパスタは、南イタリア・サレルノ生まれ。パスタづくりに理想的な自然条件がそろうサレルノの町で、グルテンの豊富な最高品質のデュラム小麦を上質の水で練り上げ、天日に近い低温で長時間乾燥させることにより、小麦の旨みに満ちた、あのこだわりのおいしさが生まれるのです。

多数のパスタブランドの中から、ブラインドテストによって選ばれたトップレベルの味わいをお試しください。



サッカー選手にも愛されるパスタを生む、アントニオアマート社の麦畑