



タンティリア



TANTERIA

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

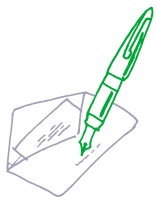
- クリスマスの食材

季節の一品

- プロが教える季節の一皿
- 季節の一皿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



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。

イ
直
タ
送
便
ア

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。



季節の風物詩・パネトーネ



12月になりクリスマスが近づいてくると、イタリア人達はよくホームパーティーを行う。その時、手土産の代表として登場するのが『パネトーネ』。ほんの少量酒が湿らせてあるパン生地の中に、乾燥フルーツキャンディや干しブドウが練り込まれたパンケーキである。高さ30cm

前後、重さ750gか1kgのものが主流で、見た目にもボリューム感がある。最近ではバリエーションが豊かになり、中にチョコレートや栗を入れたり、表面をチョコレートでコーティングしたものも登場しはじめている。

この時期、スーパーや町のパン屋さん、パステッチェリア ケーキ屋 など、パネトーネ一色にそまる。赤や青などを基調としたカラフルなBOXの中に入れているので、持っているだけでその場が華やか。「これで何個目?」「私達は5個目」などという会話が成り立つほど、本当によく食べるのである。

さて、カトリックの総本山であるここイタリアでは、クリスマスは最大のイベントである。25日の午前中に教会のミサに出席した後のランチが最大の食事で、家族や親戚が一堂に会し、饗宴を楽しむ。クリスマスメニューは、各地方ごと、各家庭ごとのもので、家族あげて料理を持ち寄るスタイルが主流。鶏の詰め物や、自家製の Pasta、野菜、デザートなどがたくさん並び、にぎやかな宴である。

地方色を大切にしているイタリアではあるが、どこの家でも欠かせないデザートがやはり、パネトーネ。もともとはミラノでできたお菓子であるが、現在は全国的にクリスマスを代表するお菓子となっている。最近では、個人間での贈り物としてはもちろん、企業の歳末の贈り物としてもよく登場する。

イタリアの街中がパネトーネ色に染まり始めたら、クリスマスももうすぐそこだ。



モンテ物産 ミラノオフィス
廣澤篤史

「パネトーネ」の代表メーカー、パリアーニ社



~ミシュラン1つ星奪回をかけて~



新生リストラ
ンテ
ベック



カルロ・クラーク氏

ミラノの高級食材店・リストランテといえば、まずベックが挙げられるであろう。ベックは、2年前までは権威あるレストランガイド「ミシュラン」で1つ星を取っていたが、今は星を落としている。

そこで、星奪回の為に奮起し、また新しいイタリア料理の流れを引っ張っていくと、「星とり男」と呼ばれるカルロ・クラーク氏(35才)をスカウトした。氏は、今までイタリアだけでなくフランスやスペインなどのレストランでも働いており、「彼の行く所にミシュランの星が降る」と言われている人物である。カルロ氏のシェフ就任にあわせて、店内の大改装も行ない、昨年リニューアルオープンした。店内は明るくすっきりとしており、斬新でもダンな雰囲気漂わせている。地下2階が客席で、テーブルとテーブルの間隔は広く取られており、席につくとその空間の広さを楽しめる。

さてその料理はというと、カルロ・クラーク氏独自の創作料理で「見ていて楽しく、美しい」というのが第一印象。一皿の中に様々な食材が使われた、繊細で複雑さを兼ね備えた味にはおもわずうなってしまう。

毎年、1月~3月頃にかけて、ミシュランをはじめ沢山の評価本が出版される。人々は期待をもってこれらの本の出版を待っているのである。

さて、ミシュラン2002年の新生「ベック」の評価はいかに?

イタリアで話題の あんな店、こんな店

サルデニア州

サルデニア島のお勧めレストラン

La locanda di Capichera ラ・ロカンダ・ディ・カピケラ

店名 : La locanda di Capichera
(ラ・ロカンダ・ディ・カピケラ)
住所 : Loc Punta D'Acu 07021
Arzachena (SS)
電話 : 0789-80863
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 : ボルト・チェルヴォから車で30分。



サルデニア島最大のリゾート地、ボルト・チェルヴォから車で少し走った所にあるレストラン。オーナーシェフであるフラウ・ヴィオ氏が住んでいた家を改装して作ったレストランで、オープンしてまだ3ヶ月。フラウ・ヴィオ氏は、「お客さんが、自分の家で食事をしているような気持ちになれる、リラックスできるレストランを作りたいかった」と語る。家のお母さんの定休日が無いのと同じようにお店の定休日は無いという事。お勧め料理は、何と言ってもアラゴスタ(イセエビ)で常に10数尾のアラゴスタが生簗の中にある。その場でさばかれた海老は絶品。



オーナーシェフ フラウ・ヴィオ氏

特集

毎回、旬の食材をご紹介します

Dolce

ドルチェ

クリスマスにおすすめのお菓子

Buon Natale!(メリークリスマス!)
クリスマスに欠かせないのがデザート。
甘いもの好きのイタリア人は
いろいろなデザートを楽しみますが、
なかでも代表的な一品がパネトーネ。
今回はパネトーネをはじめとした、
イタリアの焼き菓子をご紹介します。



デザートワインとともに味わいたい焼き菓子

カントウッチ Cantucci

トスカーナ州フィレンツェ近郊の町、プラト名物の堅いビスケットがカントウッチ。コーヒーやミルクに浸してイタリア風の朝食やおやつとして食べてもおいしいカントウッチですが、おすすめはトスカーナ産の濃厚な甘口ワイン「ヴィンサント」と一緒にいただく方法。クリスマス・ディナーの締めくくりに最適です。



レンツィ社 カントウッチ (ビスコッティ・ディ・プラト)

200g 850円
「イタリアのお菓子の姫君」と呼ばれることもある、アーモンド入りのビスケット。昔ながらの製法をとり入れた素朴な味わいが特徴です。レンツィ社では、香ばしく焼き上げたシチリア産のアーモンドと厳選された素材を使用しています。材料を練り合わせ、平べったいフランスパンのような形で焼き、その後薄く1-2cmの厚さにスライスします。そしてもう一度オープンにかけ、カラカラの堅い状態になるまで焼き上げます。



マキャヴェッリ社 ヴィンサント・デル・キアンティ

375ml 1,700円
トスカーナ生まれのデザートワイン。収穫したぶどうを天日で乾燥させ、糖分を高めてから果汁を絞って発酵させてつくられます。ぶどう品種はマルヴァジア種、トレビアーノ種。ナッツのような香ばしい香りを持ち、酸味のバランスの良い上品な味わいが特徴。イタリアではトスカーナ産のカントウッチをこのワインに浸しながら食べる習慣があります。

価格は全て参考価格

期間限定

クリスマスに欠かせないデザート パネトーネ Panettone



バルアーニ社

1921年、ヴェネト州ヴェローナの町に誕生したバルアーニ社。ヴェローナはたくさんのパネトーネ工場があることで有名ですが、中でもバルアーニ社の工場は、ヴェローナ郊外の空気の良い場所に位置しています。

焼き菓子の老舗としてヴェローナの町に深く根ざし、セリエAのサッカーチーム「キエヴェ・ヴェローナ」のオーナー企業としても地元に貢献しつづける同社。徹底した品質管理を追求した、バルアーニ・ブランドの品質・イメージは高く評価され、今日に至るまで数々の賞を受賞してきました。現在ではパネトーネを始めとし、バンドーロやチョコレート製品など、豊富なラインナップで焼き菓子市場における伝統的なリーディング・カンパニーとして支持されています。



バルアーニ社 パネトーネ (イタリアン・ケーキ) 500g 1,320円

クリスマス・レッドのパッケージが目印のバルアーニ社のパネトーネ。ヴェローナでも指折りのパン・ケーキ職人が生地を作り、最新式で高性能のオーブンを使用してふんわりと焼き上げています。小麦粉にレーズンや砂糖漬けの果物とバターを加え、天然酵母で発酵させたやさしい味わい。生クリームや保存料を一切使用してない、イタリア伝統の焼き菓子です。数量限定ですので、お早めどうぞ。



サルーメ Salume

特集

毎回、旬の食材 をご紹介いたします

クリスマスにおすすめの食材

これからの季節、アンティパストに大活躍なのがサルーメの盛りあわせ。一皿あるだけでテーブルがぐんと華やきます。クリスマスにはもちろん、お正月のおせち料理にもこだわりのサルーメをぜひどうぞ。



COLUMN

食通たちの憧れ イタリアンサルーメ

ヨーロッパでは古くから養豚業が行なわれており、サルーメなどの加工品は、保存食のひとつとして考え出されました。中でも有名なのがイタリアの生ハム。生ハムとは、豚のもも肉を生のまま塩漬けにし、熟成させたもの。特にバルマ産の生ハム「プロシュット・ディ・バルマ」は、ワインやチーズ同様、原産地保護呼称(D.O.P.)の認定を受けています。原料豚の種類、飼育地域、餌に至るまでの厳しい規定を守り、約1年の熟成を重ねたのち、バルマハム協会の最終審査に合格したものにだけ「バルマ公爵冠」の焼印が押されるのです。

今年のクリスマスには、「イタリアの食の最高傑作」と呼ばれるバルマ産生ハムをはじめとしたサルーメ類でお祝いしてみたいいかがですか？



創業当初のMontorsi社の工場風景

Montorsi モントルシ社



Montorsi社は1880年以来「信頼のブランド」(= Puoi stare sicuro)をスローガンとし、伝統と最新技術を駆使して良質のハム・サラミ・パンチェッタをつくり続けています。ハムや精肉に適していると言われていているのは、重さ90kg ~ 100kgの脂が締まった豚。しかし、昔ながらのイタリアの豚は重さが160kg以上のものがほとんどで、脂肪分が多いのが特徴でした。Montorsi社では独自の研究を重ね、伝統的な大きさを保ちながらも脂が締まっていてサルーメに適した品種を改良することに成功しました。

化学肥料を使わない土壌で作られた飼料と、安全管理を徹底した飲料水で育った豚は、精肉としても出荷されています。大地の恵みと高品質な美食への情熱が生み出したMontorsi社のサルーメはイタリア本土に限らずヨーロッパ全土から世界へとその市場を広げてきました。幅広いラインアップで、世界の美食家に新鮮なおいしさを届けています。

Montorsi社商品のご紹介



グラン・アンティパスト
150g / 1000円
イタリアン・ハムの代表格、生ハム、コッパ、サラミ、ミラノの3種類をスライスパック。パッケージを開くだけで、イタリア式のグラン(素晴らしい)アンティパストの出来あがり。



プロシュット・ディ・バルマ (バルマ産生ハム)
70g / 790円
良質の生ハムを生み出すには、気温、風、湿度などの自然環境が大きく影響します。その点バルマはつづつつけの場所。限定された地区で生産されるプロシュット・ディ・バルマは世界中の美食家の舌を唸らせています。



プロシュット・クルード(生ハム)
約7kg(1g当たり / 5円)
もも肉にしろされた王冠の紋章こそ真正正銘バルマ産生ハムの証。この刻印があるバルマの生ハムは、原料の豚の飼育はもちろんのこと、生産の全工程が厳しく管理された原産地保護呼称(D.O.P.)製品です。

ミニサラミ・ナポリ・ピッカント
180g / 850円
唐辛子を練り込んだピリ辛タイプのサラミ・ナポリ。お好みに合わせてスライスし、おつまみやパニーノの具としてお召し上がりください。



パンチェッタ 約3kg(1g当たり / 3円)
豚の腹部「パンチャ」の肉を原料として煙製させずにつくる、まるやかな味わいが特徴のイタリア版ベーコン。カルボナーラには欠かせない具材ですが、生のままでもおいしくいただけます。



ミニサラミ・ミラノ
250g / 1200円
伝統を誇るロンバルディア州特産の中挽きサラミ。イタリアではたいへんポピュラーで口当たりはやわらか。お好みの厚みにスライスし、おつまみやパニーノの具としてお使いください。



コテキーノ・コップ
500g / 2500円
コテキーノの語源は「豚皮」を表すイタリア語。豚肉と豚の脂身、豚皮、スパイスを混ぜて腸詰めにした、ミラノの特産品のひとつです。豚皮のゼラチン質のおいしさをお楽しみください。

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。

プロが教える季節の一皿

華やかなパーティにぴったり!アンティパストにお勧めの一皿。



キッシュ風ピッツァとサルデーメの盛り合わせ

Pizza al quiche

材料(3~4人分)

フォカッチャ・プレーン(スピガ社)	1枚
サラミ・ミラノ(モントルシ社)	50g
ロースハム	50g
タマネギ	1/4個
卵	1個
とろけるチーズ	100g
生クリーム	100cc
バター	少々
塩、コショウ	少々
サルデーメ類	適量



スピガ社

フローズンパネ・パニーノ用
フォカッチャ・プレーン
一枚当たり / 170円

オリーブオイルを練り込んで焼くフォカッチャ。イタリア人の大好きなおやつです。具がはさみやすいように上下にカットされています。

作り方(キッシュ風ピッツァ)

フライパンにバターを熱し、細切りにしたサラミ・ミラノ、ロースハム、タマネギを炒めて冷ます。

に、生クリーム、卵、細切りにしたチーズを加えてよく混ぜ合わせ、塩、コショウで味を整える。



フォカッチャの上半分は、縦横とも幅2~3cm残して四角く切り取り、そこにを流し込む。



新商品

あの“ペラゴ”を生み出した
ウマニ・ロンキ社の新鋭



ウマニ・ロンキ社

“ピアンキ”モンテブルチアーノ・ダブルッツォ
750ml / 1,100円

あのスーパー・マルケとも呼ばれる“ペラゴ”を生み出したウマニ・ロンキ社より、短い樽熟成でよりまろやかな味わいに仕上がった、モンテブルチアーノ “ピアンキ”が新発売されます。アドリア海沿岸を中心に、イタリア中東部で広く栽培されているモンテブルチアーノ種を主とした、果実味豊かな赤ワインです。デリケートで心地よい香りと、柔らかいタンニンがも出し、まろやかに絶妙なハーモニーをお楽しみください。

Vino



季節の一皿にあわせたいワイン

こだわりの食事には、絶妙のワインを探す

食とワイン

料理とワインがぴったりと合うことをマリアージュ(イタリア語ではマトリモニオと呼びます。フィレンツェ名物ピステッカ・アッラ・フィレンティーナ(フィレンツェ風Tポンスステーキ)に同郷のキアンティ・クラッシコなどがその代表例として挙げられます。その一方で、ピッツァやスパゲッティ、マカロニといっただけでは、なかなかワインをお勧めするのは難しいです。なぜなら、トッピングの材料、ソースや具材によって、合わせるワインも当然変わってくるからです。

今回の料理はキッシュ風ピッツァ。フォカッチャに、タマネギやサラミ、チーズなど、キッシュにあるものをせてオープンで焼いたもので、イタリアでも家庭で手軽に食べられている一品です。合わせるワインは使った食材によって違ってきますが、量を少なめにしたアンティパストとしてのキッシュ風ピッツァにも、セコンドピアットとしてのキッシュ風ピッツァにもお勧めのワインがモンテブルチアーノ・ダブルッツォです。アドリア海寄りに位置するアブルツォ州のモンテブルチアーノという品種からつくられ、渋みがソフトながら、色も濃く、ボディもしっかりしているので、幅広く料理を引き立ててくれるワインとしてお勧めです。有名なワインや、D.O.C.G.などを試した後、日常気軽に飲むワインの代表として日本でも着実に人気を得ています。



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、「教え子」は2万人をこえる。

価格は全て参考価格

の表面にサラミ・ミラノを飾り、250のオープンで、中心部が固まるまで焼く。



食べやすい大きさにカットして盛りつけ、まわりにサルデーメ類を盛り合わせる。



イタリアワイン権威による、ぶどう品種講座

Guida del vino Italiano

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



「いいワインにめぐり合うことは
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努める。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

モンテプルチアーノ

モンテプルチアーノ・ダブルッツォは、トスカーナ原産の品種である。この品種は長い間、イタリア最大の栽培量を誇るサンジョヴェーゼと混同されていた。確かにこの2品種は近い関係にある。しかし近年、モンテプルチアーノ種がつくりだす豊かなボディと上品なタンニンが、国際市場でも高く評価されており、その地位を確実なものにしてはじめていのである。また、トスカーナ州を代表するワインに「ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ」があるが、関係は名前だけで、このワインはまったく違うぶどうからつくられる。

モンテプルチアーノ・ダブルッツォは、その名が示すとおり、イタリア中部に位置するアブルッツォ州でとりわけ高く評価されている。同州では、赤ワインと「チェラスオーロ」と呼ばれるロゼワインに使用されており、20万ヘクタール以上もの栽培面積を誇る。また、同じくアドリア海に面した中部の州、エミリア・ロマーニャ州およびマルケ州でも成功をおさめ(ロッソ・コーネロのきわだった優雅さにその特徴が表れている)、ラツィオ州、モリーゼ州、およびプーリア州でも成功している。低収種の基準にのっとって栽培されると、濃縮したアルコール度数とグリセリン含有率の高い、辛口でまろやかな、フルーツと森の下ばえの香りを持つワインになる。その上熟成の可能性も高くなるのである。

農業政策相がアドリア海側のマルケ州からプーリア州までの各県で、このぶどうの栽培を“推奨した”ほどに優秀な品種がモンテプルチアーノ・ダブルッツォである。その人気は年を追う毎に高まり、現在ではサンジョヴェーゼに次いで広く栽培されている、イタリアを代表する品種のひとつである。



マルケ州のぶどう畑



クリスマスキャンペーンのご案内

アスティで楽しいクリスマスを!

今、フォンタナフレdda社のアスティ・スプマンテをご購入いただくと、もれなくキュートなクリスマスキャンドルが付いてきます。サンタクロース、トナカイ、スノーマンの3種類のキャンドルをご用意しましたので、クリスマスツリーやケーキの飾り付けなど、クリスマスの雰囲気づくりにどうぞご利用ください。

キャンペーン期間

2001年11月下旬～2001年12月下旬まで

対象製品

フォンタナフレdda社 アスティ 750ml瓶

クリスマスをアスティで楽しもう!

イタリアのクリスマスは、24日の深夜12時の鐘とともにスプマンテを開け、パネットーネを切り分けて、家族でお祝いをします。干しぶどうやドライフルーツなどが入った、クワッサンのような生地で作ったパネットーネに一番よく合うスプマンテといえば、アスティ。モスカート・ピアンコ種からつくられる、マスカットの香り豊かな甘口スパークリングで、ピエモンテ州を代表するD.O.C.G.(保証付原産地統制呼称)ワインです。パネットーネのほか、パニラやイーストを使用したパンケーキや、フルーツを使ったタルト類にも良く合うので、今年のクリスマスはアスティで祝ってみてはいかがでしょうか。



フォンタナフレdda社
アスティ

750ml / 1,800円

甘口のスパークリングワインとして、世界中で愛されている一品。アルコール度数も低めで、フレッシュなマスカットの香りど甘く爽やかな飲み口。クリスマスの夜のパネットーネとスプマンテは定番の組み合わせです。(D.O.C.G.)

価格は全て参考価格



Panettone

お詫びと訂正 10/11月号掲載のリストラテ紹介に一部誤りがございました。お詫びして訂正致します。

トラットリア ボンジョルノ

群馬県高崎市筑前町50-1(JR高崎駅から徒歩10分) 027-362-7722 定休日 木曜日 <http://www5.plala.or.jp/buonjorno/>

Lunch	11:00 - 15:00(平日)	Dinner	18:00 - 22:30(L.O.)	Wine	グラスワイン 280円 -
	ランチ 780円 -		コース 3,000円 -		ボトル 1,800円 -
Tea	14:00 - 18:00		アラカルト 680円 -		席数テーブル席 110席