

2002

2/3

友の会

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

保存食材

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
リ
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。



イタリア人とオリーブ



イタリア人の夕食は非常に遅い。9時、10時から食事を始めるのが普通である。それまでは何をしているのかとふと街を見渡すとBARが賑わっているのだ。彼らはそこで軽く食前酒を楽しみ、その後レストランに向かうのである。BARのカウンターには、数種のスナックやカナッペなど、いわゆる“おつまみ”がきれいに並び、自由につまむ事ができるが、その中に必ずあるのがオリーブである。種付きで鮮やかな緑色をした張りのあるものや、熟して褐色になったものなど種類も大きさも様々である。イタリア人はこのオリーブを本当においしそうに食べる。スプマンテが入ったフルートグラスを片手にオリーブをつまむ姿は、イタリア人の代表的なライフスタイルのひとつであるといえる。

私は仕事柄、日本からのお客様と一緒に各地を訪問するが、イタリアには実にオリーブ畑が多い。そのため「オリーブの収穫期は?」とよく訊ねられる。実は私も赴任してまだ日が浅い頃、上司にオリーブの収穫時期について質問したことがある。「実際に取って食べてみる」と言われ、木から摘んだ実を一粒口に入れかじってみた。するとロー杯に青苦しい味わいが広がり、まさに苦い経験をした事を今でも覚えている。収穫までまだ2ヶ月以上も待たなければいけない8月のことだった。オリーブはブドウの収穫が終わる10月から11月にかけて収穫されるのである。おかげで一瞬のうちに収穫時期を覚えることができた。それからというもの、弊社の日本からの出張者が同じ質問をした時は、「実際に食べてみてください」と案内するようになった。

非常に古い栽培の歴史を持ち、イタリア人はもとより地中海沿岸の人々の食生活に欠かせないオリーブ。近年ではその栄養成分の高さから医学的にも注目されている。



オリーブの収穫風景

モンテ物産 ミラノオフィス 廣澤篤史

古くて新しい サンマルツァーノトマト



イタリアでは近年「スローフード」運動が盛ん。この運動のおかげで、昔ながらの食材も再び脚光を浴びはじめている。イタリア料理には欠かせないトマトもそのひとつである。

イタリアのトマト栽培の歴史は、ナポリのヴェスーヴィオ山麓付近から始まったといわれている。このときのオリジナル品種が、サンマルツァーノ種。甘味と酸味のバランスがよく、他のトマトと一線を画すほどの高品質であるが、病気や害虫に弱く、収穫量が少ないという難点があった。そこで徐々に品種改良が行われ、今やイタリア全土で見かけるあの細長い「サンマルツァーノ・タイプ」のトマトが誕生した。そして、手がかかる分値段が高い「純正」サンマルツァーノは、徐々に市場から見放されていったのである。

しかしここ近年、このトマトが見直され始めている。本物にこだわる人々が増えたことと、頑なに伝統を守り続けるサンマルツァーノ村の生産者達の思いが伝わり始めた証拠である。「純正サンマルツァーノ」は、小ぶりで甘く、コクがある。安心する素朴な味である。

多少値段は高くなっても、その地域にしかないトマトを守りつづけるサンマルツァーノ村の人々。その姿に時代に左右されないイタリア人のポリシーが感じられる。

イタリアで話題の

あんな店、こんな店

カンパーニア州

ナポリのお勧め
レストラン

Europeo Mattozzi エウロペオ マットツィ

店名 : Europeo Mattozzi
(エウロペオ マットツィ)
住所 : Via Marchese Campodisola, 4
電話 : 081-5521323
定休日 : 日曜日
予算 : 30ユーロ(約3,500円)
アクセス : ナポリ中央駅からタクシーで10分ほど



昔ながらのナポリ料理を提供しているお店。オーナーは非常に明るく、すぐに話しかけてくれる気さくな人で、ホール中いつも彼の陽気な声が響いている。ワインの品揃えも良く、ワイン関係者の会合には必ず声がかかるほどの有名な。水牛モッツァレラチーズ(約150g)6ユーロ(約700円)、パスタ料理4.6ユーロ(約500円)、釜焼きピッツァ5.1ユーロ(約600円)。



Conserva

特集

毎回、旬の食材をご紹介します

保存食材Ⅰ

本物のイタリアの味をそのまま活かしたモンテ物産の食材シリーズ。日本ではなかなか手に入らない食材が1年を通して手軽に楽しめます。イタリアのエッセンスがぎゅっとつまった製品をご紹介します。

Coelsanus

<チェルサナス>



オリーブ・リヴィエラ
300g / 460円
ほんのり茶色に色ついたオリーブの実を塩水につけました。小粒ながら旨みが凝縮されています。



グリーンオリーブ
300g / 400円
イタリア料理には欠かせないオリーブの塩水漬けです。アンティバストやおつまみ、または刻んで様々な料理に活用できます。



ケッパー酢漬け
100g / 340円
ケッパーの花のつぼみを酢漬けにしました。風味の凝縮した小粒タイプです。ピッツアの具や肉料理、魚料理のアクセントにどうぞ。

ズッキーニ・アッロスティーティ・オイル漬け
330g / 610円
「アッロスティーティ」とはイタリア語で“焼いた”という意味。厚めにスライスしたズッキーニを香ばしく炙りひまわり油につけました。サラダやアンティバストに。



ほかにもペペローニ(ピーマン)、アーティチョークのオイル漬けもあります。

チェルサナス

ラテン語で、“澄みきった穏やかな空”という意味を持つチェルサナス社は、1956年に設立された野菜の保存食品を専門に扱う会社です。この分野における主要生産者のひとつであり、年間約4千万個以上の瓶や缶詰製品を製造しています。

原材料には、契約農家から優先的に供給される新鮮な旬の食材を使用。素材の持ち味を活かし、最高の状態で市場に出せるよう、更に細心の注意をはらって選別します。工場では自動制御システムを駆使し、安全性と衛生面における厳しいチェックを実施するなど、品質検査にも力をいれています。だからこそ、素材はみずみずしい状態のままで瓶・缶詰されているのです。原材料、製造過程両面で行われる徹底した品質管理が、より良い品質、より安全な製品、そしてお客様の笑顔を生み出しています。

Formec

<フォルメック>



アンチョビーペースト
60g / 300円
厳選された良質のイワシを塩と一緒に発酵させ、ペーストにしました。アンチョビーの旨みが料理を一層味わい深くします。各種ソースの隠し味として、また、ピッツアのトッピングとしてなど、幅広くお使いいただけます。

ケッパーペースト
60g / 390円
ケッパーをオリーブオイル、酢などと合わせてペーストにしました。ドレッシングや肉料理、魚料理、パスタソースの隠し味に最適です。

オリーブペースト
60g / 450円
ブラックオリーブの実をオリーブオイルとともにペーストしました。カナッペや肉料理、魚料理の隠し味にどうぞ。ちょっと加えるだけで、たちまちイタリアンシェフの味に大変身!

フォルメック

1966年に誕生したフォルメック社。ペーストやマヨネーズソースなど、料理の名脇役として欠かせない調味料業界の中で、リーダー的存在として活躍しています。ハイクオリティな製品と高い技術水準、生産的な体制や技術革新により、現在ではヨーロッパ各地に900にも及ぶ関連会社をもつ一大企業に発展を遂げました。

フォルメック社の工場は、高品質な製品をつくりだす梱包用高速生産ラインと研究所を備えており、絶えず最高基準の製品を生み出しています。誕生以来培われてきたノウハウ、ハイクオリティな設備を駆使した研究所での厳しい品質コントロール、製品革新にむけての絶え間ない研究が、常に発展しつづけている同社を形作っています。新鮮で安全なフォルメック社の製品は、イタリア国内を始め、世界各国で愛されています。

価格は全て参考価格

Conserva

特集

毎回、旬の食材をご紹介します

保存食材Ⅱ

新鮮で良質な素材の味をできるだけフレッシュな形のまま加工した食材缶とパスタソース。手間をかけずに本物のイタリアンをお楽しみいただけます。イタリア直送の味をお気軽にどうぞ。



<メニュー>



クチーナ・アンティーカ・ディナーベペロナータ
410g / 510円
赤と黄のピーマンをオイルと甘酢で調理した南イタリアらしい一品。ライスサラダのトッピングやアンティパストとしてどうぞ。



クチーナ・アンティーカ・ディナーマッシュルームソテー
410g / 680円
マッシュルームをシンプルに炒めました。さっぱりした味付けは、あわせる料理を選びません。



<スター>

パスタソース・トマト&バジル風味
400g / 270円
トマトソースにバジルの香りを効かせたベーシックな一品。アルデンテに茹でたパスタに絡めて本場の味をお楽しみください。



パスタソース・トマト&ミックス野菜風味
400g / 310円
ベーシックなトマトソースに野菜の風味が効いたヘルシーなパスタソース。飽きのこない味わいです。

業務用ラインナップ



フンギボルチーニ ポスケット
800g / 3,900円
ポスケットとはイタリア語で「小さな森」。スライスしたボルチーニを香草、白ワインで調理し、植物油に漬け込みました。アンティパストやピッツアの具、リゾットにどうぞ。



カルチョーフィ オイル漬け
2.55kg / 6,100円
大粒のカルチョーフィ(アーティチョーク) 苺まるごと白ワイン、塩、香草などで味つけし、オリーブオイルなどに漬けました。そのままアンティパストに。カットしてピッツァ、パスタの具にもお使いください。



ファジョーリ豆トマト煮
850g / 1,600円
ラモン豆と呼ばれるイタリアの有名なインゲン豆をトマトや野菜ピューレで煮込み、パセリ、ニンニク、香辛料などで味つけしました。

パスタソース・トマト&オリーブ
400g / 340円
イタリアの太陽の下で育ったトマトとオリーブをふんだんに使ったソースです。フレッシュな味わいと香りを是非お楽しみ下さい。



チュチ
400g / 230円
エジプト豆(ひよこ豆)の水煮缶です。ミネストローネなどのスープやサラダの具として幅広くお使いいただけます。

その他デザート用食材缶も取り揃えています。

メニュー

メニュー社は、1927年に創立されたイタリア有数の食品メーカー。食材の多くは、主に「美食の国」と呼ばれるイタリア中部、エミリア・ロマーニャ州より仕入れています。新鮮で良質な素材を原材料とし、できる限りフレッシュな形を崩さないよう、素材そのものの持ち味を活かした製品づくりに努めています。

衛生管理の徹底された工場で加工されるのは、昔ながらのイタリア家庭料理のメニューに欠かせない食材ばかり。日本では手に入りにくい半調理済みのものから、そのままお使いいただけるものまで、幅広いラインナップを取り揃えています。イタリア国内外の多くの業務店でも、プロのシェフに愛用されています。

スター

スター社は、固形スープの製造・販売を専門とする食品メーカーとして、1948年北イタリア、プリアンザに創立されました。現在ではパスタソース、チョコレートペースト、カモミールティーからベビーフードにまで及ぶ様々な食品を手がけています。1958年にはスペインにも関連会社を設立し、今やイタリア・スペインを代表する企業となりました。

高品質なスター社の製品は、イタリアはもちろん、ヨーロッパ諸国や南米、東南アジアなどに向けて輸出され、世界各国の食卓で愛用されています。長年培ったノウハウがつくり出すパスタソースは、茹で上げたパスタと和えるだけで、お手軽に本場の味をお楽しみいただけます。フレッシュな味わいを是非ご家庭でもお試しください。

価格は全て参考価格

Piatto

プロが教える季節の一皿



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

季節の一皿にあわせたいワイン

今この季節におすすめ! からだの中から温まる野菜たっぷりスープ



カボチャのミネストローネ

Minestrone alla Zucca

作り方

鍋に、クチーナ・アンティーカ・ディナーミネストローネ、カボチャのピューレ、ブイヨンを入れ、火にかける。(ブイヨンの量で濃度を調整する)

軽く煮こんだら、塩・コショウで味を整え、火から下ろしてジェノヴェーゼ・ペーストを加える。

スープ皿に盛りつけ、クロスティーニを添える。

上からエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルとパルミジャーノ・レッジャーノをふりかけ、バジルの葉を飾る。



材料(2~3人分)

クチーナ・アンティーカ・ディナーミネストローネ(メニュー社)	1缶
ジェノヴェーゼ・ペースト(モンテベッロ)	大さじ2
カボチャをピューレしたもの	200g
ブイヨン	200ml
パルミジャーノ・レッジャーノ(すりおろしたもの)	適量
塩・コショウ	適量
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	適量
(ペルトーリ)	
クロスティーニ(バターを塗ったもの)	数枚
バジルの葉	適量

メニュー社

クチーナ・アンティーカ・ディナーミネストローネ 410g / 420円
イタリアの家庭料理を再現した野菜たっぷりのミネストローネ。温めるだけでお楽しみいただけますが、手間加えれば更に美味しくお召し上がりいただけます。



人気のペッシェヴィーノ・シリーズのニューフェイス



ペッシェ(魚)・ヴィーノ(ワイン)という名前の通り、ユニークな魚の形をしたボトルでおなじみのシリーズに新しい顔が加わりました。

アドリア海に面したマルケ州の伝統的なブドウを主体とし、海をイメージしてフレッシュな味わいに仕上げました。完熟を待って収穫されたヴェルディッキオ、シャルドネ、ピノ・ピアンコを使用した、フルーティな香りとすっきりした味わいの白ワインです。イタリアの海と空を思わせる美しいブルーのボトルが、各種パーティやご家庭での食卓を爽やかに彩ります。

ペッシェヴィーノ・ブルー
750ml / 1,200円

こだわりの食事には、絶妙のワインを探す

食とワイン

日本では鍋がおいしい季節ですが、この時季イタリアではからだの中から温まる野菜たっぷりのスープ、「ミネストローネ」が定番です。イタリア料理の中でスープはパスタ、リゾットと並びプリモビアットの一種とされています。スープといっても、日本で食されているさらっとしたスープとは違い、野菜や豆類をピューレにしたり、パンを入れたりして作るトロみのあるスープで、満腹感を得られる一皿です。軽く食事を楽しみたいときは、プリモビアットにミネストローネを、セコンドビアットにあまり手の込んでいない軽い魚や肉料理を用意すれば、充分満足できる食事となります。



イタリアでは一般的に赤ワインが好まれ、白ワインよりも消費量が多いのですが、このように軽い食事のときは、ペッシェヴィーノ・ブルーのような、ライトボディの白ワインがお勧めです。マルケ州特有のヴェルディッキオと、国際品種のシャルドネ、地中海沿岸に昔からあるピノ・ピアンコの混醸で、複雑な味わいも楽しめます。美しいブルーのボトルを愛でながら、温かいミネストローネと10~12に冷やしたワインで楽しむ食事、イタリア料理のひとつの楽しみ方としてお勧めです。

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 vino Italiano

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

ヴェルディッキオ

ヴェルディッキオは、イタリア半島中東部に位置するマルケ州で古くからつくられてきた品種である。このブドウ品種名が冠された「ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ」は特によく知られており、少し前までこの州でもっともよく飲まれていた白ワインのひとつである。そのためどんなレストランに行っても、古代ギリシアの壺をかたどった、あの特徴あるアンフォラ形のボトルを見ることが出来る。

「ヴェルディッキオ」の名前は、熟しても緑色のニュアンスを完全に失ってしまわない、ブドウの果粒の色に起源を持つ。このブドウからつくられるワインは麦わら色で、光に反射するとあざやかな緑がかった色になる。口に含むと心地よいフレッシュさを感じ、辛口でボディはすっきりと軽く、後に快い苦味が残る。この味わいは、ヴェネト州を代表する白ワイン、ソーアヴェをつくりだす品種「トレッピアーノ」にもよく見られる特徴であり、ブドウ学者たちの間では、この2種は縁戚関係にあるのではないかと、という議論がなされているほどである。

イタリアでは、いわゆる“国際品種”(シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランなど)が定着したことや、フルーティな品種でつくられる北部のワインが人気を集めたため、こしばらくヴェルディッキオは少々日陰者にされてきた。しかし最近、クローン研究が進んだことや、各醸造家たちがそれぞれにワインセラーで取り組んだ綿密な研究のおかげで、少しずつ再注目されはじめてきている。木樽で熟成してリゼルヴァになるもの、新樽で寝かされるもの、クラシック製法でつくりだされるスプマンテなど、醸造家の数だけ個性的なワインを生み出すことができるのが、ヴェルディッキオなのである。



マルケ州 ウマニ・ロンキ社の畑

続々登場 モンテ物産のニューフェイスたち

希少なスーパータスカンを限定発売



メリーニ社「ボノリ」"メルロー・トスカーナ (I.G.T.)
750ml / 4,100円

トスカーナ州の銘酒、キアンティのリーディングカンパニーであるメリーニ社から希少な新製品が届きました。“ボノリ”メルロー・トスカーナは、メルロー種を100%使用したスーパータスカンワイン。1998年から少量生産されている、同社の希少なフラッグシップアイテムです。今回は1999年ヴィンテージを数量限定で発売致します。

バジリカータ州唯一のD.O.C.ワイン新発売



テッレ・ディ・ズヴェーヴィ社
"レ・マンフレディ"アリアニコ・デル・ヴァルトルレ (D.O.C.)
750ml / 2,600円

南イタリア、バジリカータ州から力強い赤ワインが発売されました。テッレ・ディ・ズヴェーヴィ社は、最新の設備が整った小規模なワイナリーで、ベストヴィンテージのみをレ・マンフレディとして販売しています。この地を愛したシチリア国王フェデリコ2世の息子の名にちなんだこのワインは、王侯貴族の食卓をも飾った、エレガントで華やかな逸品です。

ソレント産IGPレモンでつくった深い味わい



リモンチェッロ・ディ・カプリ社 リモンチェッロ
500ml / 2,000円

レモンの皮をアルコールに漬けてつくられるリモンチェッロ。カプリ島に社を構えるリモンチェッロ・ディ・カプリ社は、IGP(保護指定地域表示)に認められているソレント産IGPレモンの栽培者。このレモンを100%使用したリモンチェッロが日本でもお楽しみいただけるようになりました。フレッシュなレモンの味わいが凝縮したリモンチェッロはよく冷やしてお召し上がりください。

価格は全て参考価格