



## タンティリア



T  
A  
N  
T  
I  
L  
I  
A

## 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

パスタソース

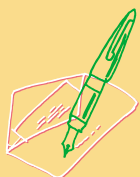
### 季節の一品

- 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

### こだわりのパスタソース



スーパーに所狭しと並ぶパスタソース

イタリアのスーパーや食材店には色とりどりの様々な食材が並んでいる。見ているだけでも楽しく、また仕事の勉強になることが多々あるのだが、中でもひときわその種類の多さで目を引くのがパスタソースである。

「パスタソース」と一言で言っても、日本でよく見かけるトマトやミートソースなどの簡単なものだけではない。ナスやアスパラ、ピーマンなどの野菜が入ったものや、イタリアを代表する食材であるポルチーニやオリーブ、ケッパーなどが入ったもの、ツナ、サーモン、アサリなど魚介類をふんだんに使用したもの、更には日本ではなかなか見ることのないトリュフの入ったものなどがあり、実に種類豊富である。とあるスーパーの陳列棚で、パスタソースが200種類以上も置いてあるのを見たときには非常に驚いた。

イタリアは各地方ごとに郷土色が豊かであるが、パスタソースも例外ではない。その土地を代表する素材を使用し、それぞれの食文化を見事に表している。例えば山間部では、ウサギ・猪・山鳩など野禽類やキノコ類を使用したソースが多く、臨海部へ行けば、アサリ・イワシ・ツナなどの魚介を使用したソースといった具合である。パスタの形も地域ごとに特徴があるので、郷土色豊かなソースとパスタをいろいろと組み合わせしてみるのも楽しみのひとつである。

現在、パスタソースメーカーの間では、有名シェフやリストランテ、また伝統的な郷土料理のレシピに基づいた商品開発に余念がなく、年々その競争も激化している。本物志向のイタリア人を満足させるには、たとえ市販のソースであっても手を抜くことはできないということらしい。さすが本場パスタの国である。

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。



### イタリアにも ユーロ登場!



街中でも支払いにはピカピカのユーロ

2002年1月からイタリアでもユーロ貨幣の流通が始まった。当初は、ユーロ参加国の中で最も換金率が悪かったという。長年使用してきたリラへの愛着や、保守的な国民性がそぞさせたの

であろうか。しかし、2月に入るとユーロへの切り替えが急ピッチに進み、中旬には既にリラを市場で見ることがなかった。

切り替えから2ヶ月間は移行準備期間のため、レシートは全て2本立て。リラで払ってもおつりはユーロ。タクシーのメーターもスイッチひとつでリラとユーロの表示が切り替わる。最近売っている電卓にはデジタル表示の「窓」が2つあり、両通貨を同時に見られるものもあった。また、現在リラとユーロは1ユーロ = 1936.27リラの固定レートで換算されているが、キリが良くないため実質値上げになっている場合もある。たとえば、ミラノの交通機関は切符1枚1,500リラだったものが1ユーロという具合である。

導入後、ユーロ流通に積極的であった外相が辞任するなど、政情が不安定であったため多少の混乱はあったものの、それも何とかおさまったようだ。イタリアのお札を見たとき、あまりにゼロの数が多くて戸惑っていたが、これからはそれもない。逆に寂しい気持ちになるのかも知れない。

### イタリアで話題の

あんな店、こんな店

ウンブリア州

アッジジのお勧め  
リストランテ

### Il Frantoio イルフラントイオ

店名 : Il Frantoio  
(イルフラントイオ)  
住所 : Vicolo Illuminati 06081 ASSISI  
電話 : 075-812977  
定休日 : 無し  
予算 : 36ユーロ(約4,000円)  
アクセス : アッジジ駅からバスにて「San Pietro」  
下車 徒歩2分



アンジェレッティ女史(オーナー)

小高い丘の上にある席数約100席のリストランテ。窓が大きくとられており、素晴らしい景色を眺めながら食事を楽しむことができる。

ウンブリア料理が中心で、中でもトリュフや猪などを使った料理が絶品。アッジジ産ワインを始めとし、充実したワインセラーを持つ。フォンテベッラホテル内にあるためアッジジ滞りにはぜひお勧めである。



# Salsa

## 特集

毎回、旬の食材をご紹介します

## パスタソースI

メニュー社のパスタソースはラベルも楽しい豊富な品揃え。海の幸と山の幸をふんだんに使い、素材の持ち味を存分に引き出しています。本場イタリアシェフの味をご家庭で気軽にお楽しみください。



<メニュー>

クチーナ・アンティーカ・ソース  
ボモドリーナ(プレートマト)  
290g / 350円  
フレッシュなマトをふんだんに使ったベーシックなマトソース。イタリアの家庭の伝統的な味を再現しました。



クチーナ・アンティーカ・ソース  
トマトソース・バジル風味  
290g / 350円  
バジルの香りが食欲をそそぶマトソース。仕上げにエキストラヴァージンオイルを加え、風味を添えました。飽きのこない味わいです。

クチーナ・アンティーカ・ソース  
ボルチーニ  
(イタリア産高級きのこ)200g / 470円  
ボルチーニはイタリアのきのこの王様。上質なボルチーニを手軽にご賞味いただけるマトベースのソースです。



この他にも、  
ペペローニ、アスパラガス、  
サーモンクリームなど、  
バラエティ豊かなソースを  
取り扱っています。

パスタソースとしてはもちろん、  
肉や魚のソースとしても  
幅広くご使用いただけます。



クチーナ・アンティーカ・ソース  
アラビアータ  
200g / 350円  
トマトソースに唐辛子をアクセントに加えた本格的なアラビアータはピリリと辛いオトナの味。ショートパスタによく合います。



クチーナ・アンティーカ・ソース  
ペスカトーレ(漁師風)  
200g / 470円  
イタリア語で「漁師」をあらわすペスカトーレ。魚介のだしがきいたマトソースはどなたにもなじみやすい味わいです。



クチーナ・アンティーカ・ソース  
ヴァンゴレ・ロソ  
200g / 470円  
ボビュラーなあさりのソースで「ロソ」の名のとおりマトソースがベース。パスタだけではなくリゾットのソースとしてもお使いいただけます。

メニュー社では、ペペローニ、ボルチーニ、アーティチョークなど、イタリア特産の食材を

使用した食材も幅広く扱っており、イタリア国内の多くの業務店でも愛用されています。

メニュー社の  
ゲストハウス

新鮮で良質な素材を原材料とし、その持ち味を大切にした製品づくりに努めているメニュー社。同社のパスタソースや缶詰食材などの人気商品を生み出す裏側には、専属シェフの存在が欠かせません。彼らは、ホテルのキッチンかと思われる程大きな調理場で、日夜商品開発に携わっています。

そんなシェフ達にはもうひとつの大切な仕事があります。それは、同社を訪れるお客様をもてなす料理をお出しすること。メニュー社は敷地内にゲストハウスを構えており、前菜からデザート

まで、すべてメニュー社の商品を使った料理を提供しています。ゲストハウスは、内装や装飾、テーブルなどの調度品、真っ白いテーブルクロスや磨かれたシルバーの食器、透き通ったワイングラスなど、すみずみまで丁寧に手入れされており、1歩足を踏み入ると、今すぐにも営業できそうなレストランと見間違いかねないほどです。いただく料理も、商品開発に携わった料理人自らつくっているだけあって、一皿一皿が実に美味。自社食材を最もおいしく召し上がっていただきたいという気持ちが表れています。



メニュー社のゲストハウス

価格は全て参考価格

# Salsa

## 特集

毎回、旬の食材をご紹介します

## パスタソースⅡ

伝統のパスタメーカー、スピガドーロが  
お届けする本格派の国産パスタソースシリーズ。  
本場イタリアの味を忠実に再現した  
こだわりの味は、  
忙しい毎日の食生活を手軽に、  
健康的にサポートします。

### Spigadoro

<スピガドーロ>

#### トマトソース

290g / 510円

イタリア産の完熟トマトを使用。  
隠し味に使ったイタリアのきのこの王様、ボルチーニ茸が豊かな風味を添えています。



#### イカスミパスタソース

290g / 750円

こくのあるイカスミをふんだんに  
使用しています。ゆでたパスタと  
和えるだけで本格的なイカスミ  
パスタのできあがり!

#### ミートソース

290g / 700円

イタリア産の完熟トマトを使用し、  
じっくり煮込んだリッチなミート  
ソース。各種パスタと和えるほか、  
ラザニアなどにも活用できます。

#### ボンゴレ・ロッシ

290g / 640円

イタリア産完熟トマトと新鮮なあ  
さりで作られた本格的なボンゴ  
レソース。トマトとあさりの絶妙  
なコンビネーションをお楽しみ下  
さい。



#### サルサ・ディ・ボモドーロ

290 / 550円

イタリア産の完熟トマトとオリ  
ブオイル、ニンニク、たまねぎ、  
ローリエでつくったもっとも基本  
的なトマトソース。塩分を控えめ  
に仕上げてありますので、あらか  
ゆる料理のベースとしてご活用い  
ただけます。

その他、業務用大型缶も取り揃えています。

スピガドーロの  
パスタソースは  
元氣のもと

スピガドーロのパスタソースには、イタリア産の完熟トマトが使用されています。昔から「トマトを食べると精力がつく」「トマトのある家庭に胃病なし」といわれるほど、体によい食品として珍重されているトマト。イタリア人の元氣のもとともされています。

実はトマトにはさまざまな栄養素が含まれています。風邪の予防やガン予防効果が注目されているビタミンA、あらゆる代謝に関わるビタミンの王様・ビタミンC、そして「若返りのビタミン」とも呼ばれるビタミンEなどの豊富なビタミン群。また、でんぷんの消化、分解、吸収になくはならないウエン酸も含まれています。パスタやリゾットなど、でんぷん食品

が多く使われているイタリア料理にトマトを使うことで、でんぷんを速やかにエネルギーに代え、余分な脂肪が蓄積するのを防ぐことができます。更には、高血圧や腎臓病によいといわれているカリウム、ガンを予防する効果があると評価されているリコピンなど、現代人には欠かせない成分もぎっしり詰まっています。

完熟トマトを使った缶詰用トマトは、生食用トマトより栄養価が高く、一回に食べる量もぐんと多くなることから、トマトの栄養素を無理なく、ふんだんに摂取することができます。健康や美容のために、今日の夕食はパスタソースを使ってみませんか。



価格は全て参考価格

# Piatto

プロが教える季節の一品

## 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

季節の一品にあわせたいワイン

オレッキエツェと濃厚ソースの相性が絶妙!気軽に作れるプロ級パスタ



### 牛肉のラグーソースのオレッキエツェ

Orecchiette con Ragù di Manzo

#### 作り方

ニンニク、唐辛子、ローリエをオリーブオイルで炒め、香りを出す。  
みじん切りにしたタマネギ、セロリを加え、しんなりしたらマッシュルームを加えて炒める。

牛肉を加えて色がつくまでいため、赤ワインを加えてアルコール分を飛ばし、ホールトマトとフォンドボーを加えて軽く煮こむ。  
のソースにゆでたオレッキエツェをあえ、パルミジャーノ・レッジャーノをすりおろしてふりかける。



#### 材料(2~3人分)

クチーナ・アンティーカ・パスタ・オレッキエツェ・プーリア	200g
トマトホール(スピガドーロ)	200g
牛肉(切り落とし)	180g
ニンニク	1片
唐辛子	2枚
ローリエ	1枚
タマネギ	1/4個
セロリ	1/2本
マッシュルームソテー(メニュー社)	50g
赤ワイン	適量
バター	10g
パルミジャーノ・レッジャーノ(すりおろしたもの)	適量
オリーブオイル(ベルトリー社)	20cc
フォンドボー	少々

#### スピガドーロ

クチーナ・アンティーカ・パスタ・オレッキエツェ・プーリア 250g / 180円  
イタリア半島のかかとに位置するプーリア州で生まれたパスタです。「オレッキエツェ(小さな耳)」の名の通り、伝統的な丸い形が特徴です。



#### 新商品

コクのあるオレッキエツェのラグーソースに、プーリア産の味わい深いワイン



「フェウドモナチ」  
プリミティーヴォ・プーリア  
I.G.T.

750ml / 1,000円  
生き生きとした深い色合いが見た目にも美しい、プリミティーヴォ種100%の赤ワイン。口当たりはなめらかで心地よく、力強さを感じます。バランスのとれたフレーバーが豊かな余韻を残してくれます。

「フェウドモナチ」  
アリアニコ・デレ・ヴァルト  
D.O.C.

750ml / 1,000円  
丁寧に手摘みされたブドウを使用した赤ワイン。チェリーや熟したフルーツコンフィなどの強い香りのある複雑なブーケが特徴的です。エレガントで深みのある香りが口いっぱいに広がります。

「フェウドモナチ」  
ネグロアマロ・プーリア  
I.G.T.

750ml / 1,000円  
ネグロアマロ種100%。深いガーネット色が美しい赤ワイン。わずかな苦味が全体を引き締めており、豊かでバランスの取れた素晴らしいフレーバーをお楽しみ頂けます。

「フェウドモナチ」  
サリチェサレンティーノ  
D.O.C.

750ml / 1,000円  
早朝に摘まれたブドウから生まれる、鮮やかなルビー色、エーテル香のある典型的な力強い香りが印象的。アルコール分を十分に感じながらも、まろやかでふくらみのある、バランスの取れた1本です。

#### 南イタリアの新鋭 カステッロモナチ社

プーリア州サレント県に本社を置くカステッロモナチ社は、古くから伝わるブドウ品種を用い、骨格のしっかりとした味わい深いワインをつくりだしている新鋭ワイナリーです。中でも最新の設備と技術でつくられた「フェウドモナチ」ブランドは、どれも南イタリアらしい味わいを凝縮した高品質なものばかり。コストパフォーマンスの高い赤ワインに仕上がっています。

## こだわりの食事には、絶妙のワインを探そう 食とワイン

プーリア州を代表するパスタといえば「オレッキエツェ」です。耳たぶの形をした肉厚なショートパスタで、ラグーソースとはじっくり味をしみこませる感じでよくソースをからめることがこの料理のポイントです。あまりの牛肉で簡単にできるラグーソースですが、牛肉のコクがほどよく感じられます。

さて、この料理に合わせるワインとしては、同じプーリア州産のプリミティーヴォやサリチェ・サレンティーノがお勧めです。洗みが少なく、やや粘性があり、土の匂いを感じられるようなワインは、肉のしつかりしたうまみを更に引き立ててくれます。

気取らない料理に気軽に南イタリアのワイン。これもイタリアの魅力のひとつです。



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。

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。」

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

1986年～ガンベロ・ロツソの執筆を始め、副編集長から編集長へ  
ガンベロ・ロツソ関連である「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

## ネグロアマーロ

ネグロアマーロは、現在、プーリア州のレッツェ、プリンディシ、そ  
してターラントの各県で広く栽培されている。収穫量が多く、安定  
した品種で、乾燥した土地、暑い気候によく適応するため、南イタ  
リアの太陽が照りつけるプーリア州には最適と言って良い品種で  
ある。そのため、プーリア産の赤とロゼの80%には、ネグロアマーロ  
が非常に高い割合で混醸されている。ネグロアマーロとマルヴァ  
ジア・ネーラとの混醸でつくられるロゼは、上品でフレッシュ・フルー  
ティ、かつデリケートな香りを持つワインに仕上がる。また、赤ワイン  
は濃いガーネット色で、こくがあってまろやか。後にわずかな苦味  
が残る、豊かな風味が特徴である。

プーリア州はイタリアの“長靴のかかと”にあたる州である。そ  
もそも南イタリアは、古来より「エトリア・テルス(ワインの地)」と  
呼ばれるほどワイン栽培に向けた風土である。海運上の重要拠  
点として繁栄した街が多く、葡萄伝来も早くに起こった。プーリア  
州も例外ではなく、ネグロアマーロも古代ギリシア人によってもたら  
されたと考えられている。

かつてはバルクで売買され、大部分がブレンド用や大量消費  
用に使われていたが、最近ではプーリア州全体のワインが見直さ  
れ始めている。近年すぐれたつくり手が続々と登場してきたことや、  
大手資本の投下、さらには農業灌漑が進んだことが幸いしたのである。

つくり手の努力や情熱が生みだしたワインは、以前に比べて飛  
躍的に洗練され、優雅な特徴  
を有するようになってきた。と  
はいえ、ネグロアマーロが持つ、  
熟成に耐えうるアルコール度  
数の高さ、力強さ、フルー  
ティさなどの本来の特徴は  
しっかりと生きている。着々と  
注目を集めている品種である。



プーリア州のぶどう畑

ロザーティ社の  
プレミアム・オリーブオイルが  
新しくなりました!

## イタリア初のD.O.P.認定オリーブオイル

こだわりのプレミアム・オリーブオイル「ロ  
ザーティ」がD.O.P.(原産地保護表示)認定を  
受け、さらに高品質なオリーブオイルとなりました。

「サビーナ」はローマの北東に位置し、イタリ  
ア国内で最初にD.O.P.認定を受けたオリーブ  
オイルの名産地。このサビーナ産オリーブを使  
いイタリアで5本の指に入るといわれるオリ  
ブオイル鑑定士ロザーティ氏が丹精こめてつく  
るオイルは、最高級と呼ぶにふさわしい豊かな  
香りとかくを感じる逸品です。手摘みで厳選さ  
れた実だけを使用し、収穫後フレッシュさを損  
なわないうちに丁寧に搾油します。受注後にポ  
トリングするため、年間2~3万本限定という、  
まさに特別と呼ぶにふさわしいオリーブオイ  
ルです。容量も、500mlに加え、250mlが新発売  
されます。

ハーブのように豊かな香りと、イタリアの太  
陽のもとで育ったオリーブのフルーティな味わ  
いを是非この機会にお試しください。

ロザーティ サビーナ産 EXヴァージンオイルD.O.P.  
500ml / 3,570円 250ml / 1,870円



## D.O.P.とは?

Denominazione d'Origine Protetta(原産地保護表示)の略で、EUが  
定める農産物・食品の産地保護商標です。主として自然及び人間的要素  
を含む地域的環境に由来する特徴を備え、生産・加工・変化がその生産地  
で行なわれるものがD.O.P.製品として認定されます。つまり、D.O.P.の認定  
を受けている製品はすべて、管理された産地及び生産者の元で作られてい  
ると言えます。厳しい基準をクリアしたものに許可される表示です。