



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

- コーヒー
- ジュース

季節の一品

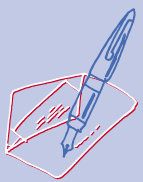
- プロが教える季節の一品
- 季節の一品にあわせたいワイン

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。

イ
直
タ
送
便
ア

エスプレッソコーヒー



イタリアのバールでも大人気のイリー

今やすっかり日本でもおなじみになったエスプレッソ。イタリア語で「早い、急行」という意味を持つこの飲み物は、蒸気圧を利用して25～30秒ですばやく抽出されたコーヒーのことを指す。デミカップの半量ほどに出されたエスプレッソは表面に泡が広がり、砂糖をいれてもなかなか中に沈んでいかない。量は少ないが、その香りと濃厚な味わいが口一杯に広がる。日本では「コーヒー」と「エスプレッソ」は別物扱いされているが、イタリアのバールやレストランで「カフェ(Caffé)」と注文すれば間違いなく「エスプレッソ」が出てくる。もちろん食後のコーヒーも必ずエスプレッソ。カプチーノなどは決して頼まない。おいしい食事をおなか一杯食べたあとで、牛乳の入ったこってりとした飲み物は食事を台無しにするということらしい。イタリア料理のあとは、是非エスプレッソで食事を締めくくることをお勧めする。

イタリア人はバールやレストランだけではなく、もちろん家庭でも飲む。エスプレッソにはエスプレッソマシンが不可欠だが、なかなかマシンを持っている家庭は多くない。その代わりに、直接火にかけてコーヒーを入れる「モカ」と言うポットを使用しているのである。これでは圧力がかからないため、本当のエスプレッソとは言いがたいのが実情であるが、最近ではコンパクトなエスプレッソマシンも販売されているので、家庭でも気軽に本格的なエスプレッソを楽しむことができるようになった。

驚くほどよくエスプレッソを飲むイタリア人は、その味にも非常にシビアで、なかなか評価が厳しい。しかし、本当においしいエスプレッソを飲んだときに浮かべる満足そうな顔はとても印象的である。

モンテ物産 ヴェローナオフィス 小方 清敬

小方清敬 前任廣澤に次ぐ5代目イタリア駐在員。海外統括部マネージャーを経て、2002年4月よりヴェローナオフィスマネージャーに着任。駐在員としては2度目の渡伊となる。

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。



イタリアとワールドカップ

ワールドカップまであと少し。しかしここイタリアでは、サッカーショップも街もいつもと変わらない。あまりの盛り上がりのおかげで拍子抜けしてしまうほどだ。世界きってのサッカー王国がこれだけののか?ワールドカップはイタリア人にとっては重要なイベントではないのか?等と思いつつ、4月末にミラノに出張した際、仕事帰りにホテルのバーへ立ち寄った。

バーマンは、後になって思うと幸か不幸か二人とも大のサッカーファンだった。彼らにワールドカップの話ふったとたん、サッカー談義が始まった。「イタリアではいつもワールドカップが始まるまでは話題にしないよ」と一人が言った。しかし、よく聞いていると「俺はアルゼンチンとイタリアのどちらかが優勝すると思う」とか「前回優勝したフランスはメンバーの平均年齢が高すぎて今年は無理だ」等と自分の思いを熱く語りだした。

つまりイタリアでは“地元”にサッカーチームが存在し、かつオンシーズンであるため、ワールドカップ開催1ヶ月前くらいでは、各々がお気に入りのチームのことしか話をしないのだ。しかし、一旦ワールドカップが始まれば、国を挙げてイタリアナショナルチームを応援するというわけである。

ふと気がつくともバーには私たち3人を残して誰もいなくなっていた。長い長い談義の後で部屋に帰る途中、イタリアの全国民約6,000万人がああのバーマンのようにサッカー談義を始めたら、この国は大変な状況になるのだろうかなどしみじみと思った。(モンテ物産ヴェローナオフィス 宮西 憲洋)



ミラノのサッカーショップ

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

Piccolo Sogno ピッコロ ソーニョ

店名 : Piccolo Sogno (ピッコロ ソーニョ)
住所 : Via Stoppani, 5 angolo Via Zambelletti, 4
電話 : 02-202-41-210
定休日 : 日曜日・終日・土曜日のランチ
予算 : 100ユーロ(約12,000円)
アクセス : ミラノのドゥオモからタクシーで15分ほど



シックな雰囲気店内

日本語で「小さい夢」という意味を持つ店。イタリアレストラン界で有名なベルトン夫妻がオーナーを勤める新しいレストランテ。突然「疲れた」と言って、ミシュラン1つ星を獲得していた名店『ラミー・ベルトン』を閉めて周囲を驚かせた夫妻が2年ぶりに腕をふるっている。斬新かつ伝統を大切にされた彼らの料理は、今も変わらずイタリア料理界をリードしつづけている。スーツ着用が望ましい。



Caffè

特集
毎回、旬の食材 をご紹介します
コーヒー

「むやみに売上高を誇るより、品質面のリーダーでありたい」。創業者の熱い思いが今も変わらず引き継がれているイリカフェ社。長い歴史が築き上げた究極のコーヒーをご紹介します。



<イリー>



エスプレッソ豆 ノーマルロースト 250g / 1,300円
エスプレッソ豆 ダークロースト 3kg / 15,600円
ビーンズタイプ。エスプレッソには極細挽きでどうぞ。挽きたてのおいしさをたっぷりとお楽しみ下さい。

エスプレッソ粉 ノーマルロースト
250g / 1,300円
エスプレッソ粉 ダークロースト
250g / 1,300円
エスプレッソ粉 デカフェ (カフェインフリータイプ)
250g / 1,300円
挽き粉タイプ。エスプレッソに最適な極細挽きで、そのままお使い頂けます。フィルタードリップなどでも美味しくいただけます。カフェインフリータイプのデカフェは、カフェインを気にされる方にもお勧めです。



エスプレッソ ボット ノーマルロースト
250g / 1,600円
エスプレッソ ボット ダークロースト
125g / 1,000円

1杯分の粉をペーパーフィルターで個装していますので、機械まわりや手を汚すことなくなどでも簡単にいれることができます。250gは36杯分、125gは18杯分です。(ご使用にあたっては専用の機械が必要になります。)

ノーマルローストは苦味と酸味の絶妙なバランスを、
ダークローストはよりしっとりとした苦味を、それぞれお楽しみいただけます。

ギフトセット ノーマ



ギフトセット マリーナ



ギフトセット ノーマ(セット内容:カプチーノカップ2客 + ノーマルロースト粉250g2缶) / 6,400円
ギフトセット マリーナ(セット内容:エスプレッソカップ6客 + ノーマルロースト粉250g1缶) / 11,700円
様々なデザイナーがデザインするコレクションカップセット。数量限定販売で世界的にコレクターがいる人気アイテムです。セット内容は随時変更されます。

伝統と信頼のブランド イリカフェ社

イタリア国内で業務用シェアNo.1を誇るコーヒーロースター(焙煎業者)イリカフェ社は、1933年フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州都トリエステでエスプレッソ専門メーカーとして創業しました。「むやみに売上高を誇るより、品質面のリーダーでありたい」という創業者の想いは今も引き継がれ、その品質の高さで世界的に知られています。

エスプレッソづくりは豆選びから始まります。原料豆には、風味、香りともに優れたアラビカ種豆を100%使用し、独自技術である電子セクターによって不良豆を徹底排除。選び抜かれた9種類ものアラビカ種豆を厳しい基準のもとでイリーオリジナルブレンドに仕上げます。焙煎は、温度の急激な変化による品質の劣化を防ぐためにゆっくりと時間をかけて丁寧に、手間をかけて行な

います。焙煎後は水分による品質低下を防ぐため、空冷し、自社で開発した独自の缶に真空で製品を充填。その上で窒素ガスを封入します。こうしたイリカフェ社のこだわりひとつひとつが、製造したての品質を長期間守っているのです。

挽き立てのエスプレッソで豊かなひとときを。長い歴史のなかで完成させたイリカフェ社の究極のコーヒーをお楽しみ下さい。



イリカフェ社オーナー一族

価格は全て参考価格

Succo

特集 毎回、旬の食材 をご紹介します ジュース

シチリアの大地と太陽の恵みを受けたヘルシージュースの登場です。ぎゅっとつまったビタミンCとフレッシュさが活きている、贅沢な味わいを手軽にどうぞ。

ORANFRIZER

< オランフリーゼル社 >



タロッコジュース(冷凍)

1L / 670円

シチリア島特産の真っ赤なオレンジ「タロッコ」を搾り、ストレート果汁100%のジュースにしました。1Lのジュースをつくるのに使うオレンジは約3kg。豊富なビタミンCとフレッシュさが活きている、南イタリアのヘルシーなジュースです。



たわわに実るタロッコ種(5月)



レモンジュース(冷凍)

250ml / 230円

防腐剤処理なしで栽培されたシチリア産のフレッシュレモンを手摘みにし、搾汁してパッケージしました。独特の青々した香りと豊富なビタミンCを損なわないよう、非加熱で冷凍しております。無添加天然レモンの風味をお楽しみいただけます。



自然豊かなシチリアの海岸

毎日の美容と健康維持にシチリア産タロッコジュースを

シチリア産オレンジの代表として知られるブラッドオレンジ。I.G.P.(保護指定地域表示)で認められているのは、タロッコ、モーロ、サンガイネッコの3種類のみで、そのうち生産量のおよそ70%を占めるのがタロッコオレンジです。印象的な赤い色は、「アントシアニン」というポリフェノールの一種。体内の免疫力アップや血液の浄化、胃腸や目の疲れにも効果があり、他のオレンジと比べて栄養豊富なのが特徴です。

果実1個あたりのビタミンC含有量は、成人が1日に必要とする摂取量とほぼ同量の約50mg。その他にもカリウムやマグネシウム、カルシウムなど、人体に欠かせないミネラルを多く含み、その上、1個あたり約34kcalと、美容にも最適です。

毎日の美容と健康維持に、地中海の楽園シチリア育ちの味わいをぜひお楽しみください。

シチリアの瑞々しさを食卓へ オランフリーゼル社

1962年、シチリア島カタニーヤ地方に設立されたオランフリーゼル社。200haの広大な自社果樹園「カルミート農園」で、化学肥料使用を法律規定の約20%にまで抑えるなどの有機栽培を徹底し、安心・安全なフルーツを育てています。

同社を代表する逸品といえばイタリアNo.1のシェアを誇るブラッドオレンジジュース。自社農園で収穫された後、シチリア最大の規模を誇る青果工場に運ばれ、洗浄・選別を経て一気に圧搾。遠心分離機でジュース分を取り出した後はマイナス35℃で冷凍保存し、出荷まで新鮮な風味を保ちます。1Lパック1本あたり3kgのオレンジを使い、エトナ山麓の土壌条件とカタニーヤ近郊の気候風土でなければ生み出せない、ルビー色に輝くタロッコ本来の味を十分に活かした贅沢なジュースに仕上げます。濃縮還元では味わえない、本物へのこだわりをぜひお試しください。

価格は全て参考価格

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

ふわふわスプーマの中に、イリーカフェの香ばしさ漂う大人のドルチェ



イリーカフェのスプーマ コーヒークリームソース

La Spuma Illy Bianca con Crema

作り方

牛乳にコーヒー豆を入れて火にかける。
沸騰してきたら火から下ろし、15分置いてから
濾す。

卵黄に砂糖60gを加えて軽く泡立て、を加えて
ゆっくりと弱火にかける。
板ゼラチンは水につけ、柔らかくもどしておく。

の粗熱をとり、少量のコーヒーで溶かしたゼ
ラチン、コーヒーリキュールを加える。
卵白と残りの砂糖30gを泡立て、ホイップク
リームを加えて と混ぜ合わせる。

型(小)に入れ、冷蔵庫で冷やし固めてスプ
ーマを作る。

固めている間にクリームを用意する。

- (1)生クリームとコーヒーを良く混ぜ合わせる。
- (2)ボールに卵黄と砂糖を入れて混ぜ、弱火
にかけた(1)に少量ずつ流し入れる。
- (3)クリームに軽くとろみが出るまで良くかき混
ぜる。
スプーマが冷やし固まったら皿に盛りつけ、ク
リームを添える。



材料(4人分)

| | | | |
|---------------|-------|-------------------------|-------|
| イリーカフェの豆 | 50g | (クリーム用) | |
| 牛乳 | 500ml | アメリカンコーヒー(又はインスタントコーヒー) | 250ml |
| 砂糖 | 90g | 生クリーム | 125g |
| 板ゼラチン(1枚6~7g) | 3枚 | 卵黄 | 4個 |
| コーヒーリキュール | 100ml | 砂糖 | 70g |
| 卵 | 6個 | | |
| ホイップクリーム | 200ml | | |

Vino

季節の一皿にあわせたいワイン

イタリア料理に欠かせない個性豊かな食前・食後酒

ミネオ社
マルサラ・スーベリオーレ・
セッコ
750ml / 2,500円
2年以上の熟成を経た“スー
ベリオーレ”。セッコとは“辛口”
のこと。そのままお楽しみ
いただくのはもちろん、プ
ルーチーズと合わせても美味し
く召し上がっていただけます。



ミネオ社
マルサラ・スーベリオーレ・
ガリバルディ・ドルチェ
750ml / 2,500円
糖度が10%以上の甘口タイ
プ。食後酒としてそのまま、ま
た料理に深い味わいを与え
たりと様々なお使いいただけ
ます。イタリア統一の立役者
ガリバルディ将軍にちなんで
この名がつけられました。



フォンタナフレグダ社
グラッパ・ディ・ネッピオーロ
700ml / 5,400円
グラッパはワインの搾り滓を蒸留
して造られる、ポピュラーな食後酒。
“ハローロ”の搾り滓から生まれ、
風格のある味わいです。

フォンタナフレグダ社
グラッパ・ディ・モスカート
700ml / 5,400円
モスカートの搾り滓を蒸留して
造ったグラッパです。モスカートな
らではの優しく甘い香りが特徴。
よく冷やしてお召し上がりください。

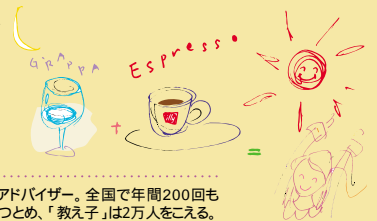
パルペーロ社 アペロール
700ml / 1,700円
ハーブから造られる歴史あるリ
キュール。ビター・オレンジ、キナ、
りんどうなど、ピエモンテ州に自生
する様々なハーブが使われていま
す。食前酒やカクテルにどうぞ。

こだわりの食事には、絶妙のワインを探す 食とワイン

アペロール、ヴェルモット、カンパリ等、苦味の成分で食欲を喚起させる混成酒を食前酒と呼びます。リキュールだけではなく、ウェイティングバーで飲む一杯や、歓迎の意で供されるスプマンテも含めて、食前酒はその存在が十分に認められたお酒です。また、食事と一緒にいただく食中酒としては醸造酒が多く、その中でも最も優れたものがワインであると言えるでしょう。

食後酒には蒸留酒がおすすめです。中でもイタリア料理の締めくりに最もふさわしいのがグラッパ。沢山のグラッパがある中で、ブドウ品種本来の香りを十分に残していることから日本でも親しまれているものに、グラッパ・モスカートとグラッパ・ネッピオーロがあります。食事のあとにイリーのエスプレッソをオーダーするとき、お店の人に一緒にグラッパをお願いするのも粋。少量のグラッパとエスプレッソが消化を促し、すっきりと翌朝を迎えることができるでしょう。

TPOにあわせて、食前酒、食中酒、そして締めくりに食後酒をそれぞれ楽しみ、潔よく(=二次会などには行かずに)家路に着くというお酒の楽しみ方もイタリア人に学ぶべきだろうと思います。



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、「教生子」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。

マルサラ

英仏戦争がなかったら、今日マルサラは存在していなかったかも知れない。

フランスワインは大英帝国でも高い人気を誇っていた。しかし、二国間の関係悪化が進むにつれてフランス製品輸入は完全に打ち切られ、英国国民はスコッチ・ウイスキーか、ロンドンで人気があったジンのいずれかしか飲めなくなってしまった。そのため大英帝国はフランス以外の地に酒を求め、最初にポルト、次にアンダルシアのシェリー、そして最後にシチリアでマルサラに巡り合ったのである。

当時のマルサラは、伝統品種であるグリッコ、カタラット、インツォリアを使ったアルコール度数の非常に高いワインで、力強く、わずかに塩味がする極辛口タイプのシェリーに似ていた。人気を得たマルサラは本国へ輸送されはじめたが、すぐに問題が発生した。当時シチリアから英国までは海路で2ヶ月もかかったため、到着した時にはそのほとんどが傷んでいるということが頻発したのだ。

この問題を解決したのが英国商人ウッドハウスとイングハムであった。ワインにある程度アルコールを加えて酒精強化ワインにすることで、長い船旅の間に発生していた再発酵や酸敗の危険を防ぐことに成功した。そしてこの方法により、現在我々が知るマルサラが誕生したのである。

1969年にマルサラはD.O.C.に認定された。主なものはフィエネとスーペリオレで、両方ともワインにアルコールを添加する伝統的な方法で造られている。英国に初めて持ち込まれたときのように、食後酒やデザートワインとしてはもちろん、現在では飛躍的に質も上がり、そのままでも十分に楽しめる酒となった。今後も楽しみな酒である。



シチリアの港町パレルモ

塩漬けケッパー2種 新発売!

人気の「酢漬け」に加え、「塩漬け」も新登場。
酢漬けとは一味違ったおいしさを、
お料理のアクセントにぜひどうぞ!

地中海沿岸の温暖な地域に自生するケッパーは、小アジア原産でルネッサンス期には既に料理に使われていたと言われる南イタリアの伝統食材です。

4月から7月に咲き誇るケッパーの花をつぼみのうちに収穫し、塩漬けや酢漬けに加工。塩漬けは水にさらして塩抜きをしてあらゆる料理の名脇役に、酢漬けは酸味ある味わいに仕上げたいサラダやベーストなどと大活躍です。モンテ物産こだわりの味を用途に合わせてご賞味ください。



チェルサヌス社
ケッパー塩漬け
140g / 420円
南イタリアの代表的食材のひとつ、ケッパーの花のつぼみを塩漬けにしました。トマトソースによく合います。塩ぬきしてからご使用下さい。



チェルサヌス社
パンテレリア産 (I.G.P.)
ケッパー塩漬け
70g / 420円
イタリアの「ケッパーの島」パンテレリア島産ケッパーの花のつぼみの塩漬け。EU認証のI.G.P.製品です。小粒で、より凝縮した風味が特徴。塩ぬきしてどうぞ。

I.G.P.とは

Indicazione Geografica Protettaの略。ワインの原産地呼称管理法(D.O.C.)と同じように、農作物および食品に対してEUが認定している保護指定地域表示のことをさします。生産や加工のいずれか、又はそれらすべてが、指定された限定地域内だけで行われるもののみI.G.P.製品として認定されています。品質と原産地を保証する制度であるため、製造者にとっては原材料購入時、消費者にとっては製品購入時の安心の目安になっています。I.G.P.に認定されている食品には、ケッパーのほか、食肉加工品やオリーブオイルなどがあります。