



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テ

特集

ソース・ベース

水

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

今月の人

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
タ
リ
ア
送
便

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。



サンペレグリーノの生まれ故郷

ミラノから北東へ少し車を走らせると、両側を荒々しい山に囲まれた片側一車線の山道に出る。しばらく進むと、突然視界が開け、ポトルング工場が見えてくる。のどかな風景とポトルング工場。ここがサンペレグリーノのふるさとである。

工場から程近いサンペレグリーノの街に入ると「TERME (イタリア語で温泉のこと)」の文字があちこちで見られる。浴衣でも着れば、まるで日本の温泉街にいるような錯覚を起こさせる。落ち着いた街である。街の中心部には、サンペレグリーノ社が所有するホテルや温泉施設が街を見下ろすように建っている。サンペレグリーノ製品のエチケットのモデルにもなっている建物もこのそばにあり、壁には「CASINO MUNICIPALE S.PELLEGRINO T.」という重厚な看板がかかっていた。現在は展示会や結婚式などが行われているが、以前はカジノだったそうだ。その昔の療養客は、ホテルに泊まり、テルメで療養をし、その上カジノでも楽しんでいたらしい。

さて、この街で生まれたサンペレグリーノは、現在でも多くの人々に愛されている。その秘密は味わいの深さにある。地下700mに水が染み込み、火山岩層、石灰岩層の地層を通りながら、カルシウム、マグネシウム等のミネラルをバランス良く取りこんでいくのである。実際、星の数ほどあるイタリアのミネラルウォーターの中でもサンペレグリーノの人氣は高く、レストランでの取扱い率も非常に高い。一つのブランドとしてサンペレグリーノは確立されているのである。

現在でも、春から秋にかけての療養期には毎年多くの人々がここを訪れ、持病の療養をする。ミネラルを豊富に含んだこの水は、喘息、関節症などの病氣にも有効とされており、事実サンペレグリーノ社の所有する温泉施設においてもその効果は実証されている。飲んでよし、体にもよし、温泉でリラックスしてもよし。そのうち温泉好きな日本人の間で、サンペレグリーノの街がイタリアの隠れた名所になる



サンペレグリーノの町並み

モンテ物産 ヴェローナオフィス
宮西 憲洋



ラベルのモデルになった旧カジノ

かもしれないと、温泉好きな私は確信した。

収穫の季節がやってきた!



イタリアに秋がやってきた。この時期のイタリアでは、レストランやカンティーナ(ワイナリーのこと)が特に賑わい、白トリュフ、ホルチーニ茸等の秋の味覚が最盛期を迎え、レストランのメニューにはそれらを使った

料理がずらりと並び、旬の味を求めてレストランにやってくる客を相手に、カメラエリートたち(イタリア語で男性の給仕係のこと)は汗をかきながらその美味しさや料理の特徴の説明をしている。

一方、特に赤ワイン用ブドウの収穫も最盛期を迎える。カンティーナへ向かう途中でもブドウを満載したトラクターやトラックを多く見かける。このトラックが運んだブドウを使って、ワインの醸造が始まるのだ。契約農家から直接ブドウを購入しているカンティーナには、栽培者が自らブドウを運んできて「今年のブドウは最高の出来だ」など立ち話をしている。

この時期は、ブドウ栽培者にとっての集大成である。つまり、ブドウを育てるのに苦労してきた人々が最も神経を使う時であり、報われる時期でもあるのである。以前ある人から、「優れたワインは畑から」という言葉を聞いたことがあるが、素晴らしいワインが生まれる背景には並々ならぬブドウ栽培の努力があるということなのだろうと思う。手間隙かけて育てられたブドウが素晴らしいワインに変身する最初の第一歩が今年も始まる。



収穫直後のブドウ

(モンテ物産 ヴェローナオフィス
宮西 憲洋)

イタリアで話題の

あんな店、こんな店

マルケ州

マルケ州のお勧め
レストラン

Pasetto パゼット



店名 : Pasetto (パゼット)
住所 : Piazza4 Novembre,1
電話 : 071-332114
定休日 : 日曜夜、月曜
予算 : 80ユーロ(約9,000円)
アクセス : アンコーナ中心地より車で10分

アンコーナ市内にあるエレガントなレストラン。赤魚やスズキなど、12種類の魚が入ったマルケ州の伝統料理Brodetto(ブロデット)が名物(2名以上〜1人20ユーロ/要予約)。ワインも豊富にそろっており、マルケ州特産のヴェルディッキオや、モンテブルチアーノなどはじめ、各州のものがそろって、上着着用が望ましい。



伝統料理 ブロデット

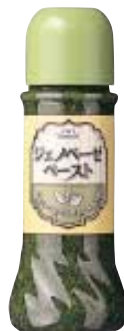
Salsa

特集 毎回、旬の食材をご紹介します ソース

パスタソースとしてだけではなく、幅広く活躍するソース・ベースをご紹介します。奥深いイタリアンの世界を無限に上げてくれる万能ソースです。



モンテベッロ
アツラ・ガルム
300ml / 1,700円(参考価格)
古代ローマ時代には代表的な旨み調味料として使われていたガルム。カクチウワシと塩を交互に重ね、塩蔵熟成させてつくる歴史ある魚醤です。現在は南イタリアのごく限られた地域でわずかに生産されているだけのガルムを日本で再現しました。



モンテベッロ
ジェノベーゼ・ペースト
270g / 1,870円(参考価格)
新鮮なバジリとリメザン・チーズ、そしてオリーブオイルからつくったペースト。バジルの色と風味を損なわないよう、非加熱で仕上げられています。お好みで松の実などを加えると、オリジナルのジェノベーゼ・ソースとしてご利用いただけます。



モンテベッロ
アリオ・オリオ・エ・ベロチーノ
125g / 520円(参考価格)
サクサクに焼き上げたニンニクと唐辛子でシンプルに風味付けた、代表的なオリーブオイルベースのバスタソース。パスタ以外にも魚料理や肉料理、サラダなどに幅広く活用できる* すくれもの* 万能ソースです。

蘇る古代ローマの万能調味料 アツラ・ガルム

アツラ・ガルムとは、古代ギリシャに起源を持つ「魚醤」の一種。魚醤とは魚類から作られる調味料のことで、塩の入手が困難であった時代に代用品として広まりました。当時のガルムは、「魚の内臓とイワシ、アンチョビ、サバなどに塩を加えて天日にさらし、時々かき混ぜながら塩漬けし、発酵させ、数日後に濾したときに流れ落ちる液体」だったといわれています。

ガルムとは、「小蝦」を意味する古代ギリシャ語である「ガロス」、またはラテン語の「ガルス」に由来するといえます。紀元前149年頃までは贅沢品とされていましたが、やがて料理の薬付けとして必需品となり、工場での生産が行なわれるようになりました。当時の有名な産地としては、南イタリアのポンペイ、現在のトルコのクラソメナイ、リビアのレプティス・マグナ、スペインのカルタゴ・ノバ、南仏のアンティポリスなどがあり、素焼きの壺などに詰められてローマに送られていました。古代ローマ時代の稀代の美食家アピーキウスが残した現存する最古の料理書にもガルムは度々登場します。品質にはかなりの格差があり、最高級品はワインの数の値がつけられ、香油に匹敵するほどに高価な品であったといえます。

しかし、古代ローマの滅亡と共にガルムは幻の調味料となりました。帝国の崩壊によって供給ルートが絶たれたことや、中世に発達した塩漬けの「ム」やベーコンの登場によるさまざまな説がありますが、その理由は謎に包まれています。現在では南イタリアのごく限られた地域でのみわずかに生産されているガルム。古代ローマの万能調味料は、モンテベッロの「アツラ・ガルム」として日本で蘇ったのです。

ジェノベーゼ・ペーストを使って手軽に本格イタリアン

ジェノベーゼ・ペーストの配合は、地域によって多少変わります。ジェノヴァのものはニンニクもチーズの風味も中間的。その西側にあたるボネンテ地域のものにはニンニクが多く、チーズは辛口のペコローネを使用するのが一般的で、東側のレヴァンテ地方ではニンニクが少なくチーズも口当たりがやわらかなバルミジャーノ・レッジャーノが使われています。

モンテベッロのジェノベーゼ・ペーストは、バルミジャーノ・レッジャーノと新鮮なバジリコ、そしてペルトーリのオリーブオイルを使用したまるやかなペースト。気軽に本格的な味わいをお楽しみいただけます。

リングイネ・ジェノベーゼ

材料(2人分)
リングイネ(アントニオ・アマート) 160g
ジャガイモ 100g
ジェノベーゼ・ペースト(モンテベッロ) 100g
オリーブオイル(ペルトーリ) 適量
バルミジャーノ・レッジャーノ 適量
塩(モティア) 適量

作り方

ジャガイモは茹で、適当な大きさにカットしておく。リングイネを茹で、オリーブオイルを入れたフライパンで軽く炒める。火からおろし、ジェノベーゼ・ペースト、のじゃがイモを加えて全体をかき混ぜる。皿に盛り、すりおろしたバルミジャーノ・レッジャーノを加える。

Acqua

S.PELLEGRINO

<サンペレグリーノ>

特集

毎回、旬の食材をご紹介します

ミネラルウォーター

世界No.1のミネラルウォーター大国、
イタリアが誇るナチュラルミネラルウォーターの
トップブランドをご紹介します。
ミネラル豊富なサンペレグリーノ、マイルドなパンナ。
用途に合わせてお使いください。

ACQUA
PANNA.

<パンナ>

神の与え給うた奇跡の水

イタリア北部、イタリアン・アルプス生まれのサンペレグリーノ。その歴史は古く、発見は13世紀頃であったと言われています。口伝でも広がっていたこの水の存在を大きく知らしめたのが、当時ヨーロッパ中にいた巡礼者達の存在。彼らが長旅の疲れを癒したこの水は「神の与え給うた奇跡の水」と評判になり、聖者「サン・ペレグリーノ」の名が付けられたといわれています。

かのレオナルド・ダヴィンチや王侯貴族にも愛されたこの水の特徴は、734.0と一貫して抜けた硬度。硬度の高さはミネラル分が豊富である証拠です。イタリアン・アルプスに降った雨や雪が地下にしみこみ、石灰岩や火成岩などの「自然のフィルター」をゆっくり通りながら長い年月をかけてブレンバナ渓谷の地下まで流れ出ます。

大自然のミネラルを豊富に蓄えたサンペレグリーノ、マイルドな炭酸はどんな料理とも相性が良く、現在では世界100ヶ国以上で愛されています。

サンペレグリーノ

カルシウム	208.0mg / L
マグネシウム	53.5mg / L
ナトリウム	42.0mg / L
カリウム	2.8mg / L
硬度	734.0
pH	7.7



サンペレグリーノ
250ml / 240円



サンペレグリーノ
500ml / 300円



サンペレグリーノ
750ml / 350円



サンペレグリーノ
1L / 420円 (全て参考価格)

パンナ

カルシウム	32.8mg / L
マグネシウム	6.6mg / L
ナトリウム	6.2mg / L
カリウム	0.9mg / L
硬度	108.40
pH	7.1



パンナ
500ml / 300円



パンナ
1L / 420円 (全て参考価格)

天然ミネラルで手軽においしいヘルシー生活

ミネラルウォーターとは、その名の通り、ミネラルをたくさん含んでいる水のこと。ヨーロッパでは更に基準が厳しい順に「ナチュラルミネラルウォーター」、「スプリングウォーター」、「プロセストウォーター」と3つに分類しています。サンペレグリーノ、パンナとも、厳しい基準をクリアした「ナチュラルミネラルウォーター」に分類されています。

ミネラルは人間が生きていく上で必要不可欠な栄養素です。しかし、体内で生成することが出来ないため、外部から摂取する必要がある物質でもあります。ミネラルが不足すると、酵素の働きや神経伝達活動、細胞活動が鈍るだけでなく、歯や骨格などのからだの重要な部分の構成材料

が不足するという事態に陥ります。

不足しがちなミネラルを吸収するには、ミネラルウォーターがおすすです。ミネラルウォーターは、長い年月をかけて地中のミネラルをゆっくりと吸収した、まさに自然の恵みそのもの。手軽に摂取できることも長所のひとつです。選ぶ際の目安のひとつが「水の硬度」。カルシウムとマグネシウムの数値を計測し、100よりも低いものが軟水、高いものが硬水と呼ばれており、硬度が高いほどミネラル分も豊富になります。天然ミネラルをより効果的に摂取したい人は、硬水のサンペレグリーノを、日本の水のようにマイルドでやわらかな水をお好みの方はパンナを。上手に使い分けて、手軽においしいヘルシー生活をみてください。

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

不思議な食感が楽しい、ピエモンテの伝統ドルチェ

ピエモンテ風ボネ パニラとアプリコットのソース

Bonet alla Piemontese con Salsa di Vaniglia e Albicocche



材料(6人分)

牛乳	500ml
卵黄	4個分
砂糖	70g
ココアパウダー	40g
アマレット(レソツイ社)	90g
マルサズ(ミネオ社)	10ml
エスプレッソコーヒー(リー社)	2杯分
デミカップ	2杯分
パニラ棒	1本
カラメル(砂糖からつくったもの)	100g
粉砂糖	10g
パニラソース	
生クリーム	100cc
牛乳	100ml
卵黄	40g
砂糖	30g
パニラ棒	1本
アプリコットソース	
アズズのビュールレ	250g
砂糖	125g
グルコース	30g

作り方

牛乳にパニラ棒を加えて沸騰させる。
卵黄に砂糖を加えて泡立てる。
アマレットをミキサーで細かくする。(食感を残したい場合は、スプーンのへらで砕く。)

の牛乳を に注ぎ、アマレット、マルサズ、エスプレッソコーヒー、ココアパウダーを加える。
型にカラメルを入れ、ボネの生地を注ぎ入れる。
150 のオーブンで40分焼く。

ソースを準備する。

【パニラソース】

1. 牛乳に生クリーム、パニラ棒を加えて沸騰させる。

2. 卵黄に砂糖を加えて泡立て、1を加える。

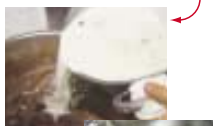
3. 2を湯煎にかけてかき混ぜながら85 まで温度を上げ、冷ます。

【アプリコットソース】

1. アズズのビュールレに、砂糖、グルコースを加えて一煮立ちさせる。

焼きあがったら、皿にソースをしいてボネを乗せ、上から粉砂糖をふりかける。

「ボネ」とは、ピエモンテ地方の方言で「帽子」のこと。伝統的には帽子の形をした型に入れてつくっていたことからこの名がついたといわれています。



Vino

季節の一皿にあわせたいワイン

華やかな食卓にふさわしい、濃厚なドルチェとコクのあるスパマンテ・ロツ



モンテベッロ
スパマンテ・プロセッコ・ピナッコ
750ml / 1,150円(参考価格)
すっきりとした味わい、の辛口スパマンテです。心地よいフルーティな香りと爽やかさ、そして余韻の残る味わい特徴です。魚介類やアンティパストに良く合います。



モンテベッロ
スパマンテ・ロゼ
750ml / 1,150円(参考価格)
きれいなサーモンピンクのスパマンテをグラスに注ぐと、それだけで食卓が華やかです。黒ブドウから造られるロゼワインは、タンニンなどブドウの持つワキ成分が多く、豊かな風味が味わえます。



モンテベッロ
スパマンテ・ロツ
750ml / 1,320円(参考価格)
フルーティな香りが爽やかな、心地よい酸味のあるエレガントな甘口スパマンテです。お料理だけでなく、フルーツやデザートに合わせてみては。

こだわりの食事には、絶妙のワインを探す

食とワイン

イタリア語でデザートを指す「ドルチェ (dolce)」とは、「甘い、甘美な」という意味を持ちます。その言葉通り、本場イタリアのドルチェは非常に甘味が強いのですが、しつこく食べることが出来ず、イタリア料理は、「料理には砂糖を使用せず、ドルチェでたっぷり砂糖をとる」という特徴を持っているからかもしれません(地方によっては、砂糖を使わず料理もあります)。

ボネは、ピエモンテ州の代表的なドルチェです。プリン的一种で、牛乳と卵ベースの生地には「アマレット」というアプリコットの種の核が入った焼き菓子砕いて混ぜ、焼いたものです。通常のプリンよりも濃厚で、アマレットのざらざらした口当たりと豊かな香りが魅力です。

ボネのように濃厚なドルチェには、少しコクのある甘口のデザートワインがおすすです。今回ご紹介する「モンテベッロ・スパマンテ・ロツ」は、黒ブドウから造られた、ほのかな甘味と豊かなコクのバランスがとれたスパマンテです。ボネにアプリコットソースやフルーツを添えると爽やかさが加わり、スパマンテのエレガントな味わいと相性が更によくなります。また、食前酒として、stuzzichino(レストラン等で最初に出す小さな)の生ハムやオリーブの実等と合わせてもよいでしょう。ワインの心地よい甘さが塩分のある食材を引き立たせてくれます。

スパマンテはしっかり冷やしたものをフルードグラスに注ぎ、気泡の立ち上がりや色合いを眺めながら楽しんでみてください。

川田晶子 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー、イタリア監での料理・ワイン教室の企画運営や、オリジナルレシピの編纂などを担当している。女性ならではの細やかな配り、選択眼に定評がある。



毎回イタリアと日本の掛け橋を担う方々にお話をうかがいます。

今月の人



コーヒーの最高峰、イリーを支える こだわりの技術コンサルタント モレノ・ファイナさん

Moreno Faina

イリカフェ社技術コンサルタント、ドリエステ・コーヒー大学学長も兼務する。1982年のイリカフェ社入社以来、ウンブリア州セールズ担当、中央イタリアセールスマネージャー等を歴任。1994年からは品質管理を一手に担当し、イリー・コーヒーを扱う世界中のバリスタの技術産産に努めている。1960年ウンブリア州テルチ生まれ。

タンティリア編集部(以下T): 現在の業務について教えてください。

ファイナ氏(以下F): イリカフェ社の研究開発室で、品質管理、バリスタのトレーニング、コンサルタントを担当しています。また、ドリエステ・コーヒー大学学長も兼務しています。

T: ではまず、品質管理について教えてください。

F: イリーのコーヒーは、生豆が命です。そのため、買い付ける前に各契約農家からサンプルを300g送ってもらい、まず研究所でテストをしています。本生産と同じ手順で豆を仕上げ、その後テイステイング技師が酸く味のチェックをします。ここでOKが出たら本生産に入りますが、ダメだったら契約もありません。これは、長年取引している農家の豆であっても、新規の農家であっても同じ条件で行なわれます。品質保持には欠かせない大切な作業なのです。

T: 厳しい基準が設けられているんですね。

F: はい。しかし、厳しい条件を課している分、イリーでは他のどのコーヒーロースターよりも高い価格で生豆を購入し、農園管理、品質管理等に至るまできこまかくコンサルタントをしています。イリーの契約農家であることは、それだけ高いクオリティを保っているという証明ですから、農家の方々もそれを誇りに思っています。契約すると、畑にイリーの看板を出すことができるのですが、この看板を見て他のロースターが買い付けに来ることもあるようです。一番良い豆はイリーが買い取りますが、一番でなくても十分おいしいということなのです。

T: 生豆をローストするときに一番気を使うのはどんなことですか？

F: 特に時間と温度です。ロースト時間は12~13分、温度は200~220度を徹底しています。水分による品質低下を防ぐため、クーリングには空冷式を採用しています。手間暇がかかりますが、クオリティを守るためにはこれが一番です。

T: 世界中のバリスタのトレーニングを担当なさっているとうかがいました。

F: イタリア国内はもとより、ヨーロッパ、アジアも私の担当範囲です。先日日本にも行きました。イリーのコーヒーは、マシンを最適な状態にし、手順が決まりごとをきちんと守れば、必ずおいしくできます。私はそのお手伝いをしています。誰もつくれるアート、それがコーヒーだと私は思っています。アートといえば、日本の鉄板焼きは見事ですね。素晴らしいアートだと思います。

T: 最後に、学長も務めているコーヒー大学について教えてください。

F: もともとナポリにあったコーヒー大学を、現在ドリエステに移管する準備を進めています。ここでは、豆が出来るまでパールの経営学、バリスタ養成、マーケティングなどコーヒー全般のことを教えます。日本でも開校の予定がありますので、パール経営を目指す方はぜひご参加ください。

一見物静かで穏やかながら、コーヒーの話になると俄然舌舌になるモレノさん。コーヒーを心から愛している様子が伝わってきます。来日時にバリスタに行なったトレーニングでは、コーヒーを一口飲んだだけでマシンの調子や温度、圧力の違いを見事に言い当てる神業的なレナーぶりを発揮していました。

生ハム・サラミとパネットーネで、 おいしいイタリアン・クリスマスを!

イタリアのクリスマスに欠かせないもの。

それはスプマンテとおいしい料理、そして家族や親戚と交わす楽しいおしゃべりです。カトリックの総本山であるイタリアでは、クリスマスが最大のイベント。12月になるとホームパーティーが頻繁に行なわれ、手土産の代表格であるパネットーネのカラフルなボックスが街角に並びます。

鮮やかなグリーンが印象的な生ハム・サラミと、クリスマス・レッドがトレードカラーのパネットーネ。おいしいイタリアン・クリスマス、楽しんでみませんか。

- アンティパスタに大活躍!
- モントルシ社自慢の生ハム・サラミの
- パッケージが新しくなりました。



モントルシ社
グラン・アンティパスト

120g / 1,290円(参考価格)
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(前菜)の出来あがりです。パッケージをリニューアルしての登場です。



モントルシ社
プロシュット・ディ・パルマ(パルマ産生ハム)

70g / 980円(参考価格)
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。その点パルマはうってつけの場所。限定された地区で生産されるプロシュット・ディ・パルマは、世界中の美食家の舌を唸らせています。鮮やかなグリーンのパッケージが目印です。

イタリアの伝統的なクリスマス・ドルチェ パネットーネ

冬限定商品

バルアーニ社
パネットーネ・クラッシコ

500g / 1,320円(参考価格)
イタリアの伝統的なクリスマスのお菓子、パネットーネ、小麦粉にレーズン、卵、砂糖、オレンジピール、レモンピールなどを加え、天然酵母で焼き上げた素朴なドルチェです。



バルアーニ社
パネットーネ・クラッシコ・ミニ

100g / 530円(参考価格)
パネットーネを100gのミニサイズに焼き上げました。パッケージごとクリスマスツリーに飾れるかわいいサイズです。

TANTILIAリニューアルのご案内

皆様にご愛読いただきありがとうございます。TANTILIAが、2003年より装い/色新たに再登場することとなりました。次号からは、季刊誌として春夏秋冬のイタリア情報をお届けいたします。次回は2003年3月頃の発行を予定しておりますのでご期待ください。

今後とも「TANTILIA」のご愛読、並びに弊社製品をご愛読いただきますようお願い申し上げます。
モンテ物産株式会社