

タンティリア 友の会 春号 2003

CONTENTS

Ciao! Italia トレンド情報 in Italia  
おいしい料理を食べに行こう!  
食とワインのイベントめぐり

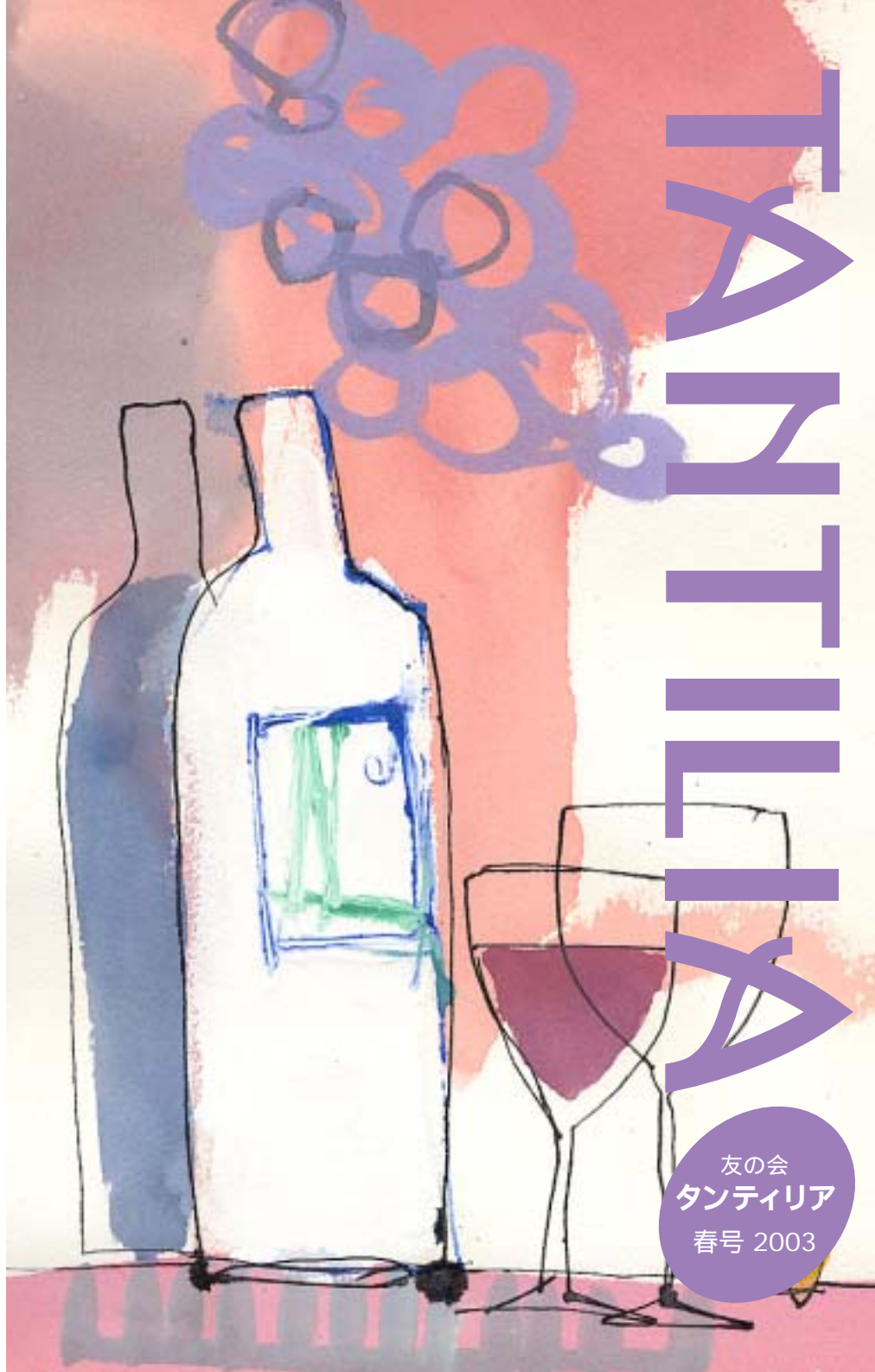
特集 モントルシ

レシピ&コラム 地中海風リングエッティーネ  
食とワイン



発行者 モンテ物産株式会社  
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局  
TEL. 03-3485-1233  
<http://www.montebussan.co.jp>

掲載商品のお問い合わせは  
イタリアンショップ "Picco"  
東京 TEL. 03-3467-3426  
大阪 TEL. 06-6531-6518



友の会  
タンティリア  
春号 2003

## トレンド 情報 in Italia

モンテ物産  
イタリア駐在員が  
お届けする、  
旬のイタリア情報

## イタリア最大のテーマパーク Garda Land

美術品があふれるイタリアにも現代的なテーマパークはちゃんと存在します。イタリア最大規模といわれる「GARDA LAND(ガルダ・ランド)」。そこに私も行って参りました。

我々のいるヴェローナから西へ車で10分位の所にイタリア最大のGARDA(ガルダ)湖があります。ガルダ湖周辺は高い山に囲まれ、Micro Climate(ミクロクリマ:微気候)と呼ばれる特殊な気候下にあります。この辺りはその微気候の恩恵を受け、良質のオリーブオイル、ワインはもちろん、レモンまで生産されています。そんな環境の麓にガルダ・ランドはあるのです。

さて、とある日曜日。車を走らせガルダ・ランドへ向かうと各地のナンバーをつけた車が続々と駐車場ゲートに集まってきました。我先にと車を止め、急ぎ足で入り口に向かうと今までの長閑な田舎風景からは想像できない、見事なゲートが私を待ち受けていました。パーク内には各種ジェットコースターをはじめ、アトラクションも豊富にあり、大人から子供まで楽しめるようになっています。日本ではお父さんはビデオカメラ片手に...という感じですが、イタリアでは大人達も大いに楽しんでいたので印象的でした。

実は私、「イタリアのテーマパークなんて...」と馬鹿にした気持ちが心のどこかにありましたが、結果的には全てのアトラクションに(中には2回も)乗り、気がつけば閉園時間も近づいていました。楽しい1日が終わり、翌日会社への通勤中、道端にはガルダ・ランドのイベント予告ポスターが。  
「また行ってみよう。今度は妻と...」今回は男だけで満喫してきたガルダ・ランドだったのでした。

モンテ物産  
ヴェローナオフィス  
宮西憲洋



## 食とワインの イベント めぐり

真のイタリア食材、  
ワインを求めて  
各地で開催される  
イベントをご紹介します

## イタリアの“旬”が集結 Fieraいろいろ

イタリアの様々な情報を日本の皆様へお届けする為に、我々モンテ物産スタッフは日々活動をしています。そんなイタリアの“今”を知るひとつとして、数多く行われる展示会があります。私がイタリアに来て以来、その会場の多さと種類の豊富さにはいつもびっくりさせられています。もちろん食品・ワイン分野の展示会もあり、3～5日の展示会期間中には近郊のホテルが満室になり、値段も普段の倍以上上がることが多々あります。

さて、展示会場ではイタリア中の食品・ワインに関わるあらゆる企業の出展ブースがあふれかえっています。ワインであれば新ヴィンテージの試飲、食品であれば新製品の試食などが展示会場で行われています。そういったところに我々モンテ物産も積極的に来場し、試飲試食を行い、取り扱いの可能性がある商品を発掘しようと努めています。

ヴィニタリー(VINITALY、ヴェローナ)は毎年春に行われる、イタリアにおける最大のワイン展示会です。各社は豪華な装飾を施したブースで我々モンテ物産のような海外の取引業者、レストランやエノテカの関係者、ジャーナリスト等を待ち構えています。この時期ヴェローナの街はイタリア各地から集まってくるワイン関係の人々でごった返し、ホテルも半年位前から予約を入れないと空室が見つからない程になります。また、秋にはサローネ・デル・ヴィーノ(SALONE DEL VINO、トリノ)が開催されます。こちらはガンベロ・ロッソ(Gambero Rosso)の受賞ワイン、最優秀カンティーナ、最優秀エノロゴなどが発表される重要な展示会のひとつです。一方、食品分野では、大規模なチブス(CIBUS、パルマ)やミア(MIA、リミニ)など有名です。ここにはイタリア各地の食品メーカーが集結し、日本でもおなじみの冷凍、生鮮、乾物メーカーから、小規模でも高品質の製品をつくらしている生産者までさまざまなメーカーが集まり、やはり優れた食品の数々を展示しています。私達モンテ物産もお客様のニーズに応えるべく、旬のイタリアを今後もお届けいたします。

モンテ物産 ヴェローナオフィス 宮西憲洋

Andiamo a mangiare bene!  
おいしい料理を食べに行こう!

## Clinica Gastronomica ARNALDO

[クリニック・ガストロノミカ・アルナルド]

住所 Piazza XXIV Maggio,3 RUBIERA  
電話番号 0522-626124  
予算 約50ユーロ  
定休日 日曜、月曜の昼  
アクセス モデナから7km、レッジョ・エミリアから14km  
の街、ルビエラRubieraにある中央広場  
ホームページアドレス www.clinicagastronomica.com

三ツ星ホテルも併設されている、席数約150席の大きなレストラン。2003年度ミシュランでは一ツ星を獲得している。典型的なエミリア・ロマーニャ料理の数々を、アンティパストからドルチェまでワゴンサービスしてくれる。おすすめはオリジナルパスタ、Spugnorata(スプニョラータ)、ラザニアに似た手打ちパスタにベシャメルソースを合わせ、オープンで焼いてこのソースをかけた一品だ。他州のワインも豊富に用意されている。





Montorsi

## モントルシ

ひとくちに「生ハム」と言っても、数多くの種類があります。肉食文化の長い伝統を持つイタリアでは、紀元前5世紀、すでに保存食として塩漬け肉の加工が知られていました。2500年を経てその技術は発展し、各地の気候風土に応じて、バラエティに富んだ製品がつくられています。

1880年創立以来、伝統的な製造方法と最新技術による品質管理を駆使して、良質のハムやサラミをお届けしているモントルシ社。北イタリア、エミリア・ロマーニャ州特産のプロシュット・ディ・パルマをはじめ、さまざまな製品を生産しています。



### 王冠マークとD.O.P.

生ハムの側面につけられた王冠マークは、プロシュットパルマ生産組合の官能検査をパスした証。正真正銘パルマ産の生ハムと名乗ることを許された高品質の刻印です。また、パルマの生ハムは、欧州連合（EU）からも高く評価されており、原産地呼（Denominazione di Origine Protetta）に認定されています。これは、特定地域で伝統的な製法の元に生産される、優れた特産品に与えられる呼称で、品質、製造方法や管理体制など、厳しい規定をクリアして初めて認められます。

### ラルド

豚の背脂を塩と香辛料で漬け、熟成させた白い脂身。舌の上でとろけるように柔らかく、旨みの利いた塩味です。

### コッパ

首（コッパ）の後ろの肉を腸詰めし、スパイスとともに熟成させた生ハム。身の締まった味わい特徴です。

### コテキーノ・コット

ほほの脂身と皮、スパイスを混ぜて腸詰めにしたもので、ゼラチン質の旨みがぎゅー。ザンポーネと並び、パーティに欠かせない一品です。

### モルタデッラ

極挽の肩肉にサイコロ状の脂身を練り込んだポローニャ特産ソーセージです。

### パンチェッタ

豚の腹肉（パンチャ）に香辛料をもみこんだ生ハム。カルボナーラの材料として有名ですが、さまざまなアレンジが可能です。

### ザンポーネ

豚肉を塩、コショウ、スパイスと混ぜ合わせ、豚の前脚（ザンパ）に詰めたソーセージ。モデナの特産品で、イタリアでは新年の定番料理のひとつです。

## イタリア産生ハムでヘルシーな食生活を!

日本でもおなじみになってきたイタリアの生ハム・サラミ。高カロリーなイメージがありますが、意外にも低カロリーなのです。プロシュットの脂肪は主にオレイン酸で、これはオリーブオイルの主成分と同じもの。コレステロールの蓄積を抑え、動脈硬化や心臓病の予防、細胞の老化防止などに効果があるとされています。また、製造には天然の海塩のみを使用、他に風味付けのハーブ、香辛料が用いられますが、化学調味料や保存料はまったく含まれません。熟成を重ねる間に遊離アミノ酸、鉄分、亜鉛といった酵素やミネラルも豊富になる、偉大な保存食なのです。美味しいだけでなく、ヘルシーな生ハム。毎日の食卓にいかがでしょうか。

70g～100gの少量スライスパックになった生ハム、各種サラミ類、また、プロシュット・クルド、コッパ、サラミ・ミラノがセットになったグラン・アンティパストもございます。



イタリアンシェフの

# オリジナルレシピ



## 地中海風リングエッティーネ *Linguettine alla mediterraneo*

### [材料2人分]

リングエッティーネ アントニオ・アマート社) … 160g  
アンチョビフィレオリーブオイル漬け  
(パリストレーリ・ジローラモ社) … 2枚  
トンノ(ツナ)オリーブオイル漬け  
(パリストレーリ・ジローラモ社) … 120g  
フレッシュトマト … 2個  
ニンニク(オリーブオイル漬け) … 小1片  
塩(モティア) … 適量  
白ワイン … 適量  
イタリアンパセリ … 適量



### [作り方]

アンチョビフィレ、トンノはほくほくしておく。  
トマトを湯剥きし、つぶしておく。  
フライパンにオリーブオイル、ニンニクのオイル漬  
けを入れて弱火にかける。  
アンチョビフィレ、トンノを加え、白ワインを注ぎ  
強火にしてアルコール分を飛ばす。  
つぶしたトマトを加え、イタリアンパセリを振り入  
れて少し煮詰める。  
たっぷりの湯に塩を加えて、リングエッティーネを  
茹でる。

アルデンテの硬さになったら茹で汁  
を切り、のフライパンに入れ、和え  
て皿に盛る。

## chef: Francesco Crivello

フランチェスコ・クリヴェッロ氏

Antica trattoria dell'Arco FRANCU U' PISCATURU  
Largo Pescheria 90010 Porticello (Palermo)  
Tel:091-957-758 Fax:091-958-973

シチリアはパレルモにあるリストラテ、"アンティカ・トラットリア・デッラ  
ルコ・フランク・ウ・ピスカトゥリ"のオーナーシェフ。92年の初来日以来、  
陽気な人柄で日本にも多くのファンを擁し、新鮮な魚介類を中心とした  
シチリア料理の数々を世界各国でプロモートしています。

## こだわりの食事には、 絶妙なワインを探す 食とワイン

海に囲まれたシチリアは、魚介が豊  
富に採れるため、その魚介を使った  
料理が有名です。またそれらの加工  
食材もバラエティに富んでいます。  
特に、シチリア近海で採れるカタ

クチイワシを使った「アンチョビ」や備長マグロからつくられる「トンノ(ツナ)」の  
オイル漬けなどは、海塩を使い自然の恵みを生かした保存食として、イタリア料理  
には欠かせない食材のひとつとなっています。アンチョビはその凝縮した旨みがい  
かし、さまざまな料理に使われています。トンノはジューシーさを味わえるよう、その  
ままおつまみとして、またはサラダに加えてもよいでしょう。



ヴァチカン・アンチョビフィレ  
オリーブオイル漬け  
(パリストレーリ・ジローラモ社)  
90g / 640円(参考価格)



ヴァチカン・トンノ  
オリーブオイル漬け  
(パリストレーリ・ジローラモ社)  
280g / 1,700円(参考価格)



### コルヴォ・ピアンコ

(ドゥーカ・ディ・サラパルータ社:シチリア)  
750ml / 1,400円 375ml / 870円(参考価格)  
ブドウ品種:インツォリア、カタラット、グレカニコ  
格付:I.G.T. 飲み口:やや辛口  
ボディ:ミディアム  
サービス温度:10~12

フルーティな白ワインは、しっかり冷やすと酸味がキリッとしてさわやかさが引き  
立ちます。ワインの温度が上がらないように小ぶりのグラスに注いで、フルーティな  
味わいを楽しんでください。また、ワインを注ぎ足す時もワインクーラーでボトルを冷  
やすなど、温度管理にも十分に気を遣っていただくと、さらにワインのおいしさを実  
感できます。

川田 晶子 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー。イタリア塾での料理・ワイン教室の  
企画運営やオリジナルレシピの編集などを手がけている。