

特集＝素材と向き合う イタリア料理

料理王国

CUISINE KINGDOM

4

2008

第2特集

国産チーズ図鑑と

世界の最新チーズ事情

北海道・十勝ルポ、国産チーズ30選、
国産つくしのチーズプラトール

イタリア料理

素材と向き合う



理想の素材を求めて、野へ海へ
シェフが愛する
農園と、野菜のひと皿
ミラン、フィレンツェ
躍進する人気シェフの料理
大阪・京都の料理人
こだわり食材を語る
トマトマップ&最新情報

新連載 名店を支える料理人たち

連載 「すきやばし次郎」すし屋の心得

Richard Ginori Primavera 2008

Vecchio White



ペアスープカップ&ソーサー

特別価格 ¥12,600(税込)

スープカップ&ソーサー 300cc ¥8,400×2



リチャード ジノリ

ベッキオホワイト キャンペーン

期間限定販売

2008年3月25日(火)から6月30日(月)

パーティーセット

特別価格 ¥21,000(税込)

サラダボールラウンド 25cm ¥12,600×1
プレート 15.5cm ¥2,625×5

春はスタートの季節。

新しい生活、新しい友人、そして新しい

食器で迎える光り輝く春の食卓を
ご提案いたします。

ペアのギフトを中心に、贈り物としても
大変喜ばれるセットをご用意いたしました。
ベッキオホワイト キャンペーン期間中、
特別価格でお求めいただけます。



ペアティータイムセット

特別価格 ¥15,750(税込)

ティーカップ&ソーサー 240cc ¥6,300×2
プレート 20cm ¥3,675×2



ペアサラダセット

特別価格 ¥5,250(税込)

盛り皿 21×h.4.5cm ¥4,200×1
ディッシュラウンド S 13cm ¥1,575×2

Richard
Ginori
1735

RICHARD GINORI

www.ginori.co.jp

Ca' del Bosco
CUVÉE PRESTIGE



Importer: FOODLINER LIMITED
HEAD OFFICE 078-858-2043 TOKYO OFFICE 03-5537-2433

印刷所 凸版印刷株式会社 雑誌コード 19441-04



4910194410485
03924

料理王国

平成20年4月1日発行(毎月1回1日発行)通巻第164号 発行人一濑野裕紀/編集人・菅井美穂子 発行所一株式会社料理王国社 〒105-0014東京都港区芝3-1-15 芝ボートビル 10F Phone03-3453-4343

定価970円 本体価格924円

HATTORI

COLLEGE

見識を広げ、スキルアップを目指す方へ

日本初の栄養士・調理師養成施設校として長い歴史と伝統と共に、早くも、フランス・イタリア・スペインなど海外とも技術提携を結び、世界にもネットワークを広げています。

また、最新施設・プロ仕様の機器を完備した本館と、最先端技術を駆使しデザインにもこだわった別館 ANNEXE、一流講師陣を揃えるなど恵まれた教育環境が整っています。



多様な食文化が国境を越えてフュージョン(融合)の時代に入るなか、生活習慣病の増加や栄養バランスの偏りなどの問題も表面化しています。服部学園はただつくるというだけではなく、こうした問題に対処するために「食」をとりまく歴史や様々な知識、マナーなどの「食育」を学びます。去り続ける食の世界のプロをあなたも目指してみませんか？

理事長・校長 服部 幸應 (医学博士)

調理師科
昼2・1年 / 夜1.5年

栄養士科
昼2年

パティシエ・ブランジェ
専攻科 夜1年

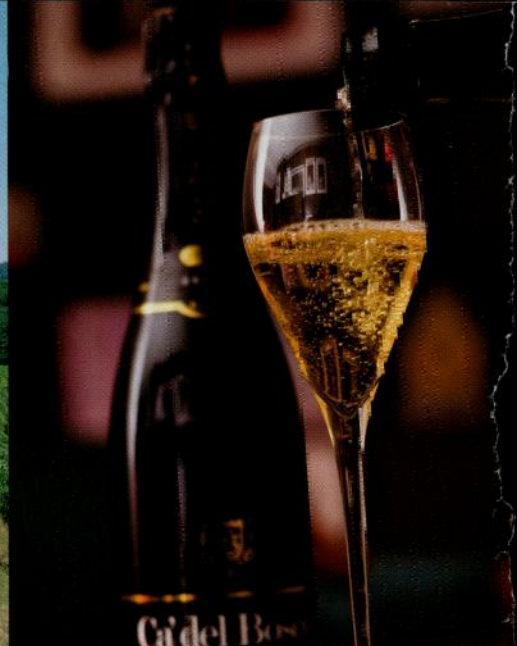
厚生労働大臣指定・専修学校認可

学校法人 **服部学園 服部栄養専門学校**

〒150-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4 ☎0120-69-8101 (入学相談室)
JR代々木駅東口徒歩3分、新宿駅新南口徒歩5分、都営大江戸線代々木駅A2出口徒歩4分
ホームページ▶ <http://www.hattori.ac.jp> Eメール▶ open@hattori.ac.jp



2006年に完成したワイナリーの周りには美しいブドウ畑が広がる。
カ・デル・ボスコはフランチャコルタ地区8つの村に
150ヘクタールのブドウ畑を所有している。



フランチャコルタの最大の特徴は、純粋な果実味。
この地域に特徴的な水碓石土壌のおかげでブドウは
完璧に成熟し、華やかで優しい風味を持つ
スパークリング・ワインが生まれる。

FRANCIACORTA



シャンパーニュと比べるとリザーブ
ワインの比率が低いフランチャコル
タで、カ・デル・ボスコは例外。5月に
新発売されるキュヴェ・プレステージ
にはリザーブ・ワインの割合が25%。

も、食卓で楽しんでもらえるワインを造り
たい」というのがマウリツィオの姿勢だ。
**リザーブワインの比率も
高くなり、より複雑な風味に**
昨年11月にミラノでお披露目され評判と
なっているキュヴェ・プレステージ。いか
にもイタリヤらしいお洒落なボトルだが、
紫外線カットのオレンジ色のビニールでき
ちんと保護されているあたりはさすが。フ
ランチャコルタの特徴である熟した洋ナ
シ、爽やかな青リンゴ、ハチミツの上品な
香りがあり、口当たりは繊細で、みずみず
しい酸が口中をリフレッシュにさせてくれ
る。「25年以上のノウハウの蓄積を生かし
て、現代に即したより高品質の新しいフラ
ンチャコルタを造ろうとした。リザーブワ
インの比率も高くなったので、より複雑な

ワインができた。勇気が必要な決断だった
が、消費者の反応は最高だ」とマウリツィ
オも満足している。白ブドウだけで造るサ
テンは泡もやさしく、絹のような口当たり
で、優美な味わいなので、女性向きかもし
れない。いっぽう「カ・デル・ボスコの熱
狂的ファンはこれしか飲まない」というド
ジージュ・ゼロは余分なものを排した純粋
かつ厳格な味わいで、懐石料理などには見
事にマッチするだろう。
カ・デル・ボスコのファンは各界に多く、
キュヴェ・アンナマリア・クレメンティの
大ファンであるカカをはじめ多くのACミ
ランの選手、ミラノ・ファッションの帝王
ジョルジョ・アルマーニ、ハリウッド・ス
ターのジョージ・クルーニーなど、華麗な
顔ぶれがカ・デル・ボスコのフランチャコ
ルタで乾杯している。



上) 地下に延々と広がるセラーで、フランチャコルタは瓶内
第2次発酵後、コース・コンタクトの状態で熟成を重ねる。
瓶内熟成期間はキュヴェ・プレステージで28カ月、キュヴェ
アンナマリア・クレメンティでは6年6カ月にも及ぶ。
下) 天井からぶら下げられたサイのオブジェが、超近代的
なワイナリーに不思議と溶け込んでいる。イタリアを代表す
る現代彫刻家アルナルド・ボモドーロ作「太陽の門」をにじ
め、多くの近代美術作品がワイナリーを飾っている。



35回の収穫の経験を持つベテ
ラン、マウリツィオ・ザネッティも17歳
でワイン造りを始めたので、まだ
51歳の働き盛り。ワインの話に熱
中する子供のように純粋な瞳
が輝き始める。

Ca del

問い合わせ
フードライナー

本社営業部
神戸市東灘区向洋町東4-5 森本倉庫5F
Phone 078-858-2043
東京営業所
東京都港区東新橋1-3-5 久田ビル4F
Phone 03-5537-2433



カ・デル・ボスコの強みは、比較的歴史が新しいフランチャコルタで、もっとも古いワイナリーのひとつであること。「[ほかよ]先にスタートしたので、最良の畑を購入することができ、畑の樹齢も高い」とマウリツィオは胸を張る。

フランチャコルタ・キュヴェ・プレステージが日本市場に初登場 カ・デル・ボスコの新境地

宮嶋 勲 文
text by Isao Miyajima
杉田 学 写真 (65・51センチ右)
photographs by Mamabu Sugita

イ

イタリアの高級レストランでは、アペリティフに「フランチャコルタを一杯いかがですか?」と勧められることが多い。13年間ミシュラン三ツ星を守っている名店「ダル・ベスカトーレ」では、そのフランチャコルタはカ・デル・ボスコの最高キュヴェ、アンナマリア・クレメンティだ。フランチャコルタといえば、それだけでミラノ東70キロの美しい丘陵地帯で瓶内第2次発酵により造られる香り高いスパークリング・ワインを意味する。氷河により運ばれた68種類にも及ぶ多様な土壌、イゼオ湖が作り出す理想的微気候、北イタリアの潤沢な資本と企業家精神が、40年前には無名だったフランチャコルタを世界的に有名なスパークリング・ワイン産地にした。その躍進は「フランチャコルタの奇跡」と呼ばれる。この奇跡の最大の功績者が、カ・デル・ボスコの創設者マウリツィオ・ザネッラだ。

イタリアワイン界の新しい地平

15歳のときに偶然訪問したロマネ・コンティ社でワインに目覚めたマウリツィオは17歳でワイン造りを始めた。それ以来一貫して高品質をめざしてきた。「当時のイタリアワインは質より量の時代で、道は険しかった」とマウリツィオ。彼の歩みを特徴づけるのは、伝統にとらわれない自由な発想と、品質のためには惜しみなく投資する

勇気だ。1979年にモエ・エ・シャンドン社の醸造副責任者だったアンドレ・デュボワをスカウトしてシャンパーニュの最高のノウハウを持ち込む。翌年にはヘクター・アルあたり1万本という密植を導入し、続いてまだめざらなかつた外国産種のワインを次々とリリース、84年にはカリフォルニア・デイヴィス校出身のブライアン・ラーキールを雇い最先端の醸造技術を導入するなど、カ・デル・ボスコはつねにイタリアワイン界の新しい地平を切り開いてきた。「私たちの挑戦は止まることはない」と野心的なマウリツィオは、94年にはワイン界の巨人サンタ・マルゲリータ・グループの資本を導入、1800万ユーロ(約29億円)をかけて、ワイナリーの大改装を決行した。ワイナリーを回ると4.5トンのブドウを一気に15℃まで冷やす冷却庫がいくつも並び、酸素との接触を避けて還元醸造を行うための密閉式圧搾機、キュヴェ・プレステージの最終ブレンドに使用する30万リットルの巨大なステンレスタンク、ワインにストレスを与えるポンプの使用を避けるために重力でワインを移動させることができるように設置されたエレベーター・タンクなど、最先端の設備がずらりと並んでいる。

ワインのスタイルは、定評があった力強さ、複雑さに、最近では優美さ、飲み心地よさが加わり、より完全なものとなった。「私たちはガイドブックで高得点をとるより

フランチャコルタでイタリアワイン界に新たな地平を開いてきたカ・デル・ボスコ。5月にリザーブワインの比率を高めたフランチャコルタ・キュヴェ・プレステージが、日本市場にいよいよ新登場となる。

Bosco

かの“桃太郎”の最新進化形 鮮やかな黄色の「桃太郎ゴールド」

現在のトマトの主流である桃太郎を生み出した、タキイ種苗。さまざまな改良品種が登場してきたが、今もっとも新しいのが「桃太郎ゴールド」。食味のよさと、その色味が特徴。輝くような橙黄色は、ゴールドという名にぴったり。同じトマトも見た目が変われば印象はぐっと異なる。視覚へのアピールに最適。
[タキイ種苗 tel 075-365-0123]



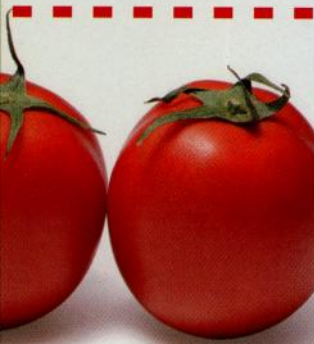
「王様トマト」の
ひとつ「麗夏」



赤く熟してからもぎとるので うま味ぎっしり「王様トマト」

通常トマトは果実がまだ青いうちに収穫・出荷されるが、しっかりした肉質のため、赤く熟してから収穫し輸送できるトマト5品種「ろくさんまる」「マイロック」「麗容」「麗夏」「ごほうび」を「王様トマト」ブランドとして統一。グルタミン酸が豊富で味にコクがあり、生食はもちろん加熱調理にもOK。[サカタのタネ tel 045-945-8800]

野菜のなかでも随一の生産量と品種の多さをもつトマト。昨今の食生活事情も取り入れて、トマト業界はどんどん進化している。そこで、トマトの今を探るべく、主要産県、メーカーに取り組みや一押しなどをうかがった。



健康と調理しやすさを追求して生まれたのが「まっかなトマト」。その名の通り、皮も果肉も真っ赤。果肉は分厚いので調理しても崩れにくい。そのため、丸ごと、おでんやポトフの材料として、トマトの形をとどめて調理することもできる。老化を防ぐというリコピン含有量も高い。[日本デルモンテ tel 03-3669-2877]

外も中も赤い「まっかなトマト」 高リコピンでヘルシーさを訴求

甘味と酸味、香りのバランスよし 「こくみトマト」は種類もいろいろ

「こくみトマトプラム」



糖度の高さはもちろん、昔のトマトのもつ酸味と濃い香りをめざし作られた「こくみトマト」。用途に合わせて、丸型、プラム型といった形、大玉から中玉、ミニまでの大きさをラインナップ。たとえば中玉は耐熱皿に並べてオーブンで焼く、シャキシャキした歯ざわりのプラム型はサラダやスープに使うのがおすすめ。
[カゴメ 0120-401-831]



素材にからむ濃厚な味と調理しやすさ
シエラの指名も多い
「シシリアンルーシユ」

イタリアのトマト作り名人と日本の技術で育種開発。うま味の素であるグルタミン酸が豊富に含まれた、加熱調理に非常に適したトマト。食物繊維由来の天然多糖類（ペクチン）の働きで、ソースにすると食材に強くからみつく。水分が少なく食味が濃厚なので、煮込み料理や味付けに手間がかからない。



ゼリー部が落ちにくい「ビットリオ」は ハンバーガーやサンドイッチ向き

ゼリー部が少なく果肉が多いトマト。薄くスライスしてもゼリー部が落ちにくいので、ハンバーガーやサンドイッチの具材に最適。1センチ程度の角切りにしても、ゼリー部分が離れにくいので、サラダにもよい。程よい酸味があるので、同じ生食でもそのままではなく、前述のようにほかの食材と合わせるのがよい。(朝日工業 tel 0274-52-6304)

トマトはここまで進化した!

ベリーの代わりに使われる日も近い? スイーツに使えるトマトに注目

生食または料理に、というのがトマトの食べ方の通常だが、新しい取り組みに食欲な食の世界。小さなサイズ、糖度の高いトマトは、スイーツにも使えるという。そのひとつ「マイクロトマト」は直径約1cmほどの極小トマト。ブルーベリーよろしくケーキのトッピングなどに利用できる。また高糖度のミニトマト「トウインクル」は、実際に洋菓子舗ウエストのフルーツトマトタルトに使われている。



ちょっとしたあしらいに活躍してくれそうな「マイクロトマト」



「トウインクル」が使用されている洋菓子舗ウエストのケーキ

あれこれ