

FONDE  EM 1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



GRAND VINTAGE
革新的・自由・ラグジュアリー
卓越した醸造技術の伝統

歴代のグラン ヴィンテージが眠るモエ・エ・シャンドンのセラーでは、年代を区別するために、チョークプレートに手書きでヴィンテージ年を記しています。このチョークデザインをラベルにすることは優れた収穫年を表現すると同時に、モエ・エ・シャンドンの伝統と歴史に敬意を表します。

お酒は20歳になってから WWW.MOËT.JP

雑誌 03405-1



4910034050123
01400

定価1.470円 本体1.400円

月刊
専門料理

1

January 2012

平成二十四年一月一日(毎月一回二日発行)第四十七卷一
昭和四十二年一月十日第三種郵便物認可

月刊 専門料理 一月号

発行所 柴田書店

〒113-8477 東京都文京区湯島三二丁目一
番八〇―八〇―一四五五

特集
◎ 伝統料理 「伝統」「郷土」「古典」は強い

印刷所 大日本印刷株式会社

柴田書店



フランチャコルタ
ブリュット キュヴェ プレステージ

A. カ・デル・ボスコ社のスマートなブランドイメージにあわせたデコレーション。B. ビュッフェ料理の監修、調理に全面協力した「ラ・ベットラ」落合シェフ、「アルボンテ」原シェフ、「カーロ・エ・カーラ」齊藤シェフ、「リストラテ」濱崎シェフ、「カシーナ・カナミツラ」小西シェフ。C. シェフがゲストに料理を取り分けるなど、心温まるサービスも。D. 在日イタリア大使ヴィンチェンソ・ベトロネ氏も祝福のメッセージ。E. トップシェフたちが作った数々の料理にゲストも大満足。F. 「アクアパッツァ」ソムリエの滝原さん、「トラットリア・アズーリ」代表取締役の北さん、「カノピアーノ東京」副支配人の淵本さん。G. 「ボンテベッキオ」山根シェフ、「イル・ギオットーネ」笹島シェフ、「イゾラベッラ」八島シェフ。H. 「ヴィーノ・デッラ・バーチェ」代表の大倉さん。I. イタリア食文化研究家の長本さん。J. 「アルボルト」ソムリエの林さん。K. 「ボンテベッキオ」総支配人の植田さんと「ファイ」平村さん。L. 日本イタリア料理協会の会長として挨拶する「ラ・ベットラ」落合シェフ。M. 「ピアノピアーノ」村上シェフ。N. フランチャコルタを楽しむゲストたち。



世界屈指のスパークリングワイン
「フランチャコルタ」に注目!

フランチャコルタとは、イタリア・ロンバルディア州フランチャコルタ地方で、シャンパーニュ方式(瓶内二次発酵)により醸造されるスパークリングワインのこと指す。1995年に、イタリアで最も厳格な格付けのDOCGに認定されている。

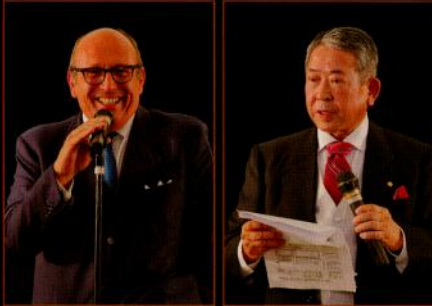
近年、フランチャコルタの勢いが止まらない。世界各地のシェフやワインジャーナリスト、セレブリティがそのクオリティを高く評価したことで「シャンパーニュ」に匹敵するスパークリングワインとして、フランチャコルタというカテゴリーが幅広く認知されるようになった。

「フランチャコルタ」を世界各地に広めた第一人者が、カ・デル・ボスコ社の社長、マウリツィオ・ザネッラ氏である。同社の主力商品であった「フランチャコルタ・ブリュット・ノン・ヴィンテージ」を2008年に刷新し、「フランチャコルタ・ブリュット・キュヴェ・プレステージ」として大々的にリリース。UVカットのために瓶にかけられたオレンジ色のフィルムがトレードマークで、クリーミーな泡、崇高な透明感、心地よいフレッシュ感と酸味が特長だ。同商品は、イタリアのミシュラン星付きレストランはもちろんのこと、名門サッカークラブ「ACミラン」が優勝時のシャンパンファイトに使用するなど、世界のセレブが認めるフランチャコルタだ。

イベントレポート

カ・デル・ボスコ社日本進出 25 周年記念パーティ

カ・デル・ボスコ社の日本進出 25 周年を記念し、在日イタリア大使館（東京・三田）に於いて「フランチャコルタ」をイタリア大使館で楽しむタベ」が 2011 年 10 月 17 日（月）に開催された。



カ・デル・ボスコ社マウリツィオ・ザネッラ社長（左）が、日本のイタリア食文化の発展に貢献してきた南フードライナー大田宥社長（右）の功績を讃えた。



イ・ムジチ合奏団は、ヴィヴァルディのヴァイオリン協奏曲集「四季」など約 30 分間の演奏を行った。



イタリアワインと食材の専門輸入商社の南フードライナーが、フランチャコルタのトップメーカーであるカ・デル・ボスコ社の日本進出 25 周年を祝うために、2011 年 10 月 17 日（月）に、東京・三田にある在日イタリア大使館に於いて「フランチャコルタ」をイタリア大使館で楽しむタベ」を開催した。カ・デル・ボスコ社の商品は、料理人やソムリエからの評価が高く、ファンも多いだけあって、このイベントには遠くは北海道・札幌から、さらには「ピアノ・ピアーノ」村上卓央氏や「ボンテベッキオ」山根大助氏など、関西イタリア料理界屈指のメンバーが揃うなど、レストラン関係者やワインジャーナリストを中心に約 150 名ものゲストが集まった。

当日は、在日イタリア大使のヴィンチェンツォ・ペトロローネ氏による開演の挨拶に続き、イタリア・ローマを活動拠点とする世界で有数の弦楽合奏団「イ・ムジチ合奏団」が演奏を行い、会場を盛り上げた。

演奏終了後、南フードライナー社長の宥大田氏とカ・デル・ボスコ社長のマウリツィオ・ザネッラ氏がゲストたちへ謝意を伝え、「フランチャコルタ・ブリュット・キュヴェ・プレステージ」で乾杯。続いて、日本イタリア料理協会（ACCI）がこの日のために特別監修した北イタリア料理が提供され、ゲストたちは歓談の時を過ごし、カ・デル・ボスコ社の日本進出 25 周年パーティを盛大に祝った。