



四季のおすすめ

イタリアン

シェフ
イチオシ!

Italian

メニュー

秋
autunno



イタリア料理の特徴

イタリアは大きく「北部」「中部」「南部」に分けることができ、その土地その土地ごとに特長的な食材があります。そのため各地で食される料理も異なり、イタリア全体としては料理がとても多彩であるといえます。

今回は**イタリア中部の食材**を使用しました！

メニュー提案はこちらのシェフ！



佐藤真一シェフ

青森県出身。高校卒業後、赤坂のイタリアンレストランを経て98年渡伊。数々の名店で5年半の修業を積み、帰国。2006年、南青山のレストラン、イル デジデリオのオープンと同時に総料理長に就任。その傍ら、台湾での料理教室やイタリア料理の普及活動にも尽力。その活動の一環として「日本イタリア料理協会（A.C.C.I.）」の実行委員を務める。2017年12月、オーナーシェフとしてクリマ ディトスカーナを本郷三丁目にオープン。ソムリエの資格も所持しており、イタリアの食文化の豊かさを発信し続けている。

クリマ ディトスカーナ
東京都文京区
本郷1-28-32-101



田中祐介シェフ

1976年神戸生まれ。調理師学校を卒業後、大阪市内のイタリア料理店で修業。1997年渡伊。5年間トスカーナ州各地を修行。2002年、汐留「レストラン アレッサンドロ ナンニーニ」の総料理長就任のため帰国。トスカーナ料理のおいしいレストランとして名を残し退任。2007年、六本木にてトスカーナ料理「ガットネーロ」をオープンさせる。2010年、恵比寿にて念願の独立。トスカーナ料理とワインのお店「トスカネリア」をオープン。

トスカネリア
東京都渋谷区恵比寿南1-17-6
コートモテリアサウス
恵比寿101



秋メニューにおすすめ！

ピックアップ商品



イタリア産のさつまいも！ オレンジスイートポテトのグリル

果肉がオレンジ色のイタリア産さつまいもの皮をむき、カットしグリルしました。鮮やかなオレンジ色とスッキリとした甘さ、しっとりとした食感が特長です。甘味を活かしたスイーツメニューはもちろん、食事メニューとの相性もよく、メニューの幅を広げ、メニューの見た目も華やかに彩ります。

両シェフのコメント

鮮やかなオレンジ色のオレンジスイートポテトのグリルを加えるだけで、色が単調になりがちな料理も季節感のある見た目に仕上げることができます。また火を入れても煮崩れしにくいので、形を活かしたまま使いたい場合はおすすめ食材です。すっきりとした甘さなので、料理にもドルチェにも使えます。



クリマデイトスカーナ 佐藤シェフ ご提案メニュー！

オレンジスイートポテトの秋のアクアコッタ



「アクア=水、コッタ=煮た」という意味を持つトスカーナ地方の郷土料理です。トマトをベースに、たまねぎなど種類野菜を入れるのが基本ですが、今回はオレンジスイートポテトのグリルを使い、季節感と野菜の旨みを感じられる一皿に仕上げました。

使用商品はこちら



冷凍小タマネギのグリル



冷凍オレンジスイートポテトのグリル



調理のポイント

後乗せトッピングで見た目にも華やかに！



冷凍ライトグリルトマト (イタリア産)



野菜だし調味料

オレンジスイートポテトのグリルのズッパデルドゥーカ



ズッパデルドゥーカはトスカーナ発祥のお菓子で、ティラミスの原型ともいわれ、ルネッサンス期にトスカーナ大公コジモ3世・デ・メディチのシエナ訪問を祝して、シエナの菓子職人が大公のために考えたレシビといわれています。今回はオレンジスイートポテトのグリルを使い秋らしいドルチェにしました。

使用商品はこちら



冷凍オレンジスイートポテトのグリル



調理のポイント

ブラウンシュガーを使うことで、すっきりとした甘さのコンポートに！



トスカネリア 田中シェフ ご提案メニュー！

オレンジスイートポテトとペコリーノ・トスカーノチーズのリゾット



オレンジスイートポテトのグリルはペコリーノ・トスカーノやゴルゴンゾーラなどの旨みが強くコクのあるチーズや、生クリーム・バターなどの乳製品とよく合います。鮮やかなオレンジ色を活かして、色が単調になりがちなりゾットにもオレンジスイートポテトのグリルを加えるだけで、季節感のある見た目に仕上げることができます。

使用商品はこちら



冷凍オレンジスイートポテトのグリル



調理のポイント

仕上げに加えることでリゾットに新たな彩りと食感をプラス

ニューディーとオレンジスイートポテトのグラティナーティ



「ニューディー」とはトスカーナの方で、イタリア語での「裸 (nudi)」を意味する言葉でリコッタチーズとほうれん草のニョッキです。本来はラビオリに包まれる詰め物ですが、外側なしに中身のみをお団子状にして食べることに由来します。ニューディーは柔らかいため、オレンジスイートポテトのグリルを加えることで新たな食感を付与することができます。

使用商品はこちら



冷凍オレンジスイートポテトのグリル



調理のポイント

コクのあるペシャメルソースの旨みをしっかりと吸わせる

カゴメ株式会社

東京本社 〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー
TEL:03-5623-8501 (代表)
本社 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号
TEL:052-951-3571 (代表)



シェフのレシピ、
おすすめ商品の
詳細はコチラ



商品やお得な
情報はコチラ