



四季のおすすめ

イタリアン

シェフ
イチオシ!

Italian メニュー

2026
春

primavera

メニュー提案はこちらのシェフ！



原宏治シェフ

1957年千葉県生まれ。20歳で料理の世界に入り、フランス料理を学んだ後、25歳でイタリアへ訪学した際にローマで食べたパスタに感激しイタリア料理に転向する。帰国後、九段「ラ・コロンバ」、西麻布「アルボルト」のセコンドシェフを務め、再度イタリアへ渡り、帰国後の1990年9月、日本橋浜町「アルポンテ」オープン。2013年9月、トルナーレ日本橋浜町に移転、現在に至る。

RISTORANTE
AL PONTE

東京都中央区日本橋浜町3-3-1
トルナーレ日本橋浜町2F



直井一寛シェフ

1976年、栃木県生まれ。大阪あべの辻調理技術研究所の「フランスイタリア料理課程」卒業後、「レストランCHIANTI」に入社。約10年間、西麻布店・六本木店などで修行し、2006年にラ・ターナ・ディ・パッコでシェフを務める。2018年に「アクアパツツ」に入社しシェフを務め2023年に退社。同年7月に「701」をオーナーシェフとして開業。

701 (nanamaruichi)
東京都千代田区外神田
2丁目1-3
東進ビル 新館1階



春メニューにおすすめ！

ピックアップ商品



素材本来の味
グリーンピース
ピューレー

グリーンピースを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。



加熱要らずで手間な
自然解凍で使える
ごろごろカット3種ミックス

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをざくっと大きめにカットしてノンオイルでグリルし、ミックスしました。具材感のある野菜と彩りの良さ、そしてグリルによって、いっそう引き出された野菜の旨味、甘味、香ばしさが特長です。さらに加熱せずに、自然解凍でお使いいただける利便性をプラスしました。

原シェフのコメント

グリーンピースピューレーは甘味が強く、彩りも鮮やかなので華やかで満足感のある1品に仕上げてくれます。自然解凍で使えるごろごろカット3種ミックスは加熱要らずでマリネ液に漬けておくだけなので、非常に使い勝手がよいです。



野菜の甘味と旨味
ソフリット
(香味野菜ソテー)

香味野菜（たまねぎ、にんじん、セロリ）を時間をかけてじっくり炒めることで、野菜の甘み・旨味を引き出した、イタリア料理のベースとしてお使いいただくことで、味の奥行が広がります。



料理にコクやアクセントをプラス
グリル赤・黄ピーマンピューレー

南イタリアの大地で育った赤ピーマンと黄ピーマンをノンオイルでグリルすることにより「旨味」「甘味」を引き出したものを原料として使用しています。グリルした野菜の旨味や甘味、ピーマン特有の苦みや香りで、ドレッシングやバスタソースにコクやアクセントを付与します。

直井シェフのコメント

ソフリットは炒める手間なく、加えるだけで簡単に野菜の旨味と甘味を付与でき、汎用性が高いでいます。グリル赤・黄ピーマンピューレーは甘味と旨味、ピーマン特有の苦味が、コクを付与してくれるため料理がワンランクアップします。

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。

今回はイタリア北部と南部をイメージしたアレンジ料理のご紹介！



アルポンテ 原シェフ イタリア北部のご提案メニュー！

鶏むね肉カツレツのカルピオーネ（チキンカツのマリネ）



使用商品はこちら



冷凍
自然解凍で使える
ごろごろカット3種ミックス



冷凍バジル
ピューレ

「カルピオーネ」とは北イタリア・ランゲ地方の郷土料理で日本の南蛮漬けに似たマリネ料理です。通常は魚介を使うことが多いですが今回は鶏の胸肉を使い、自然解凍で使えるゴロゴロ3種ミックスを一晩マリネさせた液をかけてさっぱりとした一皿に仕上げました。温かい状態ではもちろん、一晩冷蔵庫に入れて冷やした状態で食べてもおいしいです。

調理のポイント
熱々のマリネ液を
かけることで味染
みがよくなります。

クリーミーなグリーンピーススープ



使用商品はこちら



冷凍
グリーン
ピース
ピューレ



野菜だし
調味料
(濃縮
タイプ)



冷凍グリ
ーン
ピース
ピューレ



冷凍トマト
ピューレ

グリーンピースピューレとグリル赤・黄ピーマンピューレの甘味に野菜だし調味料のコクが加わり、生クリームを加えてしっかりとブレンダーで混ぜ合わせたもったりとした旨味のあるスープです。

付け合わせのパンにはトマトピューレーを使ったペーストを合わせ、そのまま食べてもスープにつけてもおいしい、またスープの緑とパンの白、ペーストの赤がイタリアを思わせる目にも楽しい一皿に仕上げました。



調理のポイント
ブレンダーを使ってし
っかりと混ぜ合わせること
で、もったりとした仕上
がりに！

イタリア産グリル野菜と豚肉のピニャータ



使用商品はこちら



冷凍農園風
イタリアミックス
(ごろごろカット)



冷凍ソフリット
(香味野菜ソテー)

「ピニャータ」とは南イタリア（特にブーリア州やバシリカータ州）で使われるテラコッタ（素焼き）の土鍋に由来し、料理としては煮込み料理を指します。今回はカゴメのソフリットをベースに豚肉と農園風イタリアングリル野菜を煮込み、見た目も華やかに野菜の旨味がしっかりと感じられ、食べ応えのある1品に仕上げました。

調理のポイント
食感を活かすために
農園風イタリアンミックスは後入れして煮
込みます。

701(nanamaruchi) 直井シェフ イタリア南部のご提案メニュー！

力ゴメ株式会社

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