自然を、おいしく、楽しく。KAGOME

四季のおすすめ イタリアン Italian メニュー 夏 estate

シェフイチオシ！

イタリアの地方について学ぼう！

イタリア北部

フランスやスイスなどに接しており、その影響も多く受けているエリア。動物性たんぱく、脂質もしっかりと摂れる料理が多い。
酪農が盛んでバターをよく使う。またグラナ・パダーノやパルミジャーノ・レッジャーノなど牛乳製のハードチーズが有名。
小麦粉は軟質小麦のため卵を加えた手打ちパスタが多い。一方、パンの食感はさっくりとして小ぶりなものが多い。米作もしているのでリゾットも有名なエリア。

イタリア中部

首都ローマやフィレンツェなどを有するエリアで 南部らしさが入り混じっているのが中部エリアの面白さ。また沿岸部は魚介料理、山間部は農村、羊飼いの料理があるのも特徴。
小麦は軟質小麦も硬質小麦も使う。油脂はオリーブオイルが中心だがラードもよく使われている。
昔から羊の飼育が盛んで、イタリア最古のチーズと言われているペコリーノ・ロマーノをはじめ、各地で羊乳を使ったチーズが作られている。

イタリア南部（島部）

イタリア料理の源流ともいわれる南部エリアで、素材を活かしたシンプルな調理法が多い。
小麦は硬質小麦で、むっちりとして大型のパンが多い。油脂はオリーブオイルが中心、トマトベースの料理が多い。
羊やヤギが放牧されており、モッツァレラやカチョカバッロに代表されるパスタフィラータタイプ（湯を加えて引き伸ばす）チーズが多い。
シチリア、サルデーニャの島部は昔から地中海の覇権を争う形で多くの民族が流入。独自の食文化を形成している。

参考資料：イタリアの地方料理（柴田書店）

今回はイタリア南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！

馬場圭太郎シェフ

1971年、新潟県生まれ。調理師学校卒業後、「シェ松尾」「ビストロダルブル」などを経て、94年イタリアへ。シエナ、サルデーニャ、シチリアなどで、約5年間修業を積む。帰国後、「ナプレ」「ラ・スコリエーラ」のシェフを経て、07年、「タロス」オープン。現在、渋谷・葉山などに6ブランドを展開。

Tharros
渋谷区道玄坂1-5-2
渋谷SEDEビル1F

江部敏史シェフ

東京都生まれ。武蔵野調理師専門学校卒業後「ホテルニューオータニ」に入社。西麻布「リストランテ・アルポルト」などで修業し渡伊。フィレンツェ、ボローニャ、ターラントなどイタリア各地で研鑽を積む。帰国後、日本橋「リストランテ・アルポンテ」、浦安「ペスケリーア」シェフ、小石川「アル・ペッシェドーロ」シェフを経て、2006年より「コルテジーア」シェフに就任。
TBS「ジョブチューン」など、TV出演多数！

リストランテ・コルテジーア
東京都港区南青山5-4-24-B1F

Tharros 馬場シェフ ご提案メニュー！

地中海野菜とフレーグラのパエリア　アルゲーロ風

地中海野菜グリルのミックスを使った夏にぴったりな野菜の彩りと魚介の旨みを感じられるパエリアです。パエリアには一般的に米を使用しますが、今回はサルデーニャで有名なフレーグラ（パスタ）を使用することで食感も楽しめます。

使用商品はこちら

冷凍地中海グリル野菜のミックス

トマトペースト（イタリア産）

調理のポイント

野菜と魚介を炒めて旨みを出す

冷製枝豆のブディーノ　桃のソース ペコリーノサルドと生ハム添え　エストラゴン風味

枝豆ピューレーを使った見た目も夏らしい冷製の前菜です。イタリアではそら豆とペコリーノの組み合わせのお料理がありますが、今回は枝豆ピューレーを使い、さらに生ハムの旨みを加えました。

使用商品はこちら

冷凍枝豆ピューレー

調理のポイント

スプーンでクネル状にきれいに形を整える

リストランテ・コルテジーア 江部シェフ ご提案メニュー！

夏野菜ととうもろこし フレッシュリコッタチーズの リンフレスコ(冷製ポタージュ)

コーンピューレーを使用して夏にぴったりな冷製ポタージュに仕上げました。コーンピューレーの甘味とリコッタチーズの旨みの相性がよい一品です。また仕上げに自然解凍で使えるざく切り4種ミックスをトッピングすることで、見た目と食感をさらに楽しむことができます。

使用商品はこちら

冷凍 コーンピューレー

冷凍自然解凍で使えるざく切り4種ミックス

調理のポイント

コーンのポタージュにきれいに乗せる

冷製カヴァテッリ グリルナスのトマトソース バジリコ モッツァレラ添え

ベーストマトソースにワインビネガーやナスのグリルを加え、南イタリアのパスタ・カヴァテッリを合わせた夏らしい爽やかなトマトソースのパスタです。ベーストマトソースを使用することで仕込みの手間削減につながります。

使用商品はこちら

ベース トマトソース

冷凍ナスのグリル（ダイス）

調理のポイント

ベーストマトソースと野菜は沸かして旨みを出す

夏メニューにおすすめ！ ピックアップ商品

彩り鮮やかな5種の野菜 地中海グリル野菜のミックス

地中海性気候で育った彩り鮮やかな5種類のイタリア産野菜を具材感のあるサイズにカット、グリル加工したミックス品です。フライパン、オーブンなどでグリル料理に最適なミックスです。

馬場シェフのコメント

イタリア野菜の旨みや甘味が凝縮されていて、とても味が濃くおいしいです。また5種類もの野菜が入っていることで、華やかな見た目やさまざまな食感をかんたんに料理に付与することができることに加えて、カット・グリル済みなことが仕込みの手間削減に大きく寄与するため、使い勝手がよいですね。

幅広いトマトメニューにマッチ！ ベーストマトソース

幅広いトマトメニューのベースとしてお使いいただけるように仕上げたトマトソースです。トマトや炒めたたまねぎの旨味、トマト由来の赤い色がメニューの仕上がりを引き立てます。

江部シェフのコメント

トマトの旨みはしっかりとありますが、シンプルな味わいなので、ナスのパルミジャーナ　オーブン焼きのようなトマトソースをベースとした料理にも適した商品だと思います。また、にんにくを使用していないことで使える料理の幅も広がりますね。

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

©カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します。