



イタリアンの巨匠、片岡 護シェフが挑む！
『コレッツィオーネ・チンクアンタ+1』とのマリアージュ料理



トマトソースの Pasta ベッペ風

ジェノヴェーゼソースとリコッタチーズ、ソースのトマトは2種類を使用。トマトが良いもの（旨みがあり美味しいもの）であれば、調理中にチーズを用いる必要はない。むしろ、料理の完成後にチーズを添えることによって、美味しさを引き立てる。トマトソースにジェノヴェーゼを加える『ベッペ風』には料理そのものの味わいを邪魔しないよう、主張が強くコクのあるパルミジャーノは使わず、淡泊な味わいのリコッタを添えている。



この Pasta の肝はトマトのクオリティである。口に含んだ時に、鮮度抜群のトマトに絶妙の熟度、味わいのバランスや旨味を感じ、次に控えめなバジルペーストのフレーヴァーが追走してくる。2度目に、付けあわせのリコッタと共に口に運ぶ。深くまろやかな風味に変貌する。リコッタは現地でチーズというよりは食べる牛乳のような感覚で食されているが、それそのものでは淡白である。しかしトマトやバジル、オリーブオイルなどと食すればこの上ない引き立て役となる。濃醇でまろやか、ミルクィなフレーバーのコレッツィオーネに絶妙な伴侶であることは疑いようもない。



コーダ・ア・ラ・バチナーラ (牛テールの煮込み)

地元で食される典型的な庶民のローマ料理。天然痘のワクチンになる牛痘を集める仕事をしてきた種痘夫(=バチナイオ)が、捨てられる牛尾を集めて家庭で調理して食していたのが由来。ニンジン、タマネギ、セロリ、トマト等と牛テールを煮込む。セロリを用いるのがコツで、苦みや独特の青臭さが味わいのアクセントとなる。

ワインの濃厚な黒紫と、煮込み料理の深みあるチョコレート色が視覚で既にマリアージュしている。柔らかな触感で、噛み締めるほどに、肉のうまみ、野菜のうまみが口蓋に広がる。確かにセロリの苦みがアクセントとなり、味わいに複雑味を与えてくれる。ワインの滑らかなタッチ、深みのあるフルボディが、口の中で優しくしかも柔らかく、肉と融和してゆく…まさに夢のマリアージュである。

文/モトックス 本間 敦



『現代の名工』片岡護シェフ

1968年 イタリア・ミラノへ渡航。総領事付コックに着任。ナヴィリオ地区にある魚介料理専門店「アルポルト」と出会う。
1974年 日本へ帰国。代官山「小川軒」、南麻布「リストラテマリエ」料理長を歴任。
1983年 港区西麻布に「リストラテアルポルト」をオープン。女優・有馬稲子のコラムで絶賛され、その名が全国に知れ渡る。
2009年 超人シェフ倶楽部を発足し、副会長に就任。
2015年 日本政府より『現代の名工』受章。ミラノ万博において日本政府より日本館サポーターに任命され、「アクアパッツァ」の日高良実氏、「ボンテベッキオ」の山根大助氏、ミラノ市内のリストラテ「ASOLA」のイタリア人シェフ、マッテオ・トレッタ氏の4人でのプレゼンテーションは内外で大きな話題となった。
テレビ出演等メディアでの活躍多数、著書は40冊以上を数える。日本のイタリア料理界における名実ともに第一人者。アルポルトの支店を日本各地に展開する。

mottox 株式会社モトックス

大阪 FAX 06-6723-3140 <http://www.mottox.co.jp>
東京 FAX 03-5771-2824 札幌 FAX 011-209-3056