



イタリアンの巨匠、片岡 護シェフが挑む！
『タロ プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア』とのマリアージュ料理



まるでプーリアをそのまま料理したような一皿！

マグロとアボカドのタルタル仕立て オリーブのムースのせ

イタリアでは生の魚を食することは、エキゾチックな体験として考えられ、概ねナポリ以南で供される。プーリアもまさにそう。名物のムール貝をはじめ様々な貝類、エビ、カニ、イカ、タコなど。マグロも勿論食する。またオリーブは、量の上でも、品質の上でもイタリア 1、2 位を争う産地であり、オリーブオイルもまた絶品である。プーリアのオリーブオイルは、フェノール類(皮や種の熟成)の完熟したものが収穫できるため、アロマは控えめながら滑らかな質感で、味わいの奥行きやボリュームに優れ、旨味、甘みを感じる素晴らしいもの。今回は特別にサン・マルツァーノ社のオリーブオイルを使用して調理頂いた。タルタルの周囲にイクラ状のプチプチのアクセントがいくつかあるが、それはそのオリーブオイルをアルギン酸の膜で閉じ込めたもの。ちりばめられた野菜たちが美しく、まさに野菜の楽園プーリアを体現した『庭園風』ともいふべき芸術的な一皿。マグロのほどけるような旨味、オリーブのムースの滑らかな

舌触りは、タロ・プリミティーヴォの滑らかなタンニンとよくシンクロしている。オリーブオイルの甘みはタロのもつ良質な酸味とよく絡み、絶妙の調和を呈している。生の魚と赤ワインがこんなに合うなんて、チョットびっくりである！

これぞ鉄板！仔牛フィレ肉のロースト マルサラを使ったソース

滑らかな質感にたっぷりとした、もぎたて果実味がウリのタロ・プリミティーヴォは、例えば、炭火で焼いた脂身の多い牛ローストとは、上手くマリアージュしない。赤ん坊の頬のようなキメ細かいタッチで限りなくソフトな噛みごたえの仔牛のフィレが、完璧なチョイスである。甘く煮詰めたマルサラのフレーバーとタロの持つ完熟ブドウのニュアンスが良く調和している。やはり付け合わせの色とりどりのお野菜たちが、目にも美しく、野菜の楽園プーリアを想起させる演出である。

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「リストラテマリーエ」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