

SAN MARZANO



イタリアンの巨匠、片岡 護シェフが挑む！

『タロ サリーチェ・サレンティーノ』とのマリアージュ料理

ベジタブル・パラダイス、プーリアを体現する、目にも鮮やか、味わいも鮮烈な2皿！



そら豆のムース、トマトとオリーブとケッパー

材料は生で、さやごと食することができるほど新鮮かつ上質なそら豆を用いる。柔らかくなるまで塩ゆでし、裏漉し、冷ましたあと、泡立てた生クリームと和える。ピューレを裏漉しして作るトマトクーリはトマトをミキサーに掛け、布漉し、水分を抜き、オリーブオイル、ドレッシングと合わせて、色鮮やかなソースに。そら豆の旨味、ハーブを思わせるフレーバー、に目にも鮮やかなトマトの甘く、フレッシュな果実味が、タロ サリーチェ・サレンティーノの果実味と抜群のハーモニーを奏でる。

因みに、よく散見する、過熟した、疲れた印象のサリーチェでは上手くマッチしない。サン・マルツァーノが造るタロ サリーチェのようにフレッシュな果実感が感じられるワインでこそ相性抜群！

鶏肉、グリーンピースのソース、トマトとオリーブとケッパー

上質な鶏胸肉のロースト、イタリア産のグリーンピースのソース。それにトマトとオリーブ、ケッパーを使えば、気分はもう地中海である。濃く主張の強いイタリア産のグリーンピースのソースはサリーチェの青っぽさ、植物的なアロマとよくマリアージュ。噛み締めるごとに旨味が増すジューシーな胸肉に、豊富な果実味のサリーチェは絶妙な引き立て役であり、やはり付け合わせのトマトと相まって、完璧なマリアージュを呈している、ブラボー！

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「リストランテマリーエ」料理長を歴任。
1983年 港区西麻布に「リストランテアルポルト」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ンテ「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