

新発売イタリアのロゼワイン  
トラマーリ

SAN MARZANO TRAMARI X



サン・マルツァーノトラマーリ / イタリア プーリア州産 / 希望小売価格 1,800 円 (税別)

現代の名工  
西麻布アルポルト  
片岡護



## 片岡 護

ミラノに渡り総領事付コックを務め、帰国後に名店の料理長を務めたあと西麻布にオープンした「リストランテ アルポルト」がメディアで絶賛されその名が全国に知れ渡る。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で展開する。2015年 日本政府より『現代の名工』受章。

### 『プーリア州のロゼには、 海鮮料理、野菜やハーブでアクセントを!』

本間：昨年のサン・マルツァーノ社ブランドアンバサダー就任の際はプーリア州までお越しいただき、ありがとうございました。

片岡護シェフ（以下敬称略、片岡）：あのときは2月なのに温暖で、平地が果てしなく続く、穏やかな気候と地形で植物が良く育つのが分かりました。野菜が美味しくて驚きました。魚は、生き締めするので、正直、日本の方がいいと思いますが、貝類やイカ、タコ、エビなどを使った料理はとても美味しく印象的でした。

本間：今回、サン・マルツァーノ社のロゼの取り扱いを開始します。ワイナリーからほど近い町ターラントは、イオニア海とアドリア海が交わる場所ですので、名前はTra（〜の間に）、Mari（Mare 海の意味、複数形）でトラマーリと命名したそうです。プーリアでは、カステル・デル・モンテ近郊のボルドースタイルの濃厚なロゼが有名ですが、世界的にはエレガント路線で、こういったペールロゼ（淡い色のロゼ）がトレンドです。

片岡：プーリアを旅した記憶を思い出して、このロゼに合う料理を作りました。一つ目は海の幸のサラダ。鮮度の良い、やいば、芝海老、ムール貝、あさりを使います。海鮮の噛み締めるような食感とミニ人参、ミニ大根、ラディッシュのシャキシャキした食感がいいでしょ。香草ソースはバジリコ、パセリのみじん切り、ローズマリー、セルフィユ、ニンニク、ケッパーと言った、ハーブや香りの強い野菜で作って、見た目の彩りと味わいにアクセントを添えます。

本間：プーリアは、オリーブの生産量はイタリア一位、トマトをはじめとした野菜も豊富ですし、まさにプーリアが思い出される一品ですね。メチャクチャ、このロゼに合いますよ（笑）

片岡：もう一品は、手長海老のソテー、サフランの焼きリゾット添え。私は昔、ミラノで仕事していたのでアルポルト風にアレンジして焼きリゾットを添えてみました。スカンピは頭としっぽを外して、ベーコンで巻き、オリーブオイルを熱したフライパンでこんがり表面を焼き、火を通します。やはりここでも香草のソースを添えて、味わいを引き締めます。

本間：スカンピが持つ磯のニュアンスとグリーン系のヒントは素晴らしい素材の持つ鮮やかなピンク色、海のミネラルを感じさせる味わいは、まさにこのロゼの為に一皿ですね!

片岡：海鮮や野菜を使ったお料理にはプーリアのワイン、オリーブオイルはよく合う!



聞き手

## 本間 敦

(社)日本ソムリエ協会  
公認・シニアソムリエ。  
著作家。  
現職、株式会社モトックス  
営業企画室長。  
週刊モーニング刊  
『神の雫』登場の  
『本間長介』のモデル。



株式会社モトックス [www.mottox.co.jp](http://www.mottox.co.jp)

※未成年者の飲酒、飲酒運転は法律で禁止されています。※妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。