

2014年10月吉日

おいしいイタリア料理はイタリアのお鍋から！
日本イタリア料理教室協会所属の先生が
ご紹介するイタリア伝統料理
「ラゴスティーナ」オフィシャルサイトで公開！

イタリアのマンマ(母)達に110年以上愛され、結婚祝いの定番として贈られてきた「ラゴスティーナ」の鍋。女性たちはこの鍋の重みに、家族のために料理をつくる幸せと一家の台所をあずかる責任を重ねてきました。一家の柱であるマンマ(母)にとって、手づくりの料理を中心とした家族の時間を築くことは人生で最も大切なもののひとつ。「ラゴスティーナ」の鍋は、そんなマンマたちの半生を共にする頼もしい相棒として、家庭の味をささえてきました。イタリアでは各地にマンマたちが愛情込めて作る伝統的な家庭料理があります。

この度、ラゴスティーナオフィシャルサイトにて、イタリア各地の伝統料理を、「日本イタリア料理教室協会」所属の先生がそれぞれに現地での思い出などを交えて、本場の味とレシピを紹介します。
(レシピ提供および調理:岸摩弥子先生)

日本イタリア料理教室協会の先生が紹介する
イタリア伝統料理

<http://www.club.lagostina.jp/ascig/>

本オフィシャルサイト(<http://www.lagostina.jp/>)では、あわせて各製品を使ったレシピもご紹介しています。

イタリア各地の伝統的な家庭料理が、プロによるちょっとしたコツで手軽に作れて、毎日の食事やおもてなしに、すぐに役立つレシピが揃っています。

「ラゴスティーナ」で広がるお料理の可能性を、ぜひ実感してください。



【サイトでご覧いただけるレシピ】

2014年9月より順次レシピを公開

1. 〈アトリエ・メディテラネ〉緒方哲男先生 <公開中>

『Cacciucco』 カッチュッコ

トスカーナ州の西側、リグーリア海を望む港町リヴォルノはメディチ家の庇護の元、多様な民族が行き交う自由貿易港として栄えた港町。この地の名物料理「Cacciucco(カッチュッコ)」は、綴りに5つのCが含まれることから5種類以上の魚介を使うのが伝統です。様々な魚介の旨味が折り重なる濃厚なトマト風味の魚介スープ。私が敬愛する作曲家マスカーニや画家モディリアーニの故郷としても知られるこの町は、港や磯が身近な逗子や葉山で生まれ育った私にとって、不思議と心に沁みる懐かしさと思い入れのある特別な料理です。



2. 〈ラ・クチネッタ・ドーロ〉菊地としみ先生 <公開中>

『Costletta alla milanese』 コストレッタ・アツラ・ミラネーゼ(ミラノ風カツレツ)

ミラノの伝統料理です。「コトレッタ」というのはミラノ方言で骨付きあばら肉の意味ですので、「骨付き仔牛肉」を使うのが決まりです。フライパンに多めの澄ましバターを熱し、中身がほんのりピンク色になる様に仕上げます。このお料理には同じロンバルディア州のワイン、オルトレ・ポー・パヴェーゼのボナルダ、クルテフランカ、フランチャコルタのロゼなどをお勧めします。



3. 〈ミンニョ・ミンニョラ〉 角之倉真美先生 <公開中>

『Pappa col pomodoro』 パツパ・コル・ポモドーロ

シエナの料理学校に入学一日目、緊張と海外でのなれない生活に不安を感じる私たち生徒のために、校長先生のジャンルーカが作ってくれたのがこの一皿でした。シンプルなやさしい味と、料理は食べる人のことを考えてという、当たり前でも忘れてはならない愛情を今でも思いだす一皿です。



4. 〈ラ・クチーナ・ユミーナ〉 野本由美先生 <2014年11月より公開予定>

『Carciofi alla romana』 カルチョーフィ・アツラ・ロマーナ（ローマ風）

5. 〈ロカンダ・デル・クオーレ〉 青江博先生

『Minestronone d'orzo』 ミネストローネ・ドルツォ（大麦のミネストローネ）

6. 〈夜宮の森〉 江崎仁文先生

『Cappelletti in brodo』 カペレッティ・イン・ブロード

7. 〈フェリーチェ・イタリア〉 林ゆき子先生

『Acqua pazza』 アクアパッツァ

8. 〈イル・クッキアイオ〉 大庭麗先生

『Olive ripiene all' ascolana』 アスコーラーナのオリーブの詰め物

9. 〈オッティモ〉 高橋やすこ先生

『Arancini』 アランチーニ（シチリア風ライスコロッケ）

10. 〈バツレツツァ〉 わたなべようこ先生

『Trenette al pesto』 ジェノバ風トレネッテ



11. 〈ボナ・ペティート〉 阿部加奈子先生

『Saltinbocca』 サルティンボッカ


●一般社団法人 日本イタリア料理教室協会とは……

イタリア料理を正しく理解し、その知識を教育することによりイタリア料理の普及、日本とイタリアの交流促進の趣旨のもと、2003年12月に設立。イタリア料理の知識、技術についての研究を高め人材の育成・支援を図るとともに、知識レベルの認定制度を促進し、日本のイタリア料理教室の向上に寄与する事を目的とし、イタリア料理とイタリア食材の普及をモットーに活動しています。



【読者の方のお問い合わせ】

株式会社グループセブ ジャパン

 :0570-077772

東京都品川区東五反田 3-14-13

高輪ミュージビル

<http://www.lagostina.jp>

【プレスの方のお問い合わせ】

株式会社ヴィジョン・エイ

朴、石川、市川、末吉

TEL:03-3402-5574 FAX:03-3402-5452

東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-7-9-301

