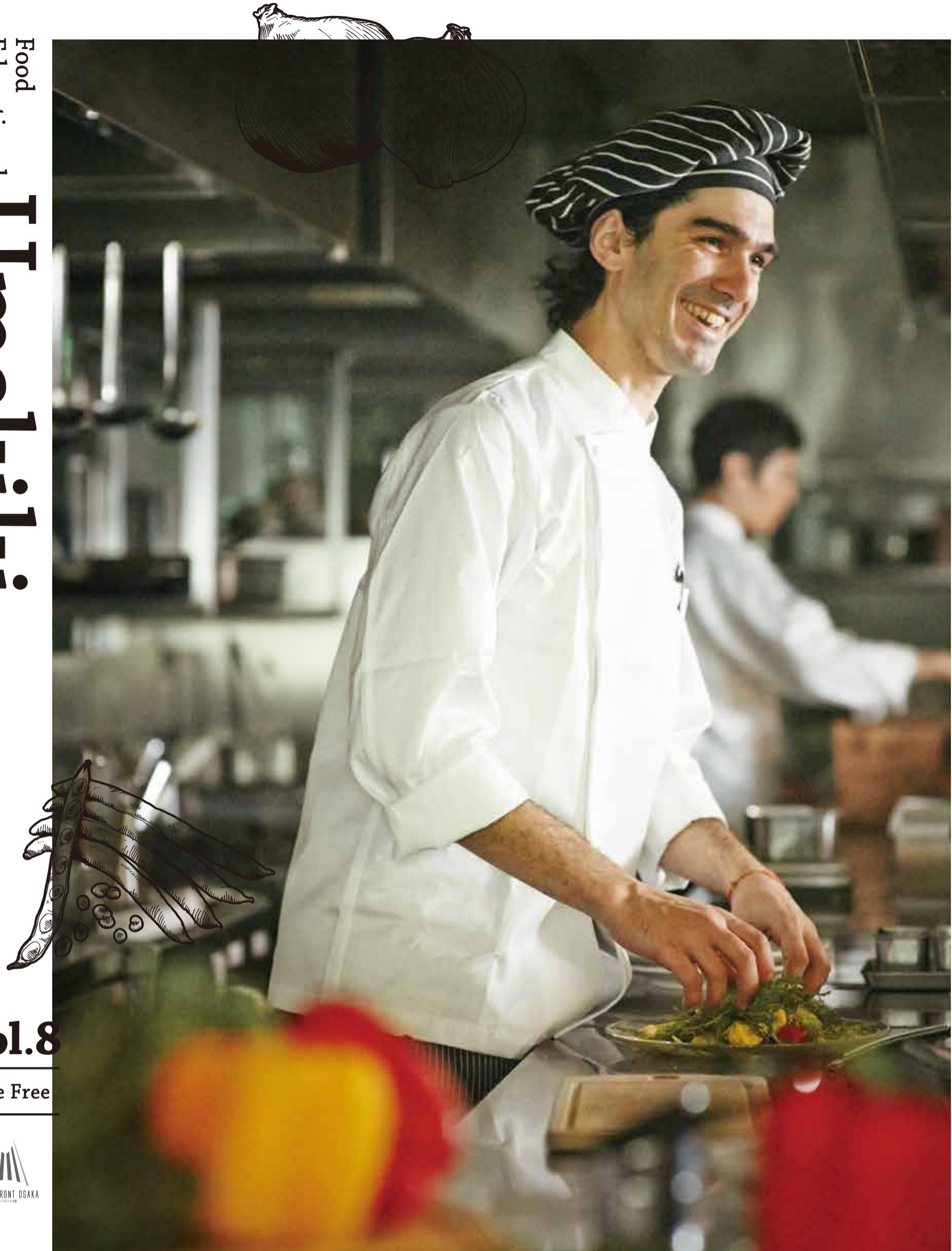


Food
Educational
Paper

Umekiki

おいしいを、めききする



Vol.8

Take Free



Italians Love their hometown as Osakans do.

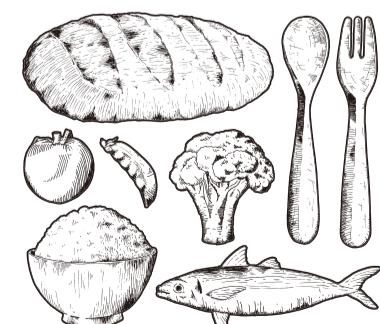
大阪人同様、地元愛の強いイタリアを目利きする

日本と同じく南北に長く、四季を愉しめるイタリア

20州からなる長靴の形をした国は、地域ごとに驚くほど異なる食文化をもつ

生まれた土地の食材を愛し、その食材を一番おいしく食べる調理法を守り続いているのは地元愛がゆえ

大阪人と通ずるものを見出しながら、地域ごとに異なるイタリアの食を目利きし、味わう



Umekiki
おいしいを、めききする

P2_INTRODUCTION
-イタリアと大阪-

P3-P5_HOW TO CHOOSE
-選び方-

P6-P10_HOW TO COOK×LIMITED MENU
-作り方 & 期間限定メニュー-

P11_HOW TO EAT
-食べ方-

P12_EVENT GUIDE
-6・7月のイベント情報-

What's the reason Osakans & Italians Love their hometown?

大阪と
イタリアの
地元愛の
ルーツを探る



Italian Culture!



教会の近くにはバールがあることが多く、そこは地元の人の社交場となっている。老人が集まり近所の友人とカードゲームを楽しんだり、サッカー（カルチョ）の話をしたりしている風景を見ることは珍しくないといふ



イタリアのお母さん（マンマ）はとても働き者。代々受け継がれてきた地元食材をおいしく食べる知恵がつまった郷土の味で食卓を賑やかせる。マンマの味はどの地方にもあり、マンマによって大切に守られている



マンマの料理はお父さん（パパ）のつくる自家製ワインとともに愉しむことも。その土地の葡萄で地元の人の手で作られたワインはさぞおいしいことだろう

大阪人とイタリア人は似ている？ COLUMN

イタリア各州を巡りその魅力をとことん掘り下げ発信している「イタリア好き」というフリーペーパーの編集長である松本浩明氏は、イタリアの「人」が何より好きだと話す。その魅力はなんだろうか。イタリア人は自分の生まれた土地に深い愛着を持ち、その土地を肯定することが自信になっているという。占領下にあった歴史的背景から納得できるナショナリズムのように思う。ある時「イタリア人は最高のエゴイストなのよ！」という言葉を聞かされ、雷鳴に打たれたような衝撃とともに、イタリア人の全ての言動がこの言葉によって解き放たれたという。このエゴイスト的精神性と地元愛は切っても切れない相関関係にあるのだろう。イタリアを訪れる度に感じる人の魅力に「彼らのように生きたい」という羨ましさを感じているのかもしれない。関西において、よく耳にする「京都人と大阪人と神戸人は違う」という話。実際それぞれの地域に生まれ育った人は、関西とひとくくりにされることを嫌う傾向にあるように思う。まさに地元愛がゆえだろうか。大阪人らしいエゴイズムで、かつて天下の台所と呼ばれる様々な食が集まり、独自の食文化を生み出してきた大阪の食を守り続けていきたいものだ。

ふらりと歩けば、緑・白・赤の3色国旗がはためくレストランをよく目にすることになった昨今。今やとても身近な存在のイタリア料理がここまで日本に普及したのは、実はここ40年くらいの話。日本人コックの技術の高さからどんどんローカライズされ、ここ大阪においても切っても切り離せない料理となった。

誰をも虜にするイタリア料理、一言でくくなってしまうとイタリア人に怒られる、というのは大袈裟かもしれないが、地方により食材も料理も全く異なる。「イタリア料理などという料理は存在しない」という見方もあるほどだ。日本と同じく南北に長いイタリアは、気候にも四季(stagioni/スタジヨーニと呼ぶ)がある。日本のようにハウス栽培が盛んでいため、南北で作る食材は全く異なり、旬の時期しか食べられない食材をよりおいしく食べる知恵が各地域に根付いているため、長靴の形をした国の中で、様々な地方料理が地元民によって大切に守られている。例えば日本でミートソースと呼ばれ愛されているボロネーゼは、イタリア北部にあるエミリア＝ロマーニャ州のボローニャで生まれたもの。パジルの香りが食欲をそそるジェノベーゼは、北西部のリグーリア州のジェノバで誕生。このように地域の名前がつく料理は数多く存在する。



東西南北で異なる地形と 気候を持つからこそ育まれた食材

南北に長い長靴型の半島と地中海一大きい島シチリア、二番目に大きな島サルデーニャを含んだ20州からなるイタリアは、日本同様、北が寒く南が温かい。ほとんどの地域が海を臨む一方で半島を縦貫する高い山脈が走り、地域ごとに全く異なる地形を持つ。北部は寒さゆえに農作物が育ちにくいか、山岳地帯の澄んだ空気と広大な土地で放牧を行い、バターやチーズなどの乳製品が豊富。南部は、日本に馴染みのあるオリーブやトマトを使った料理が特徴的だ。



イタリア人の地元愛とは？

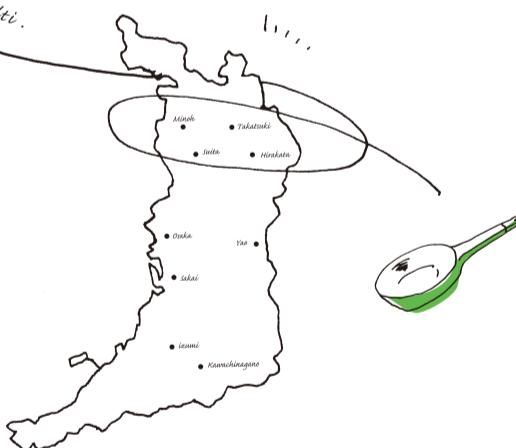
イタリアにおける地元愛をカンパニズモと呼ぶ。その語源は、イタリアの教会にある鐘楼の鐘(Campana/カンパーナ)。イタリアは小さな村や町にも必ず教会があり、生まれた時からこの鐘の音とともに暮らす。この鐘の音が聞こえる範囲が自分の暮らす地域である言っても過言ではない。地元を離れ街に戻った際もまたこの鐘の音で故郷に戻ったことを実感するのだという。イタリア人の地元を大切に想い、その場所に誇りを持っている様をうかがい知ることができる。

もともと違う国だった ゆえに生まれた地域性の違い

イタリアが統一されたのは19世紀後半、今から約150年前のこと。それ以前はオーストリアやフランス、スペインなどの他の西欧諸国の介入が続き、争いが続いていた。いま、一つの国となっているイタリアは、もともと異なるいくつかの国だったのだ。そんな歴史的背景から育まれてきたその土地の味が、根強く親しまれているのかもしれない。



Osaka



取材協力・写真提供 イタリア好き 編集長 松本浩明氏



HOW TO CHOOSE

◆選び方◆

Planting Tasty Italian Vegetables in the Kansai area.

関西でイタリア野菜を育てる農家に会う

日本よりやや高い緯度に位置するイタリア。気候は日本とよく似ているが、土のミネラルが豊富で野菜の味が濃いという。イタリア料理に素材の味を活かす調理法が多いのもうなずける。そしてここ、大阪にもイタリア野菜を育てる農家がいる。

奈良県 葛城市
寺田農園
寺田さん

料理の味を邪魔せず引き立てる愛されハーブ

ローズマリーやチャービルなど6種類のハーブを水耕栽培している寺田さん。土での栽培に比べ、味、香り、色ともにやわらかい。シェフやパティシエなどプロからの人気も高い。



いつも明るくまるでイタリア人のような寺田さん

水耕栽培で育てる難しさとは?

ハウスの中で徹底した温度管理のもと行う水耕栽培でも、天気に左右されてしまうのは露地栽培と同じ。思うように収穫出来ないことも多々あるという。天気とらめっこで早朝から夜遅くまでひとりでハウスにいることが多い寺田さんにとって消費者の声が聞けるマルシェは楽しい時間なのだと。



きれいな水の中には真っ白な根っこが元気に伸びている。水耕栽培は泥跳ねがなくハーブが汚れにくい。



突然のシェフからの注文にもすぐに対応する

寺田さんのバジルで作るジェノベゼソース



ジェノベゼソースはその名の通りジェノバ発祥のソース。現地では“ペースト”と呼ばれる。寺田さんの色鮮やかなバジルで、爽やかなイタリアの香りを愉しもう。



バジルの葉を一瞬熱湯にくぐらせ直ぐに冷水でしめてからソースにするとより色鮮やかに

大阪府 泉南市
Vege Fru HOUSE
Buu Fuu Uuu
立道さん姉妹

大阪の土でイタリア野菜を育てる姉妹の奮闘記

他の人が育てていない野菜を作りたいとの思いから、年間で育てるイタリア野菜は50種以上。他にヨーロッパ各国原産の珍しい野菜も育てている。



とても仲が良くマルシェでもいつも笑顔が絶えない

カルシウムが少なく水も軟水の日本でイタリア野菜を育てる苦労とは?

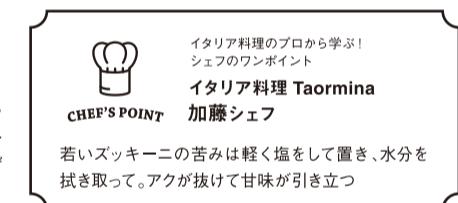
イタリア野菜を作り始めた7年前は失敗の連続だったが、乳酸菌生産物質を使った土壤改良により虫がつきにくく病気にもかかりにくい野菜作りが実現。それでもついてしまう害虫は手や筆で丁寧に駆除する。その珍しさゆえ、当初はあまり買いたがなかった野菜も今では東京や京都のレストランや料亭から注文が相次いでいる。



1本1本害虫を駆除する、
気の遠くなるような作業



シェフからも人気のディルの花



若いズッキーニの苦みは軽く塩をして置き、水分を拭き取って。アクが抜けて甘味が引き立つ

召し上がり

Umekiki木曜マルシェの野菜で作るイタリア料理をボナペティ!

ありがとう農園の玄米で『リゾット』



イタリア料理定番のリゾットを玄米で。バターで玄米を炒め透き通つたら、お好みのブイヨンを少しづつ加えアルデンテに炊き上げる。好みで玉葱やズッキーニなど旬の野菜や肉や魚を加えてもおいしい!



射手矢農園の茄子で『メンザーネ・アッラ・カンパニョーラ』泉州特産の茄子をグリルして甘酢漬けに。イタリア語でメンザーネは茄子、カンパニョーラは田舎。スライスした水茄子をフライパンで焼き、甘酢オイルに漬けるだけ。作り置きも出来て肉の付け合せやワインのおつまみにもおいしい、イタリアの定番お惣菜。

貝塚Y農園のカタロニア・ギガンテで『イタリアンサラダ』

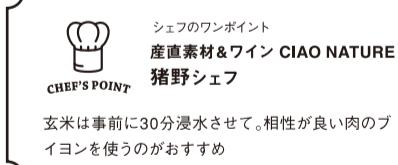


リーフチコリーの一種カタロニア・ギガンテを食べやすい大きさにちぎり、バーニャカウダやレモンドレッシングなどチコリー特有の心地よい苦みが生きるソースでサラダに。イタリア野菜をイタリアのソースで和える、王道イタリアンを楽しんで。

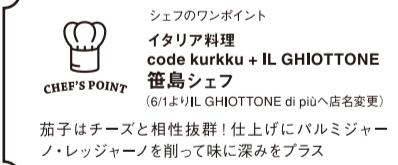
あぐりずむの旬野菜で『カボナータ』



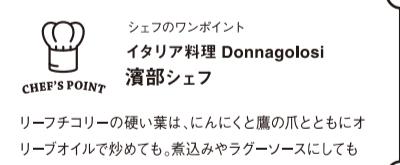
6月~7月に旬を迎える煮込みに適した種類のトマトと、お好きな旬野菜を食べやすい大きさの角切りにし、厚手の鍋で蓋をして煮込むだけ。冷めてもおいしいカボナータ、暑い日は冷蔵庫で冷やしてどうぞ!



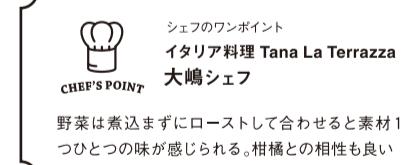
玄米は事前に30分浸水させて。相性が良い肉のブイヨンを使うのがおすすめ



茄子はチーズと相性抜群! 仕上げにパルミジャーノ・レッジャーノを削って味に深みをプラス



リーフチコリーの硬い葉は、にんにくと鷹の爪とともにオリーブオイルで炒めても。煮込みやラグーソースにしても



野菜は煮込みますにローストして合わせると素材1つひとつの味が感じられる。柑橘との相性も良い

紹介した農家さんに会いに行こう!

毎週木曜日、関西一円の農家さんがグランフロント大阪に!
12:30~19:00 会話を楽しみながらおいしい秘密を学べるUmekiki木曜マルシェ

毎週木曜日、グランフロント大阪に登場するマルシェ。10軒以上の農家さんが採れたての新鮮食材を持って軒を連ねる。旬の野菜や果物の鮮度は抜群。こだわりの栽培方法で育てられたお茶やお米、スーパーではなかなか出会えない珍しい関西の郷土野菜、今号のテーマである「イタリア」に合わせて、イタリア野菜を始めヨーロッパ各国の野菜も旬を追ってぞくぞく登場する。手間ひまを惜しまず食材を育てた農家さんだからこそ知っている、おいしい食材の選び方や調理法のmekiki pointを聞きながらお買い物を楽しんで。

日時: 每週木曜日 12:30~19:00 ※申込不要・入場無料

場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前)

Umekiki
木曜
Marché



HOW TO
CHOOSE

◆選び方◆

Buongiorno a tutti! A professional selector of Italian food!

イタリアから輸入した食材を目利きしシェフへ届けるプロ

料理の味を左右する食材を届ける食品問屋は、レストランにとって大切な存在。様々な食材の知識を持ち、シェフが一番欲しい食材を見極める、「食材の目利き」に聞くイタリア食材のあれこれ。



イタリアへの愛とともに、シェフと食材の架け橋になる

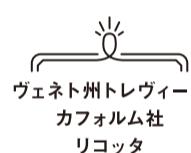
シェフの良き話し相手となり、3000種以上の食材から提案する

定番からイタリアの地方にしかないようなマニアックな食材を数多く取り扱う、神戸に本社をもつボンゴスト社。多種多様な食材やワインをレストランへ提案しシェフやソムリエの手元まで届けるのが、鈴木さんの仕事。もともとコックだった経験を活かしシェフの求める食材を日々目利きする彼は、グランフロント大阪のシェフからも信頼が厚い。シェフに求められれば、取り扱いのない食材も世界各国から探し回りひっぱってくることもあるという。食材がどのように料理されるのかを学ぶため、様々なシェフと一緒にレストラン周りをすることは食べることが好きな鈴木さんにとって、趣味のような学びの時間。自分の提案した食材でおいしい一皿が完成した知らせをシェフから聞くことが何より嬉しいという。

大好きなイタリアをはじめ、世界各国から愛される日本になるように

イタリアの虜になりイタリアへ渡り、イタリアのスローフードに触れ、イタリア人の奥様をもつ鈴木さん。初めてのイタリアは23歳から2年間の留学。学校まで自転車とバスを3回乗り換え辿り着くフィレンツェの郊外にホームステイ。ステイ先のおばあちゃんの畠仕事を手伝い、オリーブが収穫できれば近くの工場でオイルにもらったり、ワインの時期には近くのワイナリーへ瓶を持って行きお土産をもらう。畠仕事を合間にくるみの木をつつき石でつぶして食べたことも。自給自足の日々は時間がゆっくり経つように感じられたという。自らが知るイタリア郷土の魅力とともにシェフへ食材を提案する鈴木さん。日本人シェフの技術の高さはどんな海外の人も唸らせるという。大好きなイタリアをはじめ、さらにグローバルに日本のレストランが愛されるようになればと話す彼は、今日も1,000件以上のシェフやソムリエのためにとっておきの食材を目利きしている。

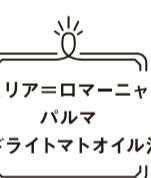
ボンゴスト社 鈴木さんが目利きしたイタリア食材を、地域の特色とともに学ぶ



前菜にもメインにも
スイーツにもう変幻自在のチーズ



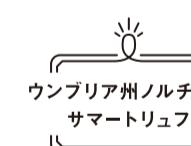
8番目に大きな州であるヴェネトでは海に面した沿岸部は温暖で山岳地帯は北海道ほどの寒さを持ち多様な地形と性格の違う気候が豊富な産物を生み出す。寒い場所に位置するトレヴィーゾでされたおいしいミルクで作ったフレッシュチーズであるリコッタは一流シェフをも唸らせる。



マンマの郷土料理にも
欠かせないトマト缶



イタリア料理の定番トマトともいえるサンマルツァーノは、イタリア南部の特産物だが、実は北部にあるパルマが、イタリアで1番トマトの収穫量が多い場所。生食よりもトマト缶、濃縮トマトチューブ等で食べることが多い。サンマルツァーノよりも小さい細長いトマトのセミドライは、加熱はもちろんそのままでもおいしいのが特徴。



金のなる土と呼ばれる
良質な土から生まれた香りの王様



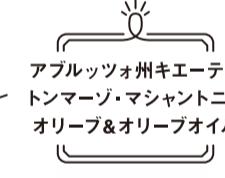
世界三大珍味のひとつであるトリュフ。イタリアの有名な産地の中でもノルチャ村は唯一内陸に位置しボルチーニの産地としても有名。トリュフやキノコを育てる良質な菌がずっとその土地に住み着いているため、世界中で愛される世界最高峰のトリュフが収穫できる。白トリュフは香りづけにもってこいでどんな食材とも相性抜群。



誰をも魅了するパルマの生ハム



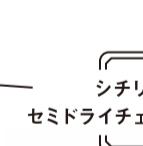
ボローニャと並ぶ食の都であるモデナがあるエミリア=ロマーニャ州は、ミネラルをたっぷり含んだ風の吹く広大な平野をもつ。そこで放牧された白豚を原料とするプロシュートを作るうえで重要な澄んだ空気と適度な湿り、良質な塩が与えられる環境もそろっている。



イタリア人の食卓に並ぶ
調味料ともいえる必需品



長い海岸線をもつ州だが、漁業よりも農業、牧畜業が盛んな場所。イタリアの中でも北にいくほどオリーブオイルは辛み苦みが少なくマイルドな傾向。南部にあるブーリア州が最も生産量が多くリーズナブルなものが多いという。中部に位置するキエーティーのものは、主張しそうな料理を上品に引き立ててくれる。



先人の知恵がたっぷりつまった
保存食の定番



北アフリカに近くイタリアの中で最も暑いシチリア。シーズンは、リゾート地としても愛される場所。乾燥していることが多いこのエリアで育つトマトは丸く小ぶりで味がついたものが多い。塩、にんにく、ハーブとともに乾燥させオイル漬けにした保存食はこの地域に欠かせない必需品。

\ Check!! /

紹介したイタリア食材を食べにいこう！



イタリア食材が出会う、和食や中華、フレンチ…。
新たな組み合わせで愉しむ限定メニュー登場！

グランフロント大阪 南館7階にあるイタリア料理店以外のレストランで、イタリア食材を使うメニューが登場する。蕎麦やうどん、点心、ガレットなど様々な国料理とイタリア食材との出会いを愉しもう。

詳細は、P9・P10をチェック！



Umekiki × ボンゴスト社のイタリアンマルシェが登場！

シェフも納得の専門的なイタリア食材を揃えるボンゴスト社。同社のおすすめする食材やイタリアから買付けたイタリア雑貨などが並ぶマルシェを開催。イタリアに関する様々な知識をじっくり学びながら、食卓をイタリア色で彩りたくなる食材をお買い物。

6月6日・7日 10:00～18:30 L'IDEA ITALIA イタリア交流 文化イベント Umekikiベース内 @うめきた広場

6月18日 12:30～19:00 Umekiki木曜マルシェ @うめきた広場 地下1階

詳細は、P12をチェック！

“Italian vegetable farmer” in Fukuoka who came from Napoli!

異国の地でイタリア野菜を育てる、ナポリ生まれの農家を目指す

味が濃いといわれるイタリア野菜。まるで現地で育てたかのような味を再現し、全国のシェフを虜にするイタリア人が福岡にいる。



1:生後2週間の仔ヤギにミルクをあげるのが最近の日課 2:トスカーナで出会ったしつかり者の愛さん 3,4:テヌータはイタリア語で土地、カンビフレグレイはシルビオさんの生まれ故郷の名前。年に一度ナポリに帰り農業を学んでいる



テヌータ
カンビフレグレイ農園
シルビオ
カラナンテさん

ナポリとよく似た土がある福岡県で営む
シルビオさん夫婦の農業生活

テヌータカンビフレグレイ農園のある福岡県福津市は、山と海が近くにあるのどかな場所。日本で本場のようなイタリア野菜は育てにくいと言われているが、ここにはシルビオさんの生まれ故郷・ナポリとよく似ている粘土質で栄養を蓄えるのが上手な土があり、注文の絶えないイタリア野菜が育つ。農業をはじめて6年目になるシルビオさん夫婦の育てる野菜はどれもなんだか嬉しそう。無化学肥料・農薬不使用の有機栽培から更に自然にあらがうことなく育てるバイオダイナミック農法で栽培する野菜のまわりには雑草が生え、取材中も雑草を抜きながら話をするふたり。そのまわりを仔ヤギが跳びまわり時々雑草を食べる。ハウスを覗くと6匹のアヒルたちも雑草を食べてふたりの仕事を手伝っているよう。ヤギからミルクがとれるようになると、いいな、と話す。すべてが自然体だ。もともとコックで料理をすることが大好きなシルビオさんは、いつか福岡の地に店を持ちたいとわくわくした顔で話してくれた。決まった料理はなくその日おいしい野菜メニューを決める。イタリア南部にあるナポリの温かな気候で育ったシルビオさんらしいスローライフを感じる店になるのだろう。



取材の合間にシルビオさんが作ったブンタレッラのサラダや白いんげん豆の煮込みなど、郷土料理の温かいもてなし



EVENT

イベント情報



シルビオさんの野菜をグランフロント大阪で食べよう！

6月に旬を迎えるトロペア（赤玉ねぎ）とファーベ（そら豆）がやってくる！味の濃いイタリア野菜を存分に楽しむメニューをグランフロント大阪のシェフが考案！

詳細はP9・P10をチェック！



シルビオさんがUmekiki木曜マルシェにやってくる！

福岡からシルビオさん夫婦がおいしいイタリア野菜とともに大阪に。シルビオさんの野菜を直接買える貴重な機会をお見逃しなく！

詳細はP12をチェック！

6月18日(木) 12:30~19:00 Umekiki木曜マルシェ @うめきた広場 地下1階



シルビオさんの野菜を使った料理教室を開催！

今回の取材に同行した南館7階にあるイタリア料理Donnagolosi 演習部シェフ。初対面にも関わらずランチタイムには一緒に料理を作るほど意気投合し、シルビオさんの野菜を使った料理教室の開催が決定！旬のイタリア野菜を使った、本場で愛されるショートパスタ作りをプロから学び味わえる贅沢な体験を。

7月9日(木) 15:00~17:00 Donnagolosiにて

※要予約 詳細はP12をチェック！

Umekiki公式サイト umekiki.jp 内
イベント応募フォーム
umekiki.jp/contact/



HOW TO COOK × LIMITED MENU

Umekiki イタリアの郷土食を学び、味わう限定MENU 6月1日(月)～21日(日)

グランフロント大阪 うめきた広場地下1階、南館7階・8階、北館1階

20州からなるイタリア。州ごとに異なる風土や
食文化をシェフやソムリエに学びながら、
おいしいイタリアをmekiki！

グランフロント大阪内にあるイタリアンレストラン、イタリアンバー、イタリアンドルチェ、イタリアンワイン…などイタリアと切っても切り離せない店舗のシェフやソムリエが、ゆかりのあるイタリア各州を利きする。その土地に根付く食文化を紹介し、かつ独自の視点を加えた地方色たっぷりの限定料理を考案。シェフの人となりも垣間みられるイタリア料理を通して、イタリアがもっと好きになるかも。



code kurkku + IL GHIOTTONE ※6/1よりIL GHIOTTONE di piùへ店名変更

シェフ 笹島 保弘 氏

大阪府出身。京都発信のイタリアンを目指し開業。数々のメディアに登場する有名シェフ。今年開催のミラノ万博ではジャパンデーのイタリア料理監修を務める。好きなイタリア料理はショートパスタ全般。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／ロンバルディア州はイタリア北西部にある内陸の州。本土にある州の中では、2番目に大きい。州都ミラノは、イタリア第2の都市で、ファッションの都とも呼ばれている。特産物／マスカルポーネチーズ、グラナダーノチーズ、ポルチーニ茸、ウナギ 伝統料理／コトレッタ、オッソブーコ、リゾットミラネーゼ、ミネストローネ



LIMITED MENU

リゾット コン オッソブーコ ¥2,160 ※終日提供可

黄金色のミラノ料理に和のエッセンスを

イタリアでは、黄金色をイタリア経済の中心都市であるミラノにたどえることがあるとか。料理も同様で、黄金色に仕上げられた料理にはミラノ風という言葉が付けられる。今回、笹島シェフが取り上げたリゾット コン オッソブーコにも、サフランを使った黄金色のリゾットが添えられている。「ピアット・ウニコ」と呼ばれる、炭水化物とメインが一皿になった、ミラノでは有名な組み合わせだ。メインの仔牛のすね肉は、通常トマトソースで煮込むが、今回はあえて塩のみでシンプルに味付け。葛でとろみを付け七味を添えて、和を感じる一皿に仕上げた。



SHOP INFORMATION

イタリア料理

code kurkku +

IL GHIOTTONE 北館1階

※6/1よりIL GHIOTTONE di piùへ店名変更

営業時間 11:00～23:00

電話番号 06-6317-9669

全国各地から届く食材に日本料理の技法を取り入れた新しい切り口のイノベイティブイタリアン※予約はコースのみ



BAR & GELATERIA RAFFINATO

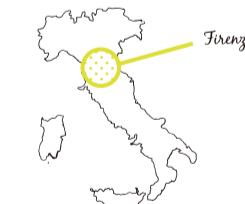
シェフ 小阪 歩武 氏

兵庫県出身。パスタに魅せられイタリアンの世界に入り20年。レストランで開業した後、バー、バールジェラテリアを続けて開店。フィレンツェが好きで、滞在した時は趣味のサーフィンを楽しむ。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／トスカーナ州は、イタリアの中部に位置する州。州都フィレンツェは、斜塔で有名なピサなどルネサンス芸術の中心地。ブルネッロ・ディ・モンタルチーノやキャンティなどイタリア屈指のワインの産地も。特産物／オリーブオイル、キアーナ牛、キャンティ・ブルネッロ（赤ワイン） 伝統料理／ビスティッカ・フィオレンティーナ、ビスコッティ、ジェラート、ポンボニエール

トスカーナ州
フィレンツェ市



LIMITED MENU

ジェラートの盛り合わせ ¥486～ ※終日提供可

発祥の地に想いを馳せるジェラート

ジェラート発祥の地フィレンツェ。豪商メディチ家のカトリーヌが嫁ぐ際にフランスに伝え、その後広まったと言われている。今でもフィレンツェの街中には、さまざまなスタイルのジェラテリアが点在。小阪シェフは、「本場のジェラートを味わいながらイタリア文化に親しんでほしい」と、本場仕込みのジェラートを提案し続けている。旬のフルーツを中心に、イタリアのドルチェを変化させた贅沢なものまでバラエティ豊か。今回も旬を迎えたフルーツをたっぷり使った。現地の鉄板だというコーヒーとジェラートの組み合わせも試してみたい。



SHOP INFORMATION

ジェラテリア&バー

BAR & GELATERIA

RAFFINATO

うめきた広場地下1階

営業時間 10:00～22:00

電話番号 06-6485-7444

芦屋のイタリア料理「リストランテ・ラッフィナート」が展開するバー・ジェラテリア

*紹介しているメニューはランチメニューです(一部、終日提供可能orディナーのみ提供の店舗は原稿内に記載しております)。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



産直素材&ワイン

CIAO NATURE

シェフ 猪野 裕介 氏

宮崎県出身。和食、創作料理、洋食、鉄板焼きなど、さまざまな料理を経験。14年前からイタリアンに携わり、ソムリエ資格も取得。イタリア人の陽気さが好きだという。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／イタリア観光のメッカ。料理、ファッション、歴史的建造物など資源豊か。特産物／オリーブオイル、生ハム、サラミ、キャンティ（赤ワイン）伝統料理／ビスティッカ、トリッパ、クロスティーニ、ブルスケッタ



LIMITED MENU

トスカーナ風前菜盛り合わせ ¥1,080

（ワインセット¥1,620）※終日提供可、ワイン追加は¥540

素材の味を存分に愉しめる豪快なトスカーナ料理
肉や野菜のグリルなどトスカーナ料理はシンプルで豪快。猪野シェフが指揮をとる「チャオナチュレ」も、生産者が愛情を注いだ厳選素材を活かすシンプルな料理がメイン。今回は鶏レバーヤトスカーナサラミなど素材をしっかり感じるトスカーナの魅力を一皿に。



※写真は2人前

シェフからイタリアをもっと学ぼう！

SHOP INFORMATION

バル・ワインバー
産直素材&ワイン CIAO NATURE 南館8階

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7979
生産者がこだわりぬいて育てた究極の食材を用いた
イタリアンと多岐なワインを

EVENT

シェフの教室

—トスカーナの郷土料理パテ作り教室—

6月17日（水）14:30～16:30

参加費:3,000円

※詳細はP12をチェック！



Donnagolosi

シェフ 濱部 隆章 氏

徳島県出身。イタリアン一筋15年。生産者から学ぶ機会を大切にしており、素材や伝統料理のルーツを探るのが好き。イタリアへの渡航経験も。好きな野菜はラディッキオ・タルティーボ。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／イタリアの首都。温暖な地中海性気候。海、山、川、湖と自然豊か。イタリア各地の料理が集結。特産物／グアンチャーレ、ベコリーノロマーノ、フ拉斯カーティ（白ワイン）伝統料理／スパゲッティ・アラ・カルボナーラ、ブッタネスカ、ニヨッキ・アラ・ロマーナ



LIMITED MENU

本場ローマで食べられるイタリア野菜のカルボナーラ ¥1,458

※終日提供可、ランチはサラダ、パン付



シェフからイタリアをもっと学ぼう！

SHOP INFORMATION

イタリア料理
Donnagolosi 南館7階

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7451

素材がおいしい自然派イタリアン。シェフが丁寧に調理したこだわりの素材をソムリエ厳選のワインと

EVENT

シェフの教室

—イタリア北部・中部・南部のパスタ作り教室—

7月9日（木）15:00～17:00

参加費:2,800円

※詳細はP12をチェック！



Taormina

シェフ 加藤 憲一 氏

東京都出身。フレンチレストランからスタートし、気付けばイタリアン歴17年のベテラン。好きなイタリアンは、魚介の煮込み「ズッパディベッッシュ」。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／地中海のほぼ真ん中に浮かぶ地中海最大の島。タオルミーナは、古くから親しまれている観光地の一つ。特産物／カジキ、オレンジ、レモン、オリーブ伝統料理／カボナータ、イカスミリゾット、カンノーロ、カッサータ



LIMITED MENU

スペシャルプレート ¥2,000

地中海の風が香る豊かな食材の魅力を一皿に
様々な国に征服された各時代の文化が交差するエキゾチックな料理と地中海で採れる魚介、さらに温暖な気候で育った作物や果物を使った料理など、豊富な食文化を誇る。加藤シェフは、そんなシチリアの魅力をワンプレートで表現。仔牛のボルベッティーネ シチリア風ミートボール、鯛とフェンネルのブッコリなど4品。



シェフからイタリアをもっと学ぼう！

SHOP INFORMATION

イタリア料理
Taormina 南館7階

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7522
ハワイで人気のイタリアンが、シチリア料理を気軽に楽しめるトラットリアとして日本初上陸

EVENT

シェフの教室

—家庭で簡単にできるニョッキ作り教室—

6月16日（火）15:00～17:00

参加費:2,500円

※詳細はP12をチェック！



Italian Bar PIENO festa

シェフ 大森 康弘 氏

岐阜県出身。ロンドン、ドバイでの海外経験の中で、地中海料理を中心に腕を振った国際派。イタリアの好きな食材は、ブリータチーズ。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／アドリア海に面した肥沃で広大な土地。畜産業、工業、漁業が盛んで、裕福な地域。特産物／パルマハム、ボロニヤハム、パルメザンチーズ、バルサミコ酢 伝統料理／ボロネーゼ・ソース、トルテッリーニ、ラビオリ、ボロニヤ風カツレツ



LIMITED MENU

ラビオリとラザニアでラビオニア！ ¥1,480

食の都と呼ばれる、有名食材と料理の宝庫

エミリア＝ロマーニャ州は世界的に馴染みのあるイタリア食材が豊富。パルマの生ハム、モデナのパルサミコ酢、パルメザンチーズなど、多くの人が口にしたことがあるはず。他にもトルテッリーニやラビオリなど、パスタに具材を詰めた料理が多い。大森シェフは餃子の皮でラビオリをアレンジ。気軽に愉しめるパルマらしいアイデアだ。



シェフからイタリアをもっと学ぼう！

SHOP INFORMATION

イタリアンパール
Italian Bar PIENO festa 南館7階

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7014
ちょい飲みも、みんなでわいわいも。気取らず楽しめる大人のカジュアルイタリアンパール

EVENT

シェフの教室

—パルマ料理とともにワインを学び、味わう！—

6月24日（水）14:00～16:00

参加費:3,500円

※詳細はP12をチェック！

*紹介しているメニューはランチメニューです（一部、終日提供可能orディナーのみ提供の店舗は原稿内に記載しております）。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



Tana La Terrazza

シェフ 大嶋 進哉 氏

鳥取県出身。西宮市苦楽園にある有名イタリアンで10年修業を重ね、料理長に。自宅にセラーを持つほどのワイン好き。好きな銘柄はバルバレスコ。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／イタリア第3の都市。青の洞窟など風光明媚な景観が有名。温暖な気候で農業も盛ん
特産物／モッツァレラチーズ、リコッタチーズ、トマト、リモン
チエッロ 伝統料理／カルツオーネ、ピッツア、ポンゴレ、カブレーゼ

カンパニア州
ナポリ市



LIMITED MENU

ナポリコース ¥2,268 (ペアランチ)

ナポリの国民食ともいえるナポリピッツア

イタリア内でもピザの形状や味は様々。ナポリピッツアと言えば厚めの生地が特徴。特にトマトソースとオリーブオイルだけのマリナーラと、トマトにモッツァレラチーズ、オイル、バジリコの葉をのせたマルゲリータが有名だ。同店にも石釜があり、500度以上の高温で一気に焼き上げる。今回はピッツアを中心にナポリらしいコースを用意した。



シェフからイタリアをもっと学ぼう！

EVENT

シェフの教室

—本格ナポリピザと郷土料理を作る教室—

7月1日(水) 15:00～17:00
参加費: 3,500円
※詳細はP12をチェック！

SHOP INFORMATION

イタリア料理

Tana La Terrazza 南館7階

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7507
厳選した素材で作る本格的イタリア料理をライブ感溢れる店内でリーズナブルに楽しめる



Caffarel

シェフ パスティチエーレ 赤保 和彦 氏

兵庫県出身。仏菓子にも造詣が深いが大阪市内の有名イタリアンレストランでの経験を経て、伊菓子に傾倒。現在は、カファレルのスイーツ全般の企画製造を担当。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／イタリア最大の自動車メーカーFiat社のお膝元で、裕福なエリア 特産物／白トリュフ、ヘーゼルナッツ、ゴルゴンゾーラ、トウモロコシ 伝統料理／パニーニカウダ、パンナコッタ、ボネ、グリッシーニ

ピエモンテ州
トリノ市



LIMITED MENU

LIMITED MENU

ゴーフリ ¥1,080

※5/18以降、新メニューとして常時販売
※終日提供可

独自の甘い文化を築くピエモンテ州都トリノ

ソリッドチョコレート発祥の街トリノ。老舗チョコレートブランドのカファレルもこの地で誕生。今回、赤保氏は、数百年の歴史を持ち、ピエモンテ州でも昔から食されていた伝統料理・ゴーフリをアレンジ。カファレルの看板商品であるジャンドゥーヤを合わせたトリノらしい一品と、食事として楽しめるもう一品の2種を考案した。



シェフからイタリアをもっと学ぼう！

EVENT

スペシャルイベント

—スペシャル・サマー・チョコラティーポー

7月3日(金) 17:00～22:00(L.O.21:00)
参加費: 1,296円
※詳細はP12をチェック！

SHOP INFORMATION

チョコレート&カフェ

Caffarel うめきた広場地下1階

営業時間 10:00～22:00 電話番号 06-6485-7911
イタリア・トリノ発チョコレートショップ。カフェコーナーでは、ドルチェやパスタ、アルコール類も提供



DEAN & DELUCA

シェフ 久保田 綾子 氏

兵庫県出身。世界各地の食材が豊富なところに惹かれ、DEAN & DELUCAに勤務し10年。特に料理部門を中心で担当している。好きなイタリア野菜は、ロマネスク。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／ピエモンテ州の州都トリノから電車で1～2時間。イタリア北西部で、朝晩の寒暖の差が激しい 特産物／白トリュフ、アスティ（白ワイン）、バローロ（赤ワイン）、バルバレスコ（赤ワイン） 伝統料理／カルネクリーダ、トリュフのリゾット

ピエモンテ州
クーネオ地方
アルバ市



LIMITED MENU

季節野菜のグリル プルノットさんのディップを添えて ¥1,296

※ディナーのみ提供

異国のマンマの味を身近に

ワインとトリュフの産地で知られるピエモンテ州。中でも、久保田シェフは、クーネオ地方のアルバで農場を営むプルノット社に注目。かつては農家だったが、いつしか採れたての野菜や果物で作ったジャムやソースが評判に。レシピは、プルノット家に代々伝わるのだという。郷土に伝わるマンマの味を季節の野菜でディップしよう。



SHOP INFORMATION

マーケットストア&カフェレストラン DEAN & DELUCA うめきた広場地下1階

営業時間 10:00～22:00 電話番号 06-6359-1661

“毎日の食卓をワンランクアップする”こだわりの食材が並ぶ。マーケットとレストランが融合



ワインショップ・エノテカ／カフェ&バー エノテカ・ミレ

ソムリエ 橋本 敦吏 氏

兵庫県出身。ワインに携わり10年。3年目にはソムリエを習得し、各地のエノテカで店長を務める。「ワインは、知れば知るほど奥深く飽きない」という。

シェフがmekikiする地域特性を学ぼう！

土地柄／イタリアに5つある特別自治州のひとつ。イタリアの東海岸最大の貿易港 特産物／生ハム（サン・ダニエーレ）、モンタージオ、りんご（ゴールデンデリシャス種） 伝統料理／ボレンタ、ニヨッキ、ヨータ、フリコ

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州



LIMITED MENU

ジェノベーゼランチセット ¥1,728

(グラスワイン「ヴィネーエ」付)

白ワインの聖地から届いた透き通る一杯

古代ローマ時代からワイン造りに携わるエリア。ワイン造りに好条件な気候ときめ細やかで意欲的な生産者が多く、「フリウリスタイル」と呼ばれる高品質な白ワインが生み出されている。中でも橋本店長のおすすめは、JERMANN（イエルマン）という生産者のフルーティで、穏やかな飲み口の白ワイン。今回、パスタとの特別セットが登場。



シェフからイタリアをもっと学ぼう！

EVENT

ソムリエの教室

—フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州の生産者「イエルマン」を知る—

6月11日(木) 16:00～17:00
参加費: 3,240円
※詳細はP12をチェック！

*紹介しているメニューはランチメニューです(一部、終日提供可能orディナーのみ提供の店舗は原稿内に記載しております)。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



Umekiki イタリアの郷土食を学び、味わう限定MENU イタリア食材がイタリア料理以外と

出会う、意外な一皿

グランフロント大阪 南館7階

グランフロント大阪内の和食、中華、フレンチなど、イタリアン以外の店舗のシェフが、イタリア各州の食材を使って、新たなメニューを考案。普段と違う顔がみえる意外な料理と出会える21日間。



日本そば 手打ちそば 石月
料理長 石井 邦明氏

そば職人歴21年の料理長が初めて挑戦するイタリアンなそば季節ごとに一番良い状態のそばの実を丸抜きの状態で取り寄せ、店内の石臼で挽き丹念に手打ちされた、本格的な二八そばが食べられる石月。代表的な日本料理のひとつで古い歴史をもつそばに、新しい風が吹いた。合わせたのはリコッタチーズにイタリアントマトのオイル漬けとオリーブオイル。リコッタは同じ発酵食材である醤油と相性がよいという。異色の組み合わせを、爽やかな香りの三つ葉できれいにまとめた職人技が光る一皿。

店先でも見られるそばを打つ真剣な表情と爽やかな笑顔が印象的

ITALIAN FOOD STUFF

食材説明はP4をチェック！



サマートリュフ
-ウンブリア州-



リコッタ
-ヴェネト州-



プロシュー
-エミリア=ロマーニャ州-



オリーブ(グリーンorブラック)
-アブルッツォ州-



オリーブオイル
-アブルッツォ州-



セミドライトマトオイル漬け
-エミリア=ロマーニャ州-



セミドライチェリートマトオイル漬け
-シチリア州-



トロペア(赤玉ねぎ)
-テヌータカンビフレグレイ農園-



ファーベ(そら豆)
-テヌータカンビフレグレイ農園-



ドライトマトと揚げ茄子のぶっかけそば ¥1,500

こだわりのかえしを使った出汁へ薬味の感覚で合わせるオリーブオイルの爽やかな風味がアクセント

SHOP INFORMATION

日本そば 手打ちそば 石月

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7571
関西初出店の手打ちそば屋。石臼挽き自家精粉二八そばを味わえる



ベーカリーレストラン
THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN
シェフ 斎藤 寿氏

トレンドを融合したニューヨークスタイルイタリアン

食材そのものがおいしく、その味を活かすためシンプルに仕上げたと語る斎藤シェフ。色の鮮やかさや素材の形、味を残しながらも、それぞれを融合させて複雑な味わいに仕上げる。焼き加減やオイル、ビネガーの使い方は、イタリアらしさとルービンらしさの共通点。流行の最先端を行くシティーベーカリーならではの、気取らないスタイルでイタリアの食材を味わって。



ピンチョウマグロのソテー 旬野菜とセミドライトマトのサラダ添え キャロットソース ¥1,706

スタイルッシュなワンプレートスタイル。ニューヨークスタイルに仕上げられたイタリア食材を満喫

SHOP INFORMATION

ベーカリーレストラン

THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN
営業時間 11:00~23:30 電話番号 06-6359-2266

シティベーカリーが世界初出店を機に作ったレストラン。焼きたてパンとともに料理とお酒を



洋食 浅草 キッチン大宮
シェフ 門脇 寛和氏

トリュフ香る高貴なオムライス

イタリアン経験が豊富な門脇シェフならではのコラボメニューが誕生。洋食定番のオムライスをアレンジ! ソースのトリュフの香りを活かすために、中のライスはセミドライチェリートマトオイル漬け、生ハム、キノコを加えたバターライスでシンプルに仕上げた。付け合わせのサラダは、イタリア野菜のセルバティカやバルサミコ酢、オリーブオイルでイタリアンらしく。オリーブオイルは、産地が北部なら上品な風味で、南部なら野性味が強いなどの違いが出てくるそう。



トリュフクリームのオムライス 生ハムとセルバティカのサラダ付き

¥1,650 ※ディナーは¥1,782

トリュフを味わう贅沢なオムライスとイタリア野菜も味わえるサラダセット。ランチはスープも付いてお得!

SHOP INFORMATION

洋食 浅草 キッチン大宮

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7195

現役であることにこだわり続けるシェフ大宮勝雄が手掛けた、下町洋食ダイニング



中国料理・飲茶 DIM JOY
シェフ 馬渕 了氏

計算された絶妙な香りの引き算

色とりどりの個性的な点心を生み出す馬渕シェフ。イタリアンも中華も香りが強いので、今回は中華の香りを引き算し、トマト、オリーブオイル、トリュフなどの香りでイタリアらしさを表現した。赤は、もち米とセミドライトマトオイル漬け、モツァレラチーズの焼壳。白は、サマートリュフと海老を合わせた餃子。緑は、イベリコ豚のミンチの焼壳で、オリーブオイルを付けたわさびの葉とトリュフチーズをトッピング。見事にイタリアンな点心が完成した。



意式蒸点心 ¥756

※終日提供可、1日30食限定

赤・白・緑でイタリアンカラーを表現。丁寧に作られたひとつひとつの香りと食感を存分に味わいたい

SHOP INFORMATION

中国料理・飲茶 DIM JOY

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7641

シンガポール女優ミシェル・サラムとアマシリゾートファミリーが手がけるモダン飲茶



フランス料理 BISTRO & CREPERIE Pan de mère
シェフ 出崎 英世氏

ブルターニュ名物とイタリア食材の出会い

「イタリアンは、和食に近い印象」という出崎シェフ。普段はイタリアンを作ることがないという中、今回は特別にコラボメニューを考えしてくれた。お店の看板商品でもあるガレットをアレンジ。ガレットは、フランスのブルターニュ地方の郷土料理で、大阪でいうならば「お好み焼き」のような存在だという。リコッタチーズ、プロシュート、セミドライトマトオイル漬けをトッピングしてイタリアンガレットに。彩り良く、赤、白、緑の食材を組み合わせた。



ガレットランチ ¥1,200

ランチセットの中の一品。今回のメニューも含め、6種のガレットからお好みのものを選べる

SHOP INFORMATION

フランス料理 BISTRO & CREPERIE Pan de mère

営業時間 11:00~23:30 電話番号 06-6485-7280

フランスで日常的に親しまれている郷土料理やガレット、直輸入のシードルを楽しめる

*紹介しているメニューはランチメニューです(一部、終日提供可能orディナーのみ提供の店舗は原稿内に記載しております)。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しておりますがなくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



Umekiki イタリアの郷土食を学び、味わう限定MENU イタリア食材がイタリア料理以外と

出会い、意外な一皿

グランフロント大阪 南館7階

グランフロント大阪内の和食、中華、フレンチなど、イタリアン以外の店舗のシェフが、イタリア各州の食材を使って、新たなメニューを考案。普段と違う顔がみえる意外な料理と出会える21日間。



カジュアル和食 和食 たちばな
料理長 竹縄 昇氏

見事にはまつ和食イタリアン

いかにも和食の料理人らしい佇まいの竹縄料理長。イタリアン和食という難題に、豊富な経験と知識で応えてくれた。副菜は、マグロとオリーブのリコッタチーズ豆腐添え、エリンギとそら豆の鶏味噌かけ、生ハムで野菜を巻いた生春巻風のイタリアン風情な3品。メインは、豆乳トリュフクリームコロッケにセミドライトマトの食感を楽しむソースをかけた。セミドライトマトは、和食にも合うので家庭で使うなら炊き込み御飯やソースなどがおすすめだそう。

和食歴25年。職人肌の料理長は、意外にもパスタが好物

ITALIAN FOOD STUFF

食材説明はP4をチェック！



サマートリュフ
-ウンブリア州-



リコッタ
-ヴェネト州-



プロシュー
-エミリア=ロマーニャ州-



オリーブ(グリーンorブラック)
-アブルッツォ州-



オリーブオイル
-アブルッツォ州-



セミドライトマトオイル漬け
-エミリア=ロマーニャ州-



セミドライチェリートマトオイル漬け
-シチリア州-



トロペア(赤玉ねぎ)
-テヌータカンビフレグレイ農園-



ファーベ(そら豆)
-テヌータカンビフレグレイ農園-



天ぷら・うどん・鍋料理 心斎橋 にし家
店長 島田 安浩氏

初夏にふさわしい爽やかなイタリアンうどん

厳選した粉・水・塩を使い毎日職人が打つ喉越しの良い麺と、こだわりの出汁に秘伝のかえしを合わせたつゆが絶妙なうどんが名物。今回は、暑くなると食べたくなる定番のサラダうどんをイタリア風にアレンジ。トロペア(赤玉ねぎ)の食感や辛味、鮮やかな色を最大限に活かした。さらに、プロシューを合わせて味に深みをプラス。つゆにはオリーブオイルを加えたことで、野菜と麺の食感と風味がまとまり、一体感が出た。



LIMITED MENU

ITALIAN FOOD STUFF

豆乳とトリュフの

クリームコロッケランチ ¥2,300 ※限定20食

豪華な3品の副菜、メインの豆乳トリュフクリームコロッケ、御飯、みそ汁、豆乳プリン付きの大満足コース

SHOP INFORMATION

カジュアル和食 和食 たちばな

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7351

素材の四季と自然を大切にした和食&酒和食。「とうふ料理」「魚料理」「とんかつ」がおすすめ



生ハムとイタリアンサラダのおうどん

¥1,296 ※終日提供可

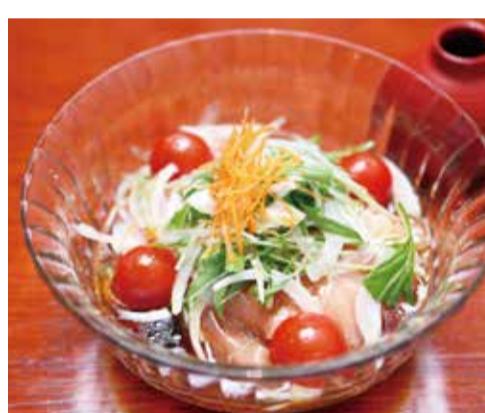
「うどんちり」「そばしゃぶ」などこだわりを持つ老舗が作る、イタリアンテイストの新しいサラダうどん

SHOP INFORMATION

天ぷら・うどん・鍋料理 心斎橋 にし家

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6359-1248

登録商標のうどんちりや本格的な天ぷらで浪速の食文化を今に伝える



くわ焼き 九志焼亭
安井 絵美氏

鉄板代わりに“くわ”で魅せたなにわ心を掴むメニュー

戦後、農工具の“くわ”を鉄板代わりにし、食材を焼いたのがくわ焼きの始まり。素材の味が生きるシンプルな調理法で、イタリア食材をワインや地酒に合う串に仕上げてくれた。リコッタチーズのカブレーゼや、トロペア(赤玉ねぎ)を豚肉で巻いたもの、ファーベ(そら豆)を使った焼壳、ドライトマトとクリームチーズのコロッケといったイタリアを満喫できるラインナップに、蛸のホイール蒸しなど定番串焼き6本も味わえる。



LIMITED MENU

ITALIAN FOOD STUFF

イタリア満喫串焼きセット ¥1,998

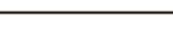
イタリア串4本を含む串焼き10本にサラダ、漬け物、デザートがセットに。さらに、ご飯とお味噌汁、又はグラスワインが選べる

SHOP INFORMATION

くわ焼き 九志焼亭

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7794

大阪名物くわ焼きをワインと地酒で堪能。蒸す、揚げる、炙るなど様々な調理法によりおいしい串を仕上げる



串揚げ 揚八
店長 石田 崇晃氏

大阪名物串揚げで気軽に味わうワインにあう創作串

旬の食材を活かし様々な組み合わせで楽しい串揚げを作るプロの手によって考えられた、イタリア食材を堪能出来る串揚げ。リコッタチーズのカブレーゼ、トロペア(赤玉ねぎ)の豚肉巻き、ファーベ(そら豆)の揚げ焼壳、ドライトマトとクリームチーズに、ふんわり衣をまとわせて揚げたコロッケの4品に、海老のシソ巻きや天使の海老など定番の串揚げ6本をセットにした10本を存分に楽しもう。



LIMITED MENU

ITALIAN FOOD STUFF

イタリア満喫串揚げセット ¥1,998

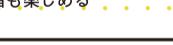
イタリア串4本を含む串揚げ10本にサラダ、漬け物、デザートがセットに。さらに、ご飯とお味噌汁、又はグラスワインが選べる

SHOP INFORMATION

串揚げ 揚八

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7784

嗜好を凝らした季節を感じる串カツとソムリエオーナー厳選のワインが揃う。地酒も楽しめる



沖縄料理 琉球料理・南洋名物海鮮 首里古酒俱楽部
店長 山本 充氏

沖縄の定番おかずとイタリア食材の融合

大自然山原(ヤンバル)が育んだ厳選食材「山原(ヤンバル)あぐー島豚」とゴーヤや島人参を合わせて強火で一気に炒め合わせる鉄板焼きに、トロペア(赤玉ねぎ)を加えた。あぐー豚ならではの風味と、玉ねぎの甘い香りが食欲をそそる。肉の脂が絡まった島野菜とトロペアは旨味たっぷり。琉球小鉢(ジーマー)豆腐と琉球もずく、吸い物、ゴーヤの漬物に琉球菓子がついた、大満足の琉球づくしセット。



LIMITED MENU

ITALIAN FOOD STUFF

あぐー豚とイタリアン赤玉ねぎ

“トロペア”と島野菜の熱々鉄板焼き

¥1,680 ※終日提供可

ご飯は、白飯と沖縄の炊き込みご飯“じゅーしー”から選択できる

SHOP INFORMATION

沖縄料理 琉球料理・南洋名物海鮮 首里古酒俱楽部

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7890

落ち着いた沖縄古民家酒場で、琉球料理を古酒(クース)や泡盛と一緒に味わう

*紹介しているメニューはランチメニューです(一部、終日提供可能orディナーのみ提供の店舗は原稿内に記載しております)。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



How to enjoy Italian food!

イタリアの食をもっと愉しむ作法や豆知識

よりおいしい料理を食べるための知恵や習慣、守り続けていきたい食文化を知り、イタリア料理をもっと身近に。

コースで愉しむイタリア料理のすすめ

旬の食材とシェフの嗜好を凝らした調理法が折り重なった皿が、コースでどのように進んでいくかを考えるのもまた一興。シェフの用意したドラマティックなコース展開に浸ってみるのもいい。

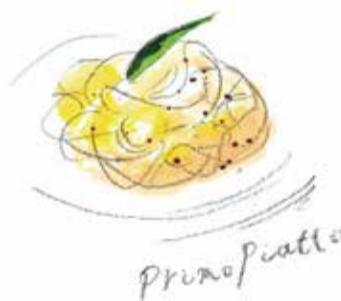


1 Antipasto アンティパスト

前菜。ラテン語で「料理の前に」という意味。軽く小腹を満たすためにさつとでてくるもの。冷たい料理が多い。

2 Primo Piatto プリモ・ピアット

プリモ=第一の、ピアット=皿、という意味を持つ。パスタ、リゾットなどが代表的。



3 Secondo Piatto セコンド・ピアット

メイン料理にあたり、肉か魚のどちらかが多い。野菜をとりたい時はContorno(コントルノ)と呼ばれる付け合せをオーダーすることも。

4 Dolce ドルチェ

食後の余韻を愉しむとともに、甘味が心身ともにリラックスさせる作用も。また使用食材によってはアルコール分解作用もあるという。



5 Caffè カッフェ

主流のエスプレッソは、胃液の分泌を促す消化促進の作用がある。イタリアではカプチーノを注文すると料理に不満足だったというサインになることも。



食事をより愉しくする知っておきたい食文化

ディナー前のリラックス習慣！ Aperitivo (アペリティーボ)

「胃を開くもの」という意味を持つ言葉で、軽食とともにお酒を飲み、ディナー前を愉しく過ごす時間(18時～20時頃)を指す。仕事終わりにアペリティーボでプライベートな時間へ気持ちを切り替え、ディナーには仕事を持ち込まないという。夜の時間をより愉しむために気持ちをほぐす役割もある素敵な文化だ。

きついお酒で翌日もすっきり！ Digestivo (ディジエスティーボ)

「消化を助ける」という意味を持つ、食後酒。甘いものが苦手な男性がドルチェの代わりに愉しむことも。様々な葉草を溶けこませた苦い薬用酒アマーロをはじめ、レモンで作った甘いリモンチェッロ、グラッパ、コーヒー豆を数粒いれて飲むサンプーカなど、アルコール度数30度以上のものを少量愉しむこともある。

伝統的な食文化や食材を見直し、残していくべき偉大なる食材や料理

地域性の強い料理が多く残り、守り続けているイタリアだからこそ、政府や大きな組織として地域の食材や料理を守るために制度や習慣がある。



イタリアは、スローフード発祥の地

ローマにマクドナルドができた1986年、ファストフードにイタリアの食文化が食いつぶされる！という危機感から、土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動が始まったといわれる。1989年には国際的なNPOとしてスローフード協会が発足し、いまや日本をはじめ世界に数多くのメンバーをもつ。



その名前を名乗ることが、本物であることの証

D.O.P.というマークがついた食材がある。Denominazione di Origine Protettaの略で、決められた土地で、決められた環境下において、決められた方法でのみ作られた(収穫された)商品である、というイタリア政府認定の称号。オリーブオイルやチーズやハム、果物、魚介類などがある。例えば、イタリアチーズの王様とも呼ばれるバルミジャーノ・レッジャーノ。よくスーパーでも目にするチーズだが、実はエミリア＝ロマーニャ州のバルマ、レッジョ・エミリア、モデナなどの地方で作られ、最低1年の熟成期間を経たものののみ、その名前を名乗ることができるのだ。本物の食材を守り続けたい、と願うイタリアの食への愛が感じられる。

初心者でも楽しめるワイン講座

イタリア料理に欠かせないワイン。料理との合わせ方は勿論だが、ワインそのものをより身近にしたいもの。

今回、1000種類以上のワインが揃うワインショップ・エノテカの橋本氏にそのポイントを聞いた。

休憩し一呼吸おくことで味が変わるワイン

ワイン購入後、楽しみのあまり自宅に帰ってすぐに飲む人も多いのでは？しかし、ワインは数日間寝かすだけでぐんと味がよくなるという。持ち帰ったばかりのワインは、道中ブラブラと振られ液体がシェイクされている状態。全体の味わいがやや荒々しく感じられることもあるそう。一方、数日でもボトルを横にして寝かせるとワインが落ち着き、口当たりが自然とスムーズで柔らかくなる。飲みたい日の数日前に購入し、少し寝かせてからとておきの日を迎えるのがおすすめ。

レストランでワイン選びに迷ったら

記念日やデートなど大切な日であるほど失敗したくないワイン選び。男性ならスマートに、女性も気なくオーダーできたら素敵。とはいって、ワインリストを見てもサッパリわからない、という時は、ブドウの品種でワインを決めてみて。好みのワインのブドウの品種を覚えておき、「おすすめのシャルドネのワインありますか？」のようにお店の方に伝える。この一言で、リストの中から約10分の1に銘柄が絞られる。あとは提案の中から価格なども考慮してセレクトすればOK。

バイ・ザ・グラスを愉しむ

もし魅力的なワインバーを見つけたら、まずはバイ・ザ・グラスでオーダー。バイ・ザ・グラスとは、ワインのグラス売りのこと。その日のおすすめワインが数多く抜栓されており、適度な温度、環境でサービスされる。色々な種類を飲み比べられるうえ、価格もリーズナブル。また、好みや要望をソムリエやソムリエールといった知識を持った方に相談しながら飲み比べることで、テロワール(ワインの畠の土壤や地形、気候など生育環境の特徴)を聞くことができ、様々な角度からワインを愉しめる。



EVENT GUIDE 6月・7月のイベント



毎週
木曜
12:30~19:00 Umekiki 木曜マルシェ

季節の食材を
かしこくmekiki!

毎週木曜日、農家さんが自慢の新鮮食材を持ち寄ってグランフロント大阪でマルシェを開催。10軒以上が軒を連ねる6月、7月は今号のテーマ『イタリア』の野菜も旬を追ってぞくぞく登場。P3で紹介した農家さんのおすすめ食材を使った“家庭でイタリアを感じる”イタリア料理の作り方も農家さんから聞いてみよう。マルシェの食材を使ってお家でイタリアを楽しもう。

・場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階
(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前) ※申込不要、入場無料

Umekiki
木曜
Marché



6/18(木) -イタリアンマルシェDAY!-
12:30~18:00 福岡でイタリア野菜を育てるシルビオさんがやってくる!

P5で紹介したたくさんのシェフを唸らせるイタリア野菜を育てるシルビオさんが、この日だけUmekiki木曜マルシェにやってくる! 他、P4で紹介したマニアックなイタリア食材を扱うボンゴングスト社も地方色かおるイタリア食材やイタリア雑貨をもってマルシェに登場する! 1日限定の見逃せないマルシェ。



大阪人同様、地元愛の強いイタリアを目利きする

イタリアの郷土食を学び、味わう、イベント



食材や料理、食文化の違いなど、各州の特徴がしっかりあるイタリア。一言では言い表せないほど地方色たっぷりのイタリア料理をはじめ、多くの人がイタリアに虜になる理由を学び、味わう、今だけのとておきのイベント。

6/1(月)~6/21(日) Umekiki イタリアの郷土食を学び、味わう 限定MENU
各店舗にて うめきた広場地下1階、南館7・8階、北館1階

グランフロント大阪内のイタリア関連のシェフやソムリエがイタリア各州を目利き。その土地に根付く食文化を紹介しながら、独自の視点を加えた地方色たっぷりの限定料理を考案。また、和食や中華、フレンチなどイタリア以外の店舗も、イタリア各州で愛されているイタリア野菜や地元の調味料を使った意外なひと皿を作り上げた! 地方に眠る伝統料理やマンマの郷土料理など珍しい料理にも出会える貴重な21日間。



6/6(土)・6/7(日) L'IDEA ITALIA イタリア交流文化イベント
うめきた広場に、イタリアンマルシェと
イタリアンミニバールが登場!
10:00~18:30

大阪市と姉妹都市のミラノ市で開催されている食博「ミラノ国際博覧会」を応援するイベント。「L'IDEA ITALIA=イタリアのアイデア」と名づけ、イタリアが生んだ名車アルファロメオを展示。Umekikiからもおいしくて楽しいイタリアンブースを出店。イタリア食材や雑貨を販売するマルシェとワインやおつまみを味わえるミニバールが登場する。アルファロメオを眺めながらワインを味わってイタリア気分を満喫してみては。

*出店: BAR & GELATERIA RAFFINATO、ワインショップ・エノテカ、イタリア食材問屋 有限会社ボンゴンスト



料理教室 & WORKSHOP

シェフやソムリエから直接学ぶ、
イタリアのさらなる魅力!



6/24(水) シェフの教室
14:00~16:00 Italian Bar PIENO festa

バルマを代表する料理と
ともに学ぶワインレッスン

日本でも馴染みのある生ハムやバルサミコ酢などの名産地であるバルマで愛されている料理を大森シェフが振舞う。イタリアンバールの賑やかな雰囲気とシェフの明るい人柄とともに料理4品を味わいながら、同店セレクトの5種類のワインを愉しみ学ぶ贅沢な教室。

・場所: 南館7階
イタリアンバール
Italian Bar PIENO festa 店内
・参加費: 3,500円
・持ち物: 筆記用具
・定員: 24名
・申込締切: 6月19日(金)

6/11(木) ソムリエの教室
16:00~17:00 ワインショップ・エノテカ / カフェ&バー エノテカ・ミレ店内

フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州の
生産者「イエルマン」を知る

イタリア語で“1,000”を意味する“ミレ”的店名通り、各国から厳選した1,000種類以上のワインが揃うエノテカ。今回、店長の橋本ソムリエが「現代イタリア白ワインの聖地」と評されるまでに高めた、造り手イエルマンを学ぶ教室を開催。

・場所: うめきた広場地下1階
ワインショップ・エノテカ/カフェ&バー エノテカ・ミレ店内
・参加費: 3,240円
(10%OFFチケット付 6月末まで)
・持ち物: 筆記用具
・定員: 28名 申込締切: 6月8日(月)

6/16(火) シェフの教室
15:00~17:00 Taormina

家庭でも簡単に本場の味を。
食感もちもちのニヨッキ作りを体験

家族や友達が集まり、みんなでわいわい楽しく料理を楽しんで欲しい。加藤シェフの思いから実現したニヨッキ作り体験レッスン。作ったニヨッキは5種類の肉を合わせてじっくり煮込んだタオルミーナ特製ミートソースで味わう。普段は入る事が出来ない厨房の中も見学できるチャンス。

・場所: 南館7階
イタリア料理 Taormina店内
・参加費: 2,500円
・持ち物: エプロン、筆記用具
・定員: 15名
・申込締切: 6月11日(木)

6/17(水) シェフの教室

14:30~16:30 産直素材&ワイン CIAO NATURE

トスカーナがギュッと詰った前菜盛り合わせ
とワインのマリアージュを楽しく学ぶ

前菜の中でも特に人気のレバーパテを猪野シェフが自ら手ほどき。持ち寄りパーティーに持つて行けば、注目されること間違いなしの一品。食べる人をあっと言わせるレストランの味を家庭で再現できる、プロのコツを学ぼう。

・場所: 南館8階 産直素材&ワイン CIAO NATURE店内
・参加費: 3,000円
・持ち物: エプロン、筆記用具
・定員: 20名
・申込締切: 6月11日(木)

7/1(水) シェフの教室
15:00~17:00 Tana La Terrazza

石釜で焼くナポリピッツァと
ナポリのお惣菜を作ろう

本格ピッツァを店内で作り、焼きたてを味わう。家庭のオーブンでもピッツァがおいしく焼けるコツと、ナポリでは定番の魚介を使ったお惣菜の作り方を大島シェフから学ぶ。イタリアと日本のお惣菜の意外な共通点も発見できる、楽しくおいしくナポリを学ぶ教室。

・場所: 南館7階
イタリア料理
Tana La Terrazza 店内
・参加費: 3,500円
・持ち物: エプロン、筆記用具
・定員: 25名
・申込締切: 6月25日(木)

7/3(金) スペシャルイベント

17:00~22:00 Caffarel
(1.021:00)

夏こそチョコレートを楽しむ! 食べ放題の
チョコレートとお酒をイタリアンスタイルで楽しむ

「スペシャル・サマー・チョコラティーポ」開催
毎週金曜日にカファレルグランフロント大阪店で開催されている、食べ放題のチョコレートとお酒を楽しむカファレル流ハッピーアワー「チョコラティーポ」。今回、一夜限りのスペシャルバージョンを開催。イタリア生まれの老舗チョコレートブランドならではの特別メニューも登場。

・場所: うめきた広場 地下1階
Caffarel グランフロント大阪店内
・参加費: 1,296円
(※チョコレート食べ放題、
ワンドリンク、スペシャルフード)
※当日受付 ※混雑時は時間制限あり

7/9(木) シェフの教室

15:00~17:00 Donnagolosi

同じ生地から作り味わう、
イタリアの北部・中部・南部のパスタ作り教室

同じ生地でも形により名前が異なるパスタ。3つの地方のパスタを自分で作り、ナポリ出身のシルビオさんが育てた本場のイタリア野菜をたっぷり使った伝統的なソースとともに味わう。イタリア好きの濱部シェフから、郷土食が生まれた背景や日常で使える技まで学べる特別イベント。

・場所: 南館7階
イタリア料理 Donnagolosi店内
・参加費: 2,800円
(※サラダ、パスタ3種類、ジェラート、
ドリンク付/お土産付)
・持ち物: エプロン、筆記用具
・定員: 20名 申込締切: 7月6日(月)

Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食の目利き力」を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト
<http://umekiki.jp/>

Umekiki 公式 facebookページ
<https://www.facebook.com/gfo.umekiki>

過去のイベントレポートやおいしい食材の選び方や作り方、
食べ方のmekiki pointも公開中!

Umekiki 運営会社:阪急阪神ビルマネジメント株式会社

お問い合わせ先:グランフロント大阪コールセンター
TEL:06-6372-6300(受付時間10:00~21:00)



cover restaurant: イタリア料理 Donnagolosi

2015年5月18日 第8版 発行