

鮎のコンフィ

タラゴンときゅうりのソース 仁淀川山椒風味

和食の知見も深い川合シェフの自由な発想が冴える前菜は、鮎ときゅうりの定番コンフィをイタリア料理にアレンジしたひと皿。仕上げには、高知県の清流、仁淀川沿いの山で採れる和山椒をあしらひ、香りのプレゼンテーションを添えて。



Spice info

- GABAN® ベイリーブスホール
- GABAN® 高知県産・仁淀川山椒
- GABAN® タラゴンみじん切り

GABAN®

スパイスナビ

vol.23

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]
vol.23

有名店のシェフが直伝!
スパイス自慢のひと皿

プロは「香り&風味」で差をつける
素材を引き立てるスパイス使いのコツ

パプリカのタリオリーニ

ホタルイカと山菜のレフォールソース

パプリカを練り込んだ色鮮やかなタリオリーニ。うま味たっぷりのホタルイカと、ほろ苦い山菜を合わせた通好みのソースには、ホースラディッシュ(レフォール)の上品な香味がよく合います。



Spice info

- GABAN® パプリカパウダー
- GABAN® ホースラディッシュパウダー

豚ロースのハーブゲリル

唐辛子と蜂蜜のソース

ローズマリー、マジョラムは、肉料理の基本スパイス。香ばしいゲリルに、柑橘と唐辛子のトッピングを添えた意外性のあるひと皿です。絶妙な「甘味、酸味、辛味」のマリアージュを楽しんで。



Spice info

- GABAN® ローズマリーホール
- GABAN® マジョラムみじん切り
- GABAN® 一味唐辛子

詳しいレシピ、シェフのインタビューはホームページで!

ハウスギャバン

検索

「リストラシエラに教わる
川合大輔シェフに教わる」
スパイスで演出する
イタリア料理の新しい魅力



GABAN® [スパイスナビ] vol.23 2019.4 次回スパイスナビ vol.24をお楽しみに!



商品、内容について、ご不明な点がございましたら、弊社営業部までお問い合わせください。発行日：2023年4月改版A ※本紙に掲載の画像はイメージです。

ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 電話 03-3537-3015
西日本営業部 電話 06-6389-5530

詳しくはホームページで

ハウスギャバン

検索

イタリア料理と、スパイスの関係

東京のイタリア料理を牽引するレストランで総料理長を務める川合シェフ。実は、和の食材への造詣が深いことでも有名です。日本の旬を生かす食材使いと、スパイスの相性について伺います。

イタリア料理は、素材ありき

「イタリア料理は食材の生かし方が和食に近い」と言われることがあります。日本に四季や土地ごとの食材があるように、イタリアも南北や山あい、海辺など、各地の食材やスパイスが実に多彩。ひと括りにイタリア料理と言っても、数えきれないバリエーションがあり、そのどれもが、食材の持ち味を一番に組み立てられているのが魅力ですね。

僕のイタリア料理はシンプルなものが多いですが、ただ手間を省くのではなく、とことん食材と向き合い、試作を重ねてたどりつく、洗練されたひと皿であることが理想。それには、生産者さんと顔を合わせ、話をすることがとても大切です。基本的なことですが、食材の作り手の話には、料理のインスピレーションが山のように隠れていますよ。



Chef's history 川合大輔シェフ

レストランアクアパッツァ総料理長。建築の専門学校を卒業後、22歳で料理の道へ。人気店の総料理長として活躍するまでのヒストリーと、シェフの料理が愛される所以に迫ります。

▶ 続きはWEBで [ハウスギャバン](#) 🔍検索

「食材に寄り添う」スパイスを選ぶ

イタリア料理とスパイスは、一見結びつかないかもしれませんが、でも、定番のトマトソースにベイリース(ローリエ)を入れたり、肉のグリルにローズマリーやマジョラムで爽やかな風味を付けたり、ブロードにコリアンダーを入れたり……。実はベースの味を作る大切な食材のひとつなんです。複数のスパイスを合わせるというより、主材料の持ち味を引き立てる役割として用いることが多いですね。

こうした基本の使い方の他、ソースの隠し味に効かせたり、デザートアクセントにするなど、自由な発想でスパイスを取り入れるのも楽しいですね。ただひとつ気をつけたいのが「奇をてらいすぎない」こと。食材に寄り添い、持ち味を引き立ててくれる「決め」のスパイスを選ぶのが、失敗しないコツです。



レストラン アクアパッツァ

住所：東京都港区南青山2-27-18
パサージュ青山2F

HP <http://acqua-pazza.jp/>

1990年オープン。オーナーシェフ日高良実さんが提案する、日本の旬を生かしたイタリア料理は、数あるレストランの中でも唯一無二。東京を代表する名店として、長く愛され続けている。

「旬の素材と向き合いストレートに表現する。日本の食材の魅力をイタリア料理で表現したい」



— レストラン アクアパッツァ

川合大輔シェフ

鮮魚のソテー

サフランの魚介スープ仕立てクスクス添え

旬の自身魚ソテーを、サフランが香るスープ仕立てに。3種のスパイスを効かせたクスクスを添えるのは、イタリア南部、シチリア島の料理がルーツ。手の込んだ組み立てが、メインにふさわしい。

材料 (4人分)

- 主材料 白身魚(今回はハタ。金目、真鯛などもOK) … 4切れ
GABAN® オリーブオイルEXバージン … 15ml
- クスクス al badia クスクス … 100g
GABAN® クミンパウダー … 3g
GABAN® パプリカパウダー … 3g
GABAN® ターメリックパウダー … 3g } [A]
熱湯 … 100ml
- スープ 白身魚のあら … 1尾分 玉ねぎ … 1/4個
にんじん … 1/4個 セロリ … 1/4個
ホールトマト … 200g アサリ … 12個 ムール貝 … 8個
イダコ … 4匹 エビ … 4尾
GABAN® サフランホール … ひとつまみ
GABAN® オリーブオイルEXバージン … 15ml
塩 … 適量

Spice info



作り方 (調理時間: 20分) ※スープを煮る時間は除く

1. スープ

魚のあらは全面に塩をまんべんなくふり、オープンで15~20分焼く。薄切りにした玉ねぎ、にんじん、セロリをオリーブオイル15mlでしんなりするまで炒め、焼いたあらとホールトマトを加え、トマトを潰しながら煮る。1時間ほど煮たら裏漉しする。

2. クスクス

ボウルにクスクス、[A]のスパイス、分量の熱湯、2g(全体の1%重量)の塩を加え、へらで全体をなじませるように混ぜる。ぴったりとラップをして10~15分置き、蒸し上げる。

Point ▶ クミンが香るクスクスを合わせることでシチリアのイメージが一気に広がる一品。

3. スープ

2の間にスープを仕上げる。1のスープに下処理をしたアサリ、ムール貝、イダコ、エビを入れ火にかけ、火が通ったら塩で味を調える。サフランを加えてすぐ火を止める。

Spice point ▶ サフランの香りとほろ苦い風味を生かすには火を入れすぎないこと。

4. 仕上げ

ハタの両面に塩をまんべんなくふり、オリーブオイル15mlを熱したフライパンで両面をソテーする。焼き上がったら、器にハタ、2のクスクス、3の魚介類を盛り、最後にスープを注ぐ。

Point ▶ 最後に皿で組み立てることで、魚介それぞれが持つ味わいの個性が引き立つ。



川合シェフが語る「色と香り」のスパイス

GABAN® サフランホール

サフランの魅力は、立ち上る華やかな香り、目を引く鮮やかな色合いだと思います。ほんの少量で、料理の味にぐっと深みが出て、スープが美しい黄金色に。素材の味を邪魔せず、舌の奥で感じるほのかな苦みも持ち味です。



GABAN® ターメリックパウダー

カレーのイメージが強いターメリックですが、実は香りはそれほど強くないんです。僕は自然な野性味をプラスしたり、色付けの目的で使うことが多いですね。今回はクスクスに加えて、エキゾチックな風味と色合いに仕上げました。

