

GABAN®

スパイスナビ
vol.30

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]
vol.30

人気急上昇の注目店が
ファンを魅了する理由

くつろげる空間と
誘うスパイス使い



蝦夷鹿のサラダ仕立て 玉ねぎのマルメッタータ添え

カルダモン、ジュンベリーなど、個性的なスパイスの絶妙バランスで、ジビエならではの香りを引き立てます。カルダモン香る赤玉ねぎのジャムで召し上がれ。

Spice info

- GABAN® カルダモンホール
- GABAN® ジュンベリーホール
- GABAN® クローブホール
- GABAN® ハーブミックス

サフランでマリネした 鮮魚のカルパッチョ

鮮やかな黄金色が見た目に華やかなオイルマリネ。水溶性のサフランが、魚から出る水分と馴染んできれいに色づきます。

Spice info

- GABAN® サフランパウダー
- GABAN® ブラックオリーブ種抜き
- GABAN® ピンクペッパーホール
- GABAN® オリーブオイル EXバージン

仔羊 2種の調理法で

デュカと香草のパン粉焼き
クミン風味のトマト煮込み

仔羊を部位ごとに楽しむ贅沢な一皿。肉厚なラムチョップは、自家製ハーブパン粉で力強く。バラ肉は、クミンと香味野菜のソースにうまみを閉じ込めて。

Spice info

- GABAN® デュカスパイス
- GABAN® グリーンマスタード
- GABAN® ハーブミックス
- GABAN® ベイリースホール
- GABAN® クミンホール



「Da GOTO」オーナー
後藤大輔シェフに教わる
スパイスとハーブが醸す
素材を生かすイタリアン



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

GABAN® [スパイスナビ] vol.30 2022.2 次回スパイスナビ vol.31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月改訂版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



食材を料理に昇華させる醍醐味。
旬の素材を愛でる一皿を
お客様と一緒に楽しみたい。

シェフ 後藤 大輔

Daisuke Goto

学生時代に料理に目覚め、イタリア北部で腕を磨く。帰国後、名だたる店の料理長を経て独立。食材に寄りそう優しい味とホスピタリティが、多くのファンを魅了している。

スパイスは、イタリア料理のチャームポイント

イタリアの郷土料理を、粹な一皿に昇華。くつろげる空間と毎日でも食べたい優しい味わいでファンを魅了する後藤シェフにとって、スパイスは料理にひとつの印象を添えてくれるチャームポイントなのだとか。

伝統と食材から生み出す自分らしさ

シェフを目指したのは学生時代です。アルバイトをしていたお店で料理に関わるうち、ひとつの食材が次々と形を変えておいしい一皿になるのがとても楽しくて、例えばじゃがいもが、サラダになったりフライになったり……。子どもの頃からものづくりが好きだったこともあり、かなり心をくすぐられるものがありました。イタリアでの修行時代は本場の味を学びたいという気持ちが強く、伝統的な手法や、郷土ごとのレシピに夢中でしたが、今は日本の四季の食材を生かして料理に落とし込んでいます。新店は、より温かみのあるおもてなしを意識し、メニュー構成や空間づくりも自分サイズに整えました。年齢を重ね、コロナ禍のオープンというすごい経験もしたからこそ、やりたいことがクリアになった感じがしますね。

「何だか気になる」くらいのスパイス使いが好き

イタリア料理に限らず、スパイスの使い方はポイントを押さえることが大事。たくさん使いすぎず、何だか気になる……。くらいの存在感が好みですね。ちょっといやらしい使い方、というか(笑)。特に帰国してからは、日本の食材が素晴らしいので、味の強いにんにくやこってりした乳製品などもあまり使わなくなりました。イタリアは南北に長く、地域ごとに使う食材や調理法もさまざま。スパイスの使い方も地域性に注目すると面白いと思います。例えば北部だと乳製品や米、南部はオリーブオイルやトマト、魚介類を使うメニューが定番。スパイスの使い方も「イタリア料理」とひとつに括らず、目の前にある食材とスパイスの相性を見極めたいですね。

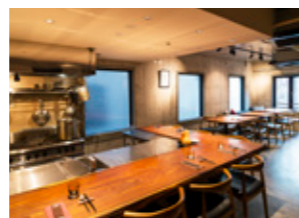
▶ 続きはWEBで [ハウスギャバン](#) 検索

Da GOTO ダゴトウ

東京都中央区日本橋室町 1-12-10 J1ビル 2F

Facebook
https://www.facebook.com/DAGOTO2020
instagram
https://www.instagram.com/da_goto/

広尾「LA ROSA DEL VIGNETO」を経て、2020年11月、日本橋に新店舗をオープン。にんにくや乳製品を控え、日本の旬の食材を柔軟に組み込んだ料理に定評がある。



ハーブ香るマルタリアーティ 自家製サルシッチャとパプリカのラグー

「ハーブミックス」の香りを活かしたショートパスタ。ラグーソースはもちろん、パスタにもハーブを練り込み、一体感ある香りを演出します。

マルタリアーティ 10人分(所要時間:30分)

- リズドル(強力粉) 400g
- デュラムセモリナ粉 100g
- A 全卵 3個
- 卵黄 2個分
- 塩 ひとつまみ
- GABAN® ハーブミックス 1.2g

1/ ボウルにAの材料を入れ、粉気がなくなり、ひとまとまりになるまで練って冷蔵庫で休ませる。

Spice point



パスタ生地にハーブミックスを練り込むことで同じくハーブを効かせたラグーとの相性が良くなる。口の中で香りが広がり、食後の余韻が引き立つ。

2/ パスタマシーンで厚さ2mmにのばし、生地を半面にハーブミックスをまんべんなく散らす。

3/ 2を半分に畳み、パスタマシーンでさらに厚さ1mmに伸ばす。

4/ 打ち粉をふった台に生地を置き、2cm幅の紐状に切り、更に菱形に切る。

サルシッチャのラグー 20人分(所要時間:85分)

- 豚肩ロース粗挽き肉 1kg
- エシャロット(みじん切り) 9g
- GABAN® オリーブオイルEXバージン 適量

1/ ボウルに粗挽き肉、エシャロット、B、オリーブオイルひとまわしを加えてよく練る。密閉し、冷蔵庫で2~3日寝かせる。

Spice point

フェネル、セロリーは肉料理と好相性。肉の香りを立たせ、脂の後味をすっきりとさせてくれる。



2/ フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。

3/ 鍋で1のサルシッチャを炒め、浮いた脂をキッチンペーパーで軽く吸い取る。

4/ 2を3の鍋に入れ、ひたひたになるまで湯を加える。ベイリース、パッサータを加え、焦がさないよう1時間ほど煮込み、サルシッチャのラグーを作る。粗熱をとり、冷蔵庫で保存する。

パプリカのグリル 4~5人分(所要時間:15分)

- パプリカ(赤・黄) 各1個
- GABAN® オリーブオイルEXバージン 適量

1/ パプリカの表面にオリーブオイルを塗る。

2/ 190°Cのオーブンで10分焼く。熱いうちにボウルに入れラップをかけ、蒸しながら粗熱をとる。

3/ 皮をむき、パスタに合わせて菱形に切る。



盛り付け

- 粉チーズ(パルミジャーノ・ペコリーノのブレンド) 適量
- GABAN® スモークパプリカパウダー 適量
- パルミジャーノ・レッジャーノ(ブロック) 適量

1/ 鍋にたっぷりの湯を沸かし、1%の塩を加える。マルタリアーティを入れ、4分茹でる。

2/ フライパンでラグーを温め、パプリカのグリル、粉チーズ、オリーブオイル適量を加え、1をさっと和えて盛り付ける。

3/ スモークパプリカパウダー、パルミジャーノをおろしかける。

\ Pick up Spice / 後藤シェフが語る「イタリア料理とスパイスの関係」

イタリア料理はハーブをとともよく使いますが、多種を組み合わせるといふより「シンプルにたくさん使う」というレシピが多いですね。トマトにバジルとか、肉にローズマリーとセイジなど、地域ごとの定番レシピが根強い人気です。僕にとって、スパイスは料理の「名脇役」。

主張しすぎず、一皿の味を盛り上げてくれる存在です。今回使った「ハーブミックス」は、マジョラムがほんのり香って好みですね。4種類のハーブの個性がバランス良く、料理の印象をワンランク底上げしてくれるスパイスだと思います。

