

四季のおすすめ

イタリアン

シェフ
イチオシ!

Italian メニュー

冬
inverno

メニュー提案はこちらのシェフ!



林祐司シェフ

大阪のトラットリア・リストランデで3年間修業後、渡伊。ピエモンテ・アスティ・トスカナ・フィレンツェ等で1年間修業。帰国後、西麻布「トレ・ディ・マッジョ」にて池ノ谷シェフに師事、その後六本木「サドル」、銀座「ダ・ペッペーノ」、「グッチーナ」田口シェフの系列にて師事。

タンタローバ
東京都文京区
小石川4-18-7



酒井辰也シェフ

1985年茨城県生まれ。高校卒業後に地元のイタリア料理店に就職。20歳で上京し、麻布十番の「ヴィノ・ヒラタ」で10年間研鑽を積んだ後、31歳でイタリアへ。3年3ヶ月の滞在中は、南はシチリア州から北はピエモンテ州まで、イタリア各地のレストランで郷土料理を学んだ。最後の1年3ヶ月はボローニャの名店「ダ・アメリーゴ」で過ごし、イタリアの地域に根ざした料理への造詣の深さで、日本においても多くのイタリア料理ファンを魅了している。

トラットリア ケ・パッキア
東京都港区麻布十番2-5-1マニ
ヴィアビル4F



冬メニューにおすすめ!

ピックアップ商品



彩り豊かな3種の野菜
農園風イタリアンミックス

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをざくっと大きめにカットしてノンオイルでグリルし、ミックスしました。具材感のある野菜と彩りの良さ、そして、グリルによって、いっそう引き出された野菜の旨味、甘味、香ばしさが特長です。



素材本来の味
国産コーンピューレー
(北海道産)

北海道産コーンを冷凍状態のまま細かく破砕しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

林シェフのコメント

農園風イタリアンミックスはカットサイズが大きい食べ応えがあり、また調味料の味をしっかりと吸ってくれることで味馴染みが良いですね。国産コーンピューレーはなめらかな性状が非常に使いやすく、また素材本来の甘味と色味が料理をより鮮やかにおいしくしてくれます。



彩り鮮やかな5種の野菜
彩り野菜ミックス

地中海性気候で育った彩り鮮やかな5種類のイタリア産野菜を小さめにカット、弱めにグリル加工したミックス品です。スープや料理のトッピングなど幅広いメニューにご使用いただけます。



食感なめらか!
ごぼうピューレー

皮付きごぼうを使用していますので、ごぼう本来の風味が保たれています。食感がなめらかです。加熱済みですので、そのままでもご利用いただけます。

酒井シェフのコメント

彩り野菜ミックスのサイズ感は詰め物の具材に使用するには最適ですね。5種類の野菜が見た目の彩りと食感のバリエーションを生み出してくれます。ごぼうピューレーは裏ごしの手間なく、ごぼう本来の旨みと風味を料理に活かせるのが良いですね。

イタリア料理の特徴

イタリアは大きく「北部」「中部」「南部」に分けることができ、その土地その土地ごとに特長的な食材があります。そのため各地で食される料理も異なり、イタリア全体としては料理がとても多彩であるといえます。

今回は**イタリア北部**をイメージしたアレンジ料理のご紹介！



タンタローバ 林シェフ ご提案メニュー！

鶏胸肉とイタリア産 Grill 野菜のジャルディニエラ風



「ジャルディニエラ」とはカラフルな野菜とローリエなどのハーブを使ったイタリアのピクルスです。今回は農園風イタリアンミックスと小タマネギの Grill を使い、カラフルで食べ応えのあるピクルスにしました。ハーブやクローブ・ナツメグなどのスパイスを加えることでイタリア産 Grill 野菜の旨味がさらに際立ちます。

使用商品はこちら



冷凍農園風
イタリアン
ミックス



冷凍
小タマネギの
Grill



トマト
ペースト
イタリア産



調理のポイント

水分をしっかり
飛ばすことで野菜
の旨味が凝縮さ
れます。

「ミアッセ」ポレンタ粉と国産コーンピューレーのクレープ



ミアッセとはイタリアのピエモンテ州北部の一部で食べられるクレープです。今回は生地にコーンピューレーを加え、コーンのやさしい甘味と彩り鮮やかな黄色が映えるクレープに仕上げました。季節やシーンによってミートソース・サルサやチリコンカンなど乗せる具材を変えることで、どんなシーズンでも楽しめる一品になります。

使用商品はこちら



冷凍国産
コーンピューレー
(北海道産)



ミートソース (N)



調理のポイント

コーンピューレーのクレープ生地がもちろいので、しっかりと両面を焼く。



トラットリア ケ・パッキア 酒井シェフ ご提案メニュー！

ごぼうのスフォルマート ごぼうチップ添え



スフォルマートは、イタリア語で「蒸し焼き」「フラン」といった、甘くないプリンのような日本の茶碗蒸しに似た料理です。ごぼうピューレーの水分をさらにしっかり抜くことでごぼうの旨味をさらに出し、ローズマリーなどのハーブと合わせることでイタリアらしさを感じられる一品に仕上げました。

使用商品はこちら



冷凍ごぼう
ピューレー



調理のポイント

生クリームと牛乳、
ごぼうピューレーを
温める際は、沸
騰したらすぐに火
を止める！

ズワイガニと彩り野菜ミックスのカネロニ



カネロニとはイタリア語で「大きなパイプ」という意味の円筒形のパスタの一種です。茹でずに円筒の中にひき肉や野菜・チーズなどを詰め、ソースをかけて焼いて食べるのが一般的です。今回は彩り野菜ミックスを使って食感も楽しく、パーティーシーズンにもぴったりな華やかな見た目に仕上げました。

使用商品はこちら



冷凍彩り
野菜ミックス



調理のポイント

彩りの豊かなフリンク
をカネロニに詰める。

カゴメ株式会社

東京本社 〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー
TEL:03-5623-8501 (代表)
本社 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号
TEL:052-951-3571 (代表)



シェフのレシピ、
おすすめ商品の
詳細はコチラ



商品やお得な
情報はコチラ

©カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します。