

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ 代表
弓田亨氏が愛用する
「レストルネル ケイパーベリー」
「レストルネル ファルガアラゴン オリーブ」

降水量が少なく、オリーブの栽培に適した土壌をもつカタルーニャ地方のレリダ産の黒オリーブとケイパーベリー。農業や化学肥料は一切使用せず栽培し、収穫は手摘みで行われている。塩味のきいた、しっかりした味わいは、フレンチのお惣菜にも欠かせない。レストルネルは、オリーブオイルがサミットのおみやげにも使われたというお墨付きのブランドだ。

ヴェア社製 ケイパーベリー355g 1500円、黒オリーブ360g 1080円

問(株)イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ
企画 営業部
Phone03-3476-5195
Fax03-3476-3772



スペインの優良食材 シェラが愛用する優良食材その2

レカン 十時亨シェフが愛用する
「ジョセ・エスパーダ マロングラッセ」

スペインは、ヨーロッパでも有数のマロンの生産地として知られている。このマロングラッセは、表面はフォンダン状。フランスのものに比べ、あっさりとした仕上げられているので、マロンの持つ素材の香りが楽しめる、と十時シェフはいう。プティフルや、デザートに材料にても。

ジョセ・エスパーダ社製
150g 1600円

問白井松新業㈱
Phone03-3271-8313

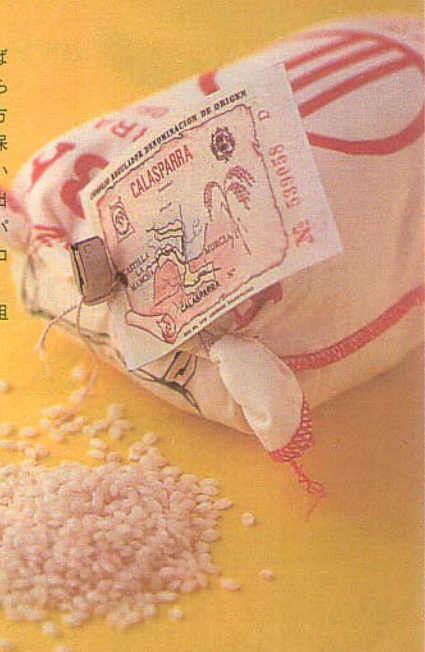


カマロン 須釜伸一郎さんが愛用する
「アロス ボンバ」

米粒の形と炊き上がりの膨らみのすばらしさから「ボンバ=爆弾」と名づけられたこの米は、スペイン・ムルシア地方のカラスバラ村産で、原産地呼称保証で一等米として認定されている。いわゆる中粒米でやや小粒。粘りが出ず、どんなスープでもよく吸い込み、バリとした炊き上がりの特長で、カマロンではバエリアに用いている。

ビルベン デラ エスぺランサ協同組合製 1kg入り2200円

問(有)井上コーポレーション
Phone03-3704-9193



六本木スペインバルで好評の「スペイン産 カラスミ」

地中海で水揚げされたボラ、紅ダラの卵巣を塩水漬けし、乾燥させたもの。味も製造法も日本のカラスミとほぼ同じ。スペインでは、スライスしたものをそのまま、あるいは好みてオリーブ油などをかけながらいただく。バルなどで酒のつまみとして親しまれており、六本木スペインバルでも、定番タパスのひとつとして好評だ。

(ボラ)100g 2000円 (紅ダラ)100g 1500円

問DF松栄 Phone03-3662-2795

ピンチョス・ペボ
ホセ・バラオナ・ビニェスさんが
愛用する
「エルセルピス」

「ピンチョスペボ」で人気のピンチョスのいくつか、必ず使われている食材のひとつ。青唐辛子(ニギンディーリヤ)を、塩とワインビネガーで瓶詰めにしたもの。舌を柔らかく刺激するマイルドな辛みが特長で、そのまま、またサラダに混ぜたり各種料理の付け合せに。

カンディド・ミロ社製 345g 600円

問(有)ベスカ
Phone0463-93-6005



ポコ・ア・ポコ 西野 守さんが愛用する
「ポテブランド ピメントン」
(デュルセ/ピカンテ)

スペイン南部、アリカンテ産の粉末パブリカで、長年定評のある「ポテ」ブランドの製品。スモークして作ることで多いパブリカだが、これは完熟したパブリカをスモークせずに乾燥させ粉末にしたもの。香り高く、ピュアな味が単なる色づけではなく上質の調味料になる、と西野さんは煮込み料理などに使っている。煮込み料理に向くデュルセ(甘口)と、唐辛子のような刺激があるピカンテ(辛口)の2種類。

ベルドゥ・カント・サフラン・スペイン社製(ピカンテ/デュルセとも)
1kg2800円

問(有)井上コーポレーション
Phone03-3704-9193

