

BARは幸福の祝祭空間

# 料理王国

2 FEBRUARY  
2013  
CUISINE  
KINGDOM

MONTHLY  
RECIPE  
巻末レシピ  
全 21 皿

大特集

人を呼ぶ

## バル&バール

### 旨いピッツアの秘密

人気のピッツェリアはどう誕生するのか？

第2特集

### 進化する「オイル使い」

「ヨーロッパが注目する  
オリーブオイルの条件」

トップシェフたちが使い分ける  
オイルのTPO

【好評連載】

名匠のスペシャリテ

谷昇

「ヘルドローのローストとそのジュ」



サーモン、オマールエビなどスコットランド産の海産物をはじめ、チーズなどの乳製品までさまざまな種類のスコットランド産食品の試食が行われた。



11年のスコットランド産食品・飲料の対日輸出額は、前年比25パーセント増の9100万ポンド(約115億円)を達成した。主要製品はスコッチウイスキー、スモークサーモンなど。スコットランドの食品・飲料産業を紹介するセミナーおよび試食会「デイスカパー・スコットランド」が12年11月13日、駐日英国大使館(東京・一番町)で開催。スコットランド政府農林水産・環境担当大臣リチャード・ロックヘッド氏は「今後も多くのスコットランド産製品を広めたい」と語った。

## スコットランド食品・飲料 セミナー&テイステイニング



友田さんとアンバサダーを務める三國シェフ。フレンチと日本酒の融合について「こういうのは学んじゃダメ、常にユニークな遊び心が大事」。

12年12月6日、「ホテル・ドゥ・ミクニ」(東京・四谷)で、第1回「越前・若狭」世界に誇る旬の食材と麗しき地酒の饗宴「ミエ」ふくい食のアンバサダー」が行われた。11月6日のカニの解禁に合わせて、越前・若狭の旬の食材と地酒、地ワインを、本格的なフレンチスタイルで味わう晩餐会。料理は、

三國清三シェフのアレンジによる越前ズワイガニ、セイコガニなど福井の食材のフルコース。飲み物は、トータル飲料コンサルタントの友田晶子さんによるセレクト。福井県出身の友田さんのプロデュースで、それぞれの料理に合った福井県の地酒がワイングラスで出された。シェールチーズなど、フレンチと日本酒の融合の美味しさに、会場が魅了された。

## 越前・若狭 世界に誇る旬の食材と 麗しき地酒の饗宴



## 在日イタリア商工会議所 設立40周年を締めくくる



各界から多くの人が集まったガラディナー。当日はクラシックコンサートも行われた。

在日イタリア商工会議所(ICCJ)は、12年に設立40周年を迎えた。それを記念して「第13回ガラディナー&コンサート」が12月4日にハイアットリージェンシー東京(東京・西新宿)で華やかに開催された。「日本には深い部分までイタリアの文化が浸透している。両国には深い絆がある」と、この年着任したばかりのドメニコ・ジョルジ駐日イタリア大使。この日は、同年11月の「イタリア料理コンクール2012」の表彰も行われ、優勝した「ピッファイ・テアトロ」の後藤祐司さんら3人の入賞者が登壇し、喜びを語った。3人はこの日のディナーの調理も担当。在日イタリア人シェフ監修のもと、本格的なイタリア料理がICCJの40周年を祝った。

コンテスト入賞した3人。前列左から優勝した後藤さん、3位の田中祥貴さん(オステリアパル ヴィア ポカポカ)、2位の深田景さん(リストランテ フリック)。

