

「マンマの味」イタリア家庭料理の魅力を紹介 イタリア展 “ブオーノ！イタリア”

今回のテーマは「ようこそ、おしゃべりな食卓へ」

震災以降、家族の絆を見直し、団欒の時間が増えたという声も聞かれる中、今回のイタリア展では、イタリアの母の味とも言うべき、家庭料理の魅力をご紹介します。円高を反映してお求めやすくなったものも多い本場イタリアの食材。こうした輸入食材を使い、豊かなイタリア食文化を、身近な家庭料理に再現して、会話の弾む「おしゃべりな食卓」を楽しんでいただきたいという思いを込めて、メルカート(市場)の食材をレシピとともにご紹介。注目のイートインでは4つの人気レストランが登場。また会場内ではイタリアの居酒屋「BAR(バル)」をイメージし、チーズと料理、ワインを気軽に楽しんでいただく場を設置。さらに「イタリアンコンシェルジュ」が、チーズ、ワインといったお馴染み食材の最適な選び方をご案内します。

■「イタリア展 ヴォーノ！イタリア」開催概要

- ・ 会期・会場：9月27日(火)～10月3日(月) 西武池袋本店 7階催事場
10月5日(水)～10月11日(火) そごう横浜店 8階催会場
- ・ 内容：約100種類のチーズを中心に、オリーブオイル、スイーツ、惣菜、の販売。
イートインコーナーおよびフードコート(BAR)の展開。セミナー、イベント開催。

■注目のイートイン ～イタリアと日本の誇る有名店から、シェフはもちろん、お店まるごと、そごう・西武へ！

「レストランテ ロ スコーリオ」(イタリア・アマルフィー)

1958年地元漁師のために始めた郷土料理店
今では、世界のセレブが訪れる人気店に。
実演者：シェフ トーマツォ ディ シモーネ氏



「ピッツェリア～タランテッラ・ダ・ルイジ+ナポリピッツァ協会

コラボショップ」(東京都・白金/イタリア・ナポリ)
シロガネーゼに大人気。白金の人気レストランシェフと
ナポリピッツァ協会会長がコラボレート。
実演者：シェフ 寺床 雄一氏



「タンブリーニ」(イタリア・ボローニャ)

ボローニャの老舗食材店からこだわりの味を。出来たての
タリオリーニ・ボロネーゼは絶品。
実演者：シェフ ガブリエル・スキンカリア氏



「カステッロ」(千葉県・佐倉市)

自家栽培の拘り野菜を使用した、日本の隠れた
名レストランテ。千葉の店舗はいつも予約で一杯。
実演者：シェフ 山田 直喜氏



■メルカート(市場)の食材～ イタリア全土から約 100 種類のチーズを特集するほか、日本初登場ワインや、名物バルサミコ酢まで、イタリア料理に欠かせない食材を豊富にご用意

エステ家の名を冠した名物バルサミコ酢

バルサミコ酢発祥の地とされる
モデナ地方で作られる
有名メーカーバルサミコ。
熟成度によって最適な
料理が変わる。
ファットリア・エステンセ
アチェット・バルサミコ・ディ・モデナ



8年物 500g 1,680円
12年物 500g 3,990円

水牛の乳で作ったブルーチーズ

イタリア北部のベルガモで、
チーズ作り専用自社牧場で
水牛を飼うチーズメーカーが、
水牛生乳100%で
作った珍しい青カビチーズ。



クアトロ・ポルトーニ
ブルー・ディ・ブファラ
100gあたり1,785円

■BAR(フードコード)～イタリアチーズ6タイプの代表チーズと、それに合う料理、ワインを提供。デグスタツィオーネ(少量多種メニュー)、アペリティーボ(おつまみ)などを、相性良いワインとともに気軽に楽しめます。

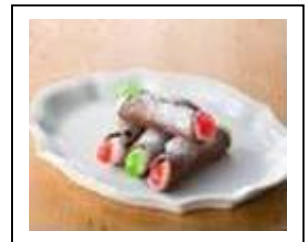
ラ・ジョコンダ(東京都・三田)

イタリア大使館に近く、正統派イタリアンとして知られ、
「MOI(イタリアホスピタリティ国際認証マーク)」の
認証を受けた人気店。



グランデューカ(神奈川県・横浜元町)

シチリアの郷土料理を中心にした南イタリア料理。
地場の旬の食材を使ったアットホームな料理が
元町グルメから支持を受けている。



■「イタリアンコンシェルジュ」～イタリアの食文化に精通した達人が、個性に富んだイタリア食材の魅力とメニューに合わせた最適な選び方をアドバイス。

村山重信氏 (イタリアンチーズ コンシェルジュ)

「チーズオフィス・ムー」代表。チーズ鑑評士。チーズプロフェッショナル協会会長。
ONAF(イタリア政府公認、全国チーズテイasting協会)名誉マエストロ

チーズ関連の著書も多く、世界のチーズに精通したプロフェッショナルが、
個性あふれるイタリアチーズの楽しみ方と、料理にあわせた最適な使いかた、
お好みにあわせた選び方をご案内。

* その他、会場には「イタリアンワインコンシェルジュ」も登場します

