



# Assaggiamo!

アッサツジャーモ!

Numero 2

外食店の皆様のお役に立つ、価値ある情報をお届けします。

*Cucinando* プロの現場でも愛されるガルバーニチーズの、美味しいメニュー紹介です。

シュバリエ (チーズ鑑評騎士) の称号を持つシェフによる、リコッタ&マスカルポーネメニュー。

「クリニカ ガストロノミカ エスベリア」は、レストランが軒を連ねる港区西麻布において健康とチーズをテーマに美味しくリーズナブルに本格的なチーズコースがいただけると評判のイタリア料理店です。

オーナーシェフの森克明シェフは、まだチーズが日本で一般に普及していなかった頃からチーズに注目しており、1973年にはすでにロマネ・コンティとチーズの会を開いていた程です。80年代にはナチュラルチーズを使用したオリジナルメニュー「炎のフロマージュサラダ」が話題となり、90年代には全ての料理にチーズを使用したチーズコースがマスコミに多く取り上げられ、シュバリエ (チーズ鑑評騎士) の言葉を広めたシェフでもあります。

そんな森シェフとガルバーニチーズとの出会いは古く、まだ日本におけるチーズを巡る環境は種類や品質を選ぶどころでは無く、あれば良いといった時代でした。森シェフは日本で

マスカルポーネを使ったティラミスを提供した最初の人物でもあります。が、当時はティラミスを作ろうと思ってもマスカルポーネが手に入らず、イタリアに直接問い合わせをしてもらい、取り寄せていたとの事。その1年程後になってようやくマスカルポーネの輸入販売が開始されたのだとか。

チーズを深く知る森シェフにガルバーニ製品のリコッタチーズ、マスカルポーネチーズの味について尋ねた所、「ケーキ作りに最適な味」と、ご好評をいただきました。特にリコッタは味が良く、そのままでも十分な美味しさがあるとのこと。シェフのお店に足を運ばれるお客様も、チーズ目当ての方が多いのだとか。



Galbani Ricotta Cheesecake (左)  
Galbani Mascarpone Gelato (右)

またシェフのこだわりはチーズだけではありません。18年前、「複合汚染 (有吉佐和子著)」という本によって、当時まだ世間に知られていなかった有機野菜を知り、素材の大切さを追求するように。そしてそれが全ての根底になったのです。「安全・美味しく・楽しく・リーズナブル」が基本であり、チーズはその中のひとつと言われる森シェフ。基本を大切に続けるシェフの料理のなかで、燦然と輝くチーズメニューはまさに「安全・美味しく・楽しく・リーズナブル」な誰からも愛され続けるメニューです。

## Secondi Piatti

ヒメダイとガルバーニリコッタのリビエーノ  
マスカルポーネのグリーンソース トリュフ添え

ヒメダイをラップに包み、たたいて広げ、塩コショウを振る。ガルバーニリコッタチーズ、パルメザンチーズ、刻みルッコラ、ズワイガニを混ぜ合わせたものをのばしたヒメダイで包み、ラップで包み形を整え蒸し上げる。白ワインを煮詰めたものに魚のフォンを加え、ガルバーニマスカルポーネを加えてクリーム状にし、バター、小松菜ピューレを加え塩味で仕上げる。レモン汁を少々加えてクリーム味をさわやかに演出する。蒸し上がった魚にソース、トリュフを添えて提供する。



### 森克明 オーナーシェフ

1943年千葉県生まれ。フランス料理店、イタリア料理店で料理長を務めた後、1994年、健康をテーマとしたチーズとイタリア料理の「エスベリア」を新宿にオープン。全ての料理にチーズを使用したチーズコースがマスコミに多く取り上げられ、「シュヴァリエ」「鑑評騎士の会」の言葉を一般に広める。2004年西麻布に「クリニカ ガストロノミカ エスベリア」オープン。

クリニカ ガストロノミカ エスベリア  
〒106-0031 東京都港区西麻布4-11-25  
Tel. 03-5485-1771  
営業時間 (月曜日・第1火曜日定休)  
平日・土曜  
11:30~15:00 / 18:00~23:00  
日曜・祭日  
12:00~15:00 / 18:00~22:00



モダンで落ち着いた雰囲気の内内はゆったりとくつろげる空間になっており、人気の高いシェフおまかせチーズコースを始め、さまざまなコースやメニューが用意されている。

Menu 芳醇で濃厚な味わいのとろけるドルチェ。

Dolci

ガルバーニ リコッタのカプチーノ ココアのクランブル

Cappuccino di ricotta Galbani / crumble al cioccolato

ガルバーニ リコッタ 250g



4人前

<リコッタのアイスクリーム>

- 素材 (※仕込む際は、下記の5倍から10倍の分量で行う)  
牛乳…………… 175cc ブラウンシュガー…………… 80g  
ガルバーニ リコッタ… 50g コンデンスミルク…………… 2cc
- 作り方  
①鍋に牛乳、ブラウンシュガーを入れ、解けるまで加熱する。  
②火から下ろし粗熱がとれたら、ガルバーニ リコッタとコンデンスミルクを加えてよく混ぜる。  
③マシンにかけてアイスクリームを作り、-18℃で冷やしておく。

<クランブル生地>

- 素材  
グラニュー糖…………… 50g バター…………… 50g  
アーモンドパウダー… 50g ココアパウダー……………5g  
小麦粉…40g コーヒー豆(挽く)…………… 10g
- 作り方  
①材料をミキサーにかける。  
②プラッターに敷いて常温で24時間乾燥させる。  
③粉状につぶしてテンパンにのせる。色が変わらないように170℃の温風で加熱する。

by Francesco Berardinelli

Comments / このイタリアンテイストのカプチーノは非常にモダンなデザートで、ガルバーニ リコッタの風味が南部に伝わる伝統的なレシピに豊かな味わいを加えている。

<リコッタのカプチーノ>

- 素材  
牛乳……………300g 砂糖…………… 40g  
レモンの皮…………… 1個分 板ゼラチン…2枚(6~8g)  
ガルバーニ リコッタ…………… 40g
- 作り方  
①牛乳を砂糖、レモンの皮と共に沸かす。  
②粗熱を取り、ゼラチンを加える。  
③冷ましてガルバーニ リコッタを加えてよく混ぜ、漉す。エスプーマに入れる。

<コーヒーのクリーム> (10人前)

- 素材  
卵黄……………10個 砂糖……………50g  
牛乳…………… 18cc エスプレッソコーヒー…10cc  
生クリーム…………… 1 l
- 作り方  
①卵黄と砂糖をかき混ぜる。  
②牛乳、エスプレッソコーヒー、生クリームを沸かす。  
③①に②を加えて4℃まで下げる。  
④表面の泡を取り除く。  
⑤小さなカップに注ぎ、90℃のオーブンで45分加熱する。

<仕上げ>

- ①コーヒーのクリームの上にクランブル生地をのせる。  
②丸めたアイスクリームをのせる。  
③ガルバーニ リコッタのカプチーノで覆う。

Informazioni イタリアンレポート~ガルバーニ故郷からの便り~

パヴィアの街を抜けると、そこは懐かしい田園風景だった!

ガルバーニのメイン工場があるのは、ミラノ近郊の街、パヴィアを中心とするエリアである。今回は、そのメイン工場2つを訪ねた。

ミラノの市街地から車で30分の郊外にある

チェルトーサ工場。(右)この工場は80年以上チーズを生産し続けており、日本



でもお馴染みのマスカルポーネや、最近日本で販売を開始しているフローズンモッツアレラも製造している。

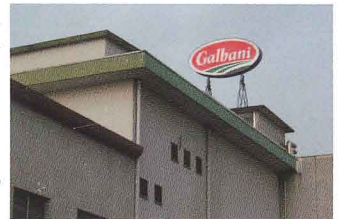
パヴィアの街を抜け、更に東に約20分ほど車で走るとのどかな田園地帯が続くコルテオ



ローナ工場へ。この辺はイタリアでも有数のワインと米の産地で、なんとなく日本を思わせる風景が懐かしく感じる。やはりチーズも水の良い肥沃な土地でつくられるのだ。

コルテオーナ工場(右)はガルバーニの中では最大級のキャパシティを有するメイン工場。年間生産は87,000トンで、主な製品としては、モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ他を生産している。工場は2つのエリアにまたがっており、間に道路が走っている。製造後24時間以内のフレッシュで出来たてのリコッタとモッツアレラチーズを試食。ほんのり甘い味わいともっちりとした食感が絶品であった。

パヴィアの街中にあるスーパーマーケットも訪れたが、チーズ売場が全部で3カ所もあり、商品の充実が目を見張る物があった。



Prodotto 豊かなバリエーションで、食シーンを美味しく盛り上げます。

Galbani ガルバーニチーズ新製品ラインアップ



モッツアレラ  
オリーブ&バジル  
各100g

フレッシュモッツアレラに新鮮なバジルやオリーブが入ったフレーバータイプです。



リコッタ  
100g×2

ミルク本来の風味とがすかな甘み、なめらかな舌触りが特徴です。使い切りサイズで新登場。



タレージョ  
200g

イタリアを代表するウォッシュチーズ。もちもちとした食感とやさしい風味が特徴。



ゴルゴンゾーラ クレモーズ&インテンソ  
150g・1.5kg

濃厚で刺激的な香りはサラダやソース作りに最高です。そのまま召し上がっても美味しくいただけます。

本紙「Assaggiamo!」をお受取りになられた方で、ぜひこれをお知り合いのシェフ・パティシエ、ほかの方にも送って欲しいというリクエストがございましたら、下記<本紙に関するお問合せ先>まで必要事項をご記入の上、ご連絡ください。



ラクタリス・ジャポン  
〒107-0062 東京都港区南青山2-14-17  
www.lactalis-international.com

<商品のお問合せ先>  
TEL:03-5770-7421

<本紙に関するお問合せ先>  
FAX:03-5468-2663  
MAIL:info-galbani@lactalis.jp