

食材の魔術師が創り出す、
豪快さと繊細さの境界線。

今まであまり馴染みがなかったのですが、和歌山の食材は、知れば知るほどおもしろいですね。春には和歌山メニューの料理教室も開催しましたが、イノブタが好評でしたよ。今日使ったイノシシのベーコンなどもクオリティが高いですね。ケモノ臭さがなく、イノシシ本来の味が凝縮されていますから、ミジョテのようなシンプルな料理にぴったりですね。野菜も生産者のこだわりと優しさが感じられ、太陽の香りがしそうな贅沢なミジョテに仕上がりました。

和歌山の柑橘もいいですね。みずみずしい晩柑をスープ仕立てにしたデザートは料理教室でも好評でした。うちはフレンチですが、味噌も自分でつくるほど、発酵ものにはこだわりがあります。南高梅も自分で漬けていますよ。

自慢のワインを楽しんでもらえるよう、これからおいしい食材をどんどん発掘したいと思います。

紀州良の Мариージュ Mariage



和歌山の厳選食材アラカルト。

生産量全国一のみかんや柿、梅などの果樹だけでなく、野菜などの農産物も種類が豊富であり味が濃厚。独特の風味と食感の黒あわび茸や、「がんこ農家」がこだわって作った大粒の黒豆、糖度 8.5 度以上のミニトマトをはじめとする和歌山の農産物には自然の恵みと農家の方の愛情が感じられる。

- 黒あわび茸
- 黒豆
- うすいえんどう
- ミニトマト
- 白菜・大根・ブロッコリー など

野菜

冬も温暖な和歌山の野菜には、
太陽の恵みが凝縮されている。

和歌山県は大きな平野が少ないが、温暖な気候と変化に富んだ地形のため、多品種の野菜が作られている。インターネットでみかんを販売している台丸谷さんは、「顧客への心づくしとして少しだけ野菜を入れたところ、その野菜が美味しいと好評で、お客さんから新たなお客さんを紹介していただくようになった。今では数種類の野菜を作り、個人や料理店に直接通信販売をしているんです」と言う。箱に詰める野菜は、その時期の旬のものだけを送るので新鮮でみずみずしいと評判だ。



台丸谷久実
ダイマル農園

実家がみかんと花木農家だった。結婚後、自らも農業に携わり、現在では15種類の農産物を作っている。



ume - dressing

紀州南高梅ドレッシングの作り方

梅酢…30cc 練り梅…30g 水…30cc オリーブオイル…100cc



1. 練り梅をボールに入れ水を加えて素早くかき混ぜる。
2. 良くかき混ぜながら梅酢を少しずつ加えていく。
3. オリーブオイルを加え、分離しないようにひたすらかき混ぜる。
4. 程よく混ぜり合ったらそのまま野菜に。お好みでぶどう山椒を入れてもいい。

イノシシと野菜の 贅沢なミジョテ。



坂田 幹靖 *Shikayasu Sakata*

御茶ノ水のホテル「山の上ホテル」、フランスでの修業などを経て開店。テレビや雑誌などでも知られる有名オーナーシェフ。

GINZA kansei

住所/東京都中央区銀座5-6-13 電話/03-3573-5721

recipe

和歌山産イノシシのベーコンとチャーシュー、ソーセージのミジョテ
イノシシのベーコン、チャーシュー、ソーセージ/タマネギ/キャベツ/
オクラ/ジャガイモ/ニンジン/パプリカ

- ① 野菜をザックリ切りイノシシと一緒に鍋に入れる。
- ② ヒタヒタの水に、塩胡椒、タイム、ローリエを入れる。
- ③ 火にかけ沸騰させたら、蓋をしてオープンにされる。
- ④ 約15分、素材に火が通ったら出来上がり。