



カーロ・エ・カーラ CARO E CARA
住所/和歌山市毛見1517 和歌山マリーナシティロイヤルバイズホテル
電話/073-448-1111



【厳選素材】

【クエ】「去年日高町で鯛を食べ、白身なのにしっかりとした味わいの和歌山のクエの美味しさに驚いた」と齊藤シェフ。カーロ・エ・カーラでは今年のクリスマスメニューにも使われる予定だ。



齊藤 実
saito minoru

和歌山マリーナシティロイヤルバイズホテル カーロ・エ・カーラ料理長。東京のホテルでフレンチを学ぶも、旅行中に体験したイタリアンに感銘を受けイタリア料理に転向。9月には帝国ホテル大阪で開催されたわかやまジビエのPR活動にも協力。



仔イノシシロース肉のグリル

海の国、山の国の二人のシェフが料

のでついつい飲みすぎてね」と笑う齊藤シェフ。帰国してからも二人の親交は続く。最近も偶然にも二人と和歌山が近くなった。神戸出身の日高シェフは和歌山産の鮎をはじめ、ぶどう山椒や黒あわび茸、そしてクリスマスメニューにも使った煮崩れにくいアジアカエビなどがお気に入り。柑橘類は友人に贈ったりもした。一方、齊藤シェフは昨年、和歌山マリーナシティロイヤルバイズホテルにあるカーロ・エ・カーラの料理長に就任し和歌山で腕をふるう。「海の印象が強いけれどバイクで走ってみると、和歌山は海の国でもあり山の国でもあることがよく分かるんだよね」。今年5月には日高シェフを招いてグルメフェスタを開催。二人の絆が和歌山に幸せをもたらした。美味しい料理にはいい食材、そして食材は鮮度が命だという。海に囲まれた半島に位置し、山も川も近接した和歌山は食材の宝庫。イタリア同様、まさしくスローフード王国だ。



アジアカエビの Pasta

和歌山。理で語る

イタリア料理が今ほど一般的でなく、料理修行に訪れる日本人も珍しかった80年代、日高シェフと齊藤シェフはイタリアのペルージャで出会った。二人は程なく友人となり、ライバルとなり、イタリアの名店「エノテカ・ペンキオーリ」をはじめ、10数店で武者修行をする。その間も連絡を取り合いイタリア各地へ旅し、料理とワインに舌鼓を打ちながら素材や調理方法など料理に対する情熱を語り合った。当時、イタリアンと言えば北部の肉料理が一般的だったが、魚介類中心の南部へも齊藤シェフを誘った。「そこで、初めてアクアパッツアを食べました。感動しましたよ。まだ日本では馴染みがなかったからね。その美味しさが忘れられず店名にしたぐらいですよ」と当時を懐かしそうに語る日高シェフ。旅先のホテルでは夜を徹して語り合うこともあった。「でも、料理のことを語り出すと日高シェフは僕より熱かったね。その点、僕はワイン好きだった



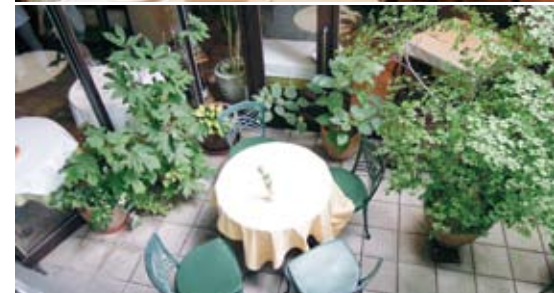
日高 良実
hidaka yoshimi

リストラテ・アクアパッツァ オーナーシェフ。調理師学校卒業後、神戸のホテルでフレンチの道に。高校時代に食べたカルボナーラの味を思い出し銀座のイタリア料理店で修行後本場イタリアに渡る。



【厳選素材】

【黒あわび茸】弾力があり野趣溢れる味わいの黒あわび茸は炊き込みご飯やマリネ、ソテーするのもおすすめ。アクアパッツァでは乾燥させてパウダーにし料理に深みを与えるためにふりかけたりもする。



リストラテ アクアパッツァ Ristorante ACQUA PAZZA
住所/東京都渋谷区広尾5-17-10 EASTWEST 1F&B1F
電話/03-5447-5501