

年間約60種!イタリア野菜の産地

山形県
かほく町から届く旬のお便り

3メートルの雪の下で育つ "雪下野菜"



積雪が3メートル近くとなっている河北町では、雪下野菜の収穫真っ最中です。

一般的に雪の中から掘った野菜は雪の中で冷たさから命を守るため、糖度が高くなり、旨みが増していきます。見た目はキレイではありませんが、一皮剥けば味は天下一品。そのまま生でかじるもよし! お料理していただくもよし! 感動する甘み! 極甘の野菜をお召し上がり下さい!

(表面のつづき) だからこそなのだろう、ハスミワインの皆に共通しているのが「バランス感覚」と、堀井さんは話してくれた。「ワインは、その細かいカテゴリー故、ともするとマニアックすぎる一面を持っている。私達が「素人から出発している」ということはずっと忘れないようにしています。ワインを知らない人の感覚を持っていることはハスミワインのいいところだと思っています。

普通に飲んで美味しい、と思ってもらえたらいい。」でも、マニアックな話も聞かれば答えられるように勉強しています、と。

「いつかはイタリアワインも、と思っていますが、まだまだそんな余裕はありません。」ハスミさんの紹介するワインを味わっていい時間を過ごしたい、と心から思わせられた。どんなワインに出会えるか、とても楽しみだ。



◎雪下ミラノカブ

イタリアで人気のカブで、土から出る肩の部分が赤く色づくのが特徴、甘味が強く肉質は緻密で、生でも、グリルにしてパスタと一緒に食べても美味しい。

西洋カブとも呼ばれ、大きな球形で上半分は赤紫色、下半分は白色、果肉は緻密で白く柔らか。歯ごたえも良く、ビタミンCや食物繊維が豊富に含まれる。

◎雪下ビーツ

ビーツの根は、皮をむかずに茹でるかアルミホイルで包んでオーブンで蒸し焼きにすると美味。少し冷ましてから指でしごくと皮は簡単にむける。火を通したテーブルビートはスライスしてバターを添えて食べたり、甘酢につけてピクルスにしたりすることが多い。



◎雪下ルタバカ

加熱すると甘さが増し、煮崩れしにくいので、スープやシチュー等の煮込み料理に使ったり、グラタンの具にしたり、生のままサラダやピクルスにしたりして食べる。乳製品との相性も良く、スコットランドの郷土料理である「ハギス」では、マッシュしたルタバカとマッシュポテトが添えられる。



←雪下から掘り起こしをする際には、会員同士が集まり協力しながら行っています。やはり多くの人手になうものはありませんね。

刺さっているのはスコップ。→その奥に見えるのは電線! 鉄骨の骨組みはハウスの頭の部分です。



この一本を!

ちっきん大宮店で取り扱い有り。

「メゾン・アラン・パレ ヴァン・ド・ペイ・ドックメルロー」

メゾン・アラン・パレはフランス・北ローヌ地方のワイン蔵元です。ワインの世界では轟く評価を得ており、わずかな本数しか生産されない彼のワインはフランス本国でも手に入れるは極めて難しいです。このワインはそんなアラン・パレに特別に採算を度外視して仕込んでもらったワイン。只者ではないその品質はボトルを開けて頂ければ、間違いなく感じて頂けると確信しております。

一流の生産者の手によるフランスワインをぜひ一度お試し下さい。



これは、僕らだけに特別に仕込んでもらったワイン。この生産者はこのような価格帯のワインは一切生産しておりません。ただ、ちっきんさんをはじめ、「良質な飲食店でぜひあなたのワインを置いてもらえるように」と誠意を持って仕込み始めてくれたのが一番最初のきっかけです。同じような価格で他のワインと比べてもらえれば歴然とその品質の差を感じて頂けるのは、一流の生産者が採算を度外視して仕込んでくれているからなのです。

◎堀井克人/ワインインポーター・ハスミワインの営業本部長。ワインにまつわるコラムを毎月お届けします!



は最も寒さの厳しい時期に仕込みますので、1月に仕込み、2月干し、3月販売開始を予定しています。

抜いて〜
↓
切って〜 → 干す!!



イタリアン酒場 ちっきん 大宮

【営業時間】17:00~25:00 日曜日定休
TEL 048-783-4770



炭火串焼台所 ちっきん

【営業時間】17:00~26:00
TEL 048-825-2205



イタリアン居酒屋 ちっきん

酒場 ちっきん (産直素材の串揚げ居酒屋)
【営業時間】17:30~24:00
TEL 048-831-8881

※表面も有り

HP → <http://www.e-kitchen.jp/>

ぐるなび

大宮店 → <http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>
炭火串焼台所 ちっきん → <http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/>
マルシェ ちっきん → <http://r.gnavi.co.jp/b887800/>

宴会プラン
店舗情報