Vol.1「SAKEYA」シェフ井之口正樹

■「SAKEYA」とシェフ 井之口正樹氏について

ミラノの中心地に店を構える「SAKEYA」は、日本酒と料理のペアリングをテーマに、現地の食文化と日本の食材の融合を提案するレストラン。 井之口シェフは日本での経験を経てイタリアへ渡り、現地の人々の舌に寄り添いながらも"和の旨み"を伝える料理を展開しています。



「SAKEYA」シェフ 井之口正樹氏

■Chef's Voice

— SAKEYA シェフ 井之口正樹氏インタビュー — 当社の味噌を料理に使う上で、味噌とイタリア料理の 相性、『CRAFT MISO 生糀』の魅力について伺いました。



【イタリア×味噌】

? イタリア人向けの味噌を使ったレシピを考える際に、気を付けた点はなんですか?



イタリアの料理で、味噌と相性が良いと思う料理

味が強すぎないことを意識しています。イタリア料理



はありますか?

肉の煮込み料理には味噌をうまく取り入れられると感 じています。

トマトソースを使った料理全般や、リゾットの隠し味、



【『CRAFT MISO 生糀』について】

違いはありましたか?

立ててくれました。

? 『CRAFT MISO 生糀』を実際に使用した感想を教えてください。

他の味噌と比べて塩味がやわらかく、素材の味を引き



甘味と塩味のバランスが非常によく、そのままでも おいしく食べられる味噌だと思います。

これまでに使用していた味噌と比べて

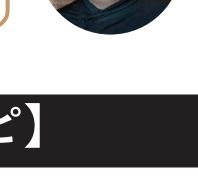


■ メニューに使いたいと思いますか? はい。ミラノで入手できる味噌の中では特においしい

今後も『CRAFT MISO 生糀』をレストランの

ます。 ■『CRAFT MISO 生糀』x「SAKEYA」コラボレシピ】

と感じました。今後も積極的に使っていきたいと思い



味噌ラーメンのたれ

『CRAFT MISO 生糀』を使った、深みとまろやかさを両立した本格たれ。 《材料》

・醤油 70g ・酒 60ml

・『CRAFT MISO 生糀』200g

- ・みりん 15ml
- ・砂糖 30g
- ・にんにく・生姜 少々

・玉ねぎ 80g

- ・サラダ油 少々《作り方》
- ・味噌以外を火にかけて加熱後、ミキサーでペーストに。
- ❸ ガラスープでお好みの濃さに割って、茹でた麺を加えて、
- できあがりです。

日本食と酒の世界に浸れるレストラン

② ①に、『CRAFT MISO 生糀』を混ぜる。

SAKEYA(サケヤ)

Via Cesare da Sesto, 1, 20123 Milano MI, Italy Instagram: SAKEYA | Chef 井之口氏

