

# 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？

味が強すぎないことを意識しています。イタリア料理の繊細なバランスを壊さないように配慮しています。



？ イタリアの料理で、味噌と相性が良いと思う料理はありますか？

トマトソースを使った料理全般や、リゾットの隠し味、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。



### 【『CRAFT MISO 生糀』について】

？ 『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、素材の味を引き立ててくれました。



？ これまでに使用していた味噌と比べて違いはありましたか？

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。



？ 今後も『CRAFT MISO 生糀』をレストランの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と感じました。今後も積極的に使っていきたいと思います。



## ■『CRAFT MISO 生糀』x「SAKEYA」コラボレシピ

### 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》

- ・『CRAFT MISO 生糀』200g
- ・醤油 70g
- ・酒 60ml
- ・みりん 15ml
- ・砂糖 30g
- ・玉ねぎ 80g
- ・にんにく・生姜 少々
- ・サラダ油 少々

《作り方》

- ① 味噌以外を火にかけて加熱後、ミキサーでペーストに。
- ② ①に、『CRAFT MISO 生糀』を混ぜる。
- ③ ガラスープで好みの濃さに割って、茹でた麺を加えて、できあがりです。



## SAKEYA(サケヤ)

日本食と酒の世界に浸れるレストラン

Via Cesare da Sesto, 1, 20123 Milano MI, Italy

Instagram : [SAKEYA](#) | [Chef 井之口氏](#)

