

Vol.2「BITES」シェフ Andrea Baita

■「BITES」とシェフ Andrea Baita 氏について

ミラノの街中で、洗練された料理体験を提供するレストラン「BITES(バイツ)」。地元の旬の素材を活かした創造的なメニューで知られ、モダンなイタリアンにアジアの要素を織り交ぜたアプローチが特長です。Andrea Baita シェフは、伝統を尊重しながらも、自由な発想と確かな技術で“食の可能性”を広げる料理を展開しています。

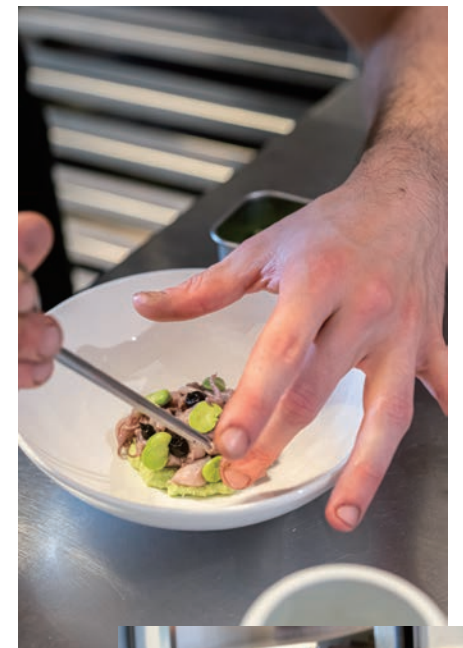


【BITES】シェフ
Andrea Baita 氏

■Chef's Voice

— BITES シェフ Andrea Baita 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】

？

これまでに味噌を通常メニューに使用したことはありますか？

はい。旨みを追加するために使用しています。



？

味噌は肉料理と魚料理、どちらの方が組み合わせやすいと思いますか？

魚介の料理は非常にデリケートなので扱いが難しいですが、肉料理であれば比較的取り入れやすいと思います。



【『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。

デリケートでありながら、豊かな風味を感じます。



？

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。すでに様々な料理に試しているため、試行を重ねて今後も使用していきたいと思います。



■『CRAFT MISO 生糀』x「BITES」コラボレシピ

後からかけて楽しむ♪味噌出汁スープ

【味噌出汁スープ(2人前)】

《材料》

- ・水：200ml
- ・干し椎茸：50g
- ・昆布：4g
- ・長ネギ：20g
- ・CRAFT MISO 生糀：8g



《作り方》

- ① すべての材料を鍋に入れ、沸騰させる。
- ② 沸騰したら火を弱め、約 30 分間煮る。
- ③ シノワ(目の細かいこし器)とエタミーヌ(布)を使って濾す。
- ④ あらかじめ用意した具材(小イカ、そら豆、黒ニンニク)に味噌出汁スープを回しかける。

BITES(バイツ)

ミラノの街中で洗練された料理体験を提供するレストラン

Via Lambro, 11, 20129 Milano MI, Italy

Instagram : [@bites_milano](https://www.instagram.com/bites_milano)

