

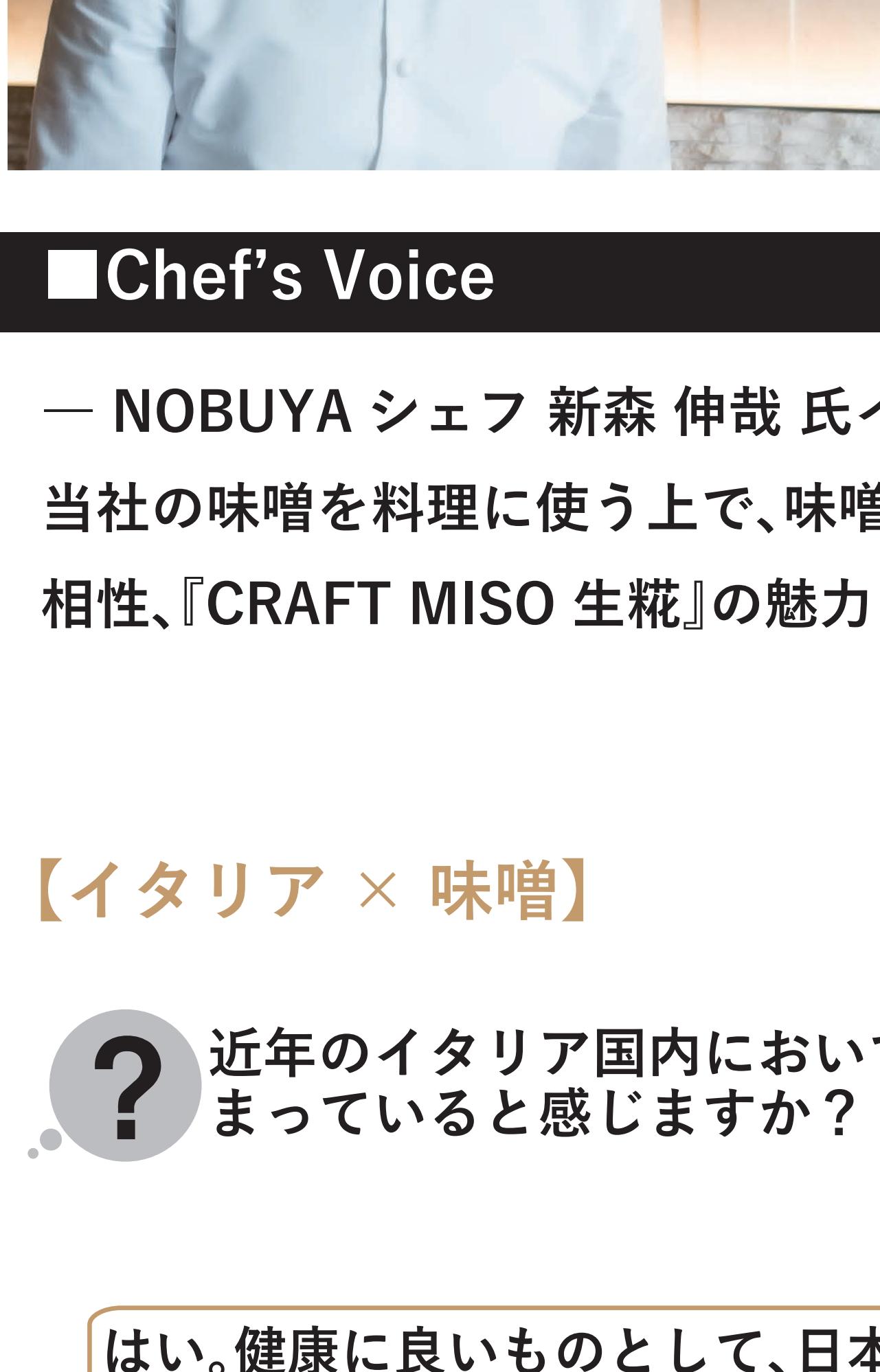
Vol.3「NOBUYA」シェフ 新森 伸哉

■「NOBUYA」とシェフ 新森 伸哉 氏について

「NOBUYA」は、日本料理の繊細な技術を軸に、グローバルな視点で食の可能性を追求するモダンジャパニーズレストラン。

新森伸哉シェフは、日本とヨーロッパ双方での豊富な経験をもとに、和の美学と地元の食材を巧みに融合させた料理を展開。

落ち着いた空間の中で提供される一皿一皿が、イタリアの食文化に新たな彩りを添えています。



[NOBUYA]シェフ

新森 伸哉 氏

■Chef's Voice

— NOBUYA シェフ 新森 伸哉 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】



近年のイタリア国内において、味噌の需要は高まっていると感じますか？



はい。健康に良いものとして、日本食の認知が広がっていると感じます。



イタリアの伝統的な料理のうち、味噌を使用したアレンジが可能だと思われる料理があれば教えてください。



【『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。

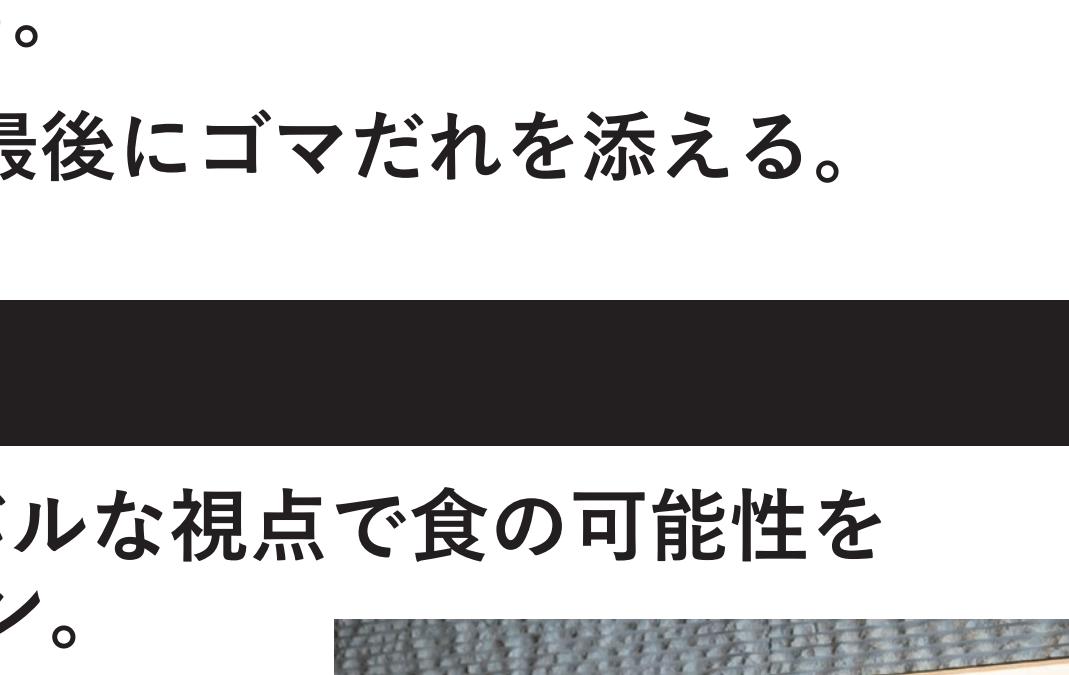
フレッシュ感、旨み、デリケートな風味が印象的でした。



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？



そうですね。従来の味噌とは違う新しい味噌なので、その魅力を活かした料理で、お客様に伝えていきたいと思います。



■『CRAFT MISO 生糀』x「NOBUYA」コラボレシピ

春野菜の生春巻き、キノアサラダ

『CRAFT MISO 生糀』のマヨネーズ、ゴマだれ

《材料》

【生野菜春巻き】2人前

ライスペーパー：1枚

アボカド

レタス

人参

キノア

塩

柚子ドレッシング

【CRAFT MISO 生糀マヨネーズ】

自家製マヨネーズ：100g

CRAFT MISO 生糀：10g

インゲン

アスパラ

ヤングコーン

紫蘇

【ゴマだれ】

みりん：20g

豆乳：20g

ゴマペースト：40g

《作り方》

①人参・インゲン・アスパラ・ヤングコーンを下茹でした後に氷水で冷やす。

②熱が取れたらオリーブオイルで軽く炒める。

③他の材料と合わせてライスペーパーで巻く。

④キノアは、柚子ドレッシングと塩であらかじめ、和えておく。

⑤等分にカットし、④をのせて仕上げる。

⑥トッピングに生糀マヨネーズを加え、最後にゴマだれを添える。

NOBUYA(ノブヤ)

日本料理の繊細な技術を軸に、グローバルな視点で食の可能性を追求するモダンジャパニーズレストラン。

Via San Nicolao, 3a, 20123 Milano MI, Italy

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

