

Vol.4「Kappou NINOMIYA」シェフ 二宮 由和

■「Kappou NINOMIYA」シェフ 二宮 由和 氏について

「Kappou NINOMIYA」は、ミラノで日本の割烹文化を体現する数少ないレストランの一つ。

二宮シェフが手がける料理は、日本の伝統技法を礎に、旬の素材の持ち味を最大限に引き出すことを重視しています。カウンター越しに交わされる会話や所作を含めて料理と捉える“割烹”の哲学を、イタリアの地で丁寧に継承しています。



【Kappou NINOMIYA】シェフ

二宮 由和 氏

■Chef's Voice

— Kappou NINOMIYA シェフ 二宮 由和 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】

？

普段提供する味噌を使用したお料理の中で一番注文が多いものは何ですか？



西京焼きです。味噌に漬け込んで味をしっかりつけたものが人気です。



？

調味料に味噌を使用するときは、普段どのような効果を期待して使用されていますか？

味噌にしか出せないコクを足すために使っています。



？

今後イタリア国内において味噌の認知度を上げるためには、何が必要だと考えられますか？

味噌が調味料として様々な料理に使えるという事実を、もっと広めていく必要があると思います。



【『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。

美味しいです。魚を漬けるのにも最適な味噌だと思います。



？

お作りいただいた「梅味噌」はどのようにして食べるのがおすすめですか？

生の夏野菜や、刺身などに付けて食べていただくのがおすすめです。



■『CRAFT MISO 生糀』x「Kappou NINOMIYA」コラボレシピ

梅味噌

『CRAFT MISO 生糀』をベースに、梅の酸味と甘味を重ねた爽やかな調味味噌。夏場の前菜や酒肴にぴったりの一品。

《材料》4人前

梅酒に漬かった梅：100g

CRAFT MISO 生糀：100g

グラニュー糖：40g



《作り方》

- ① 全ての材料をボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。
- ② 消毒した瓶に詰め、冷蔵庫で保存。
- ③ 1日1回は軽にかき混ぜる。
- ④ 5日目あたりから食べ頃になります。

Kappou NINOMIYA

ミラノで日本の割烹文化を体現する数少ないレストランの一つ。

Via Fra Galgario, 4, 20146 Milano MI, Italy

Instagram：@[kappou_ninomiya](#)

