

Vol.5「Røst」シェフ Piermaria Trischitta

■「Røst」シェフ Piermaria Trischitta 氏について

ミラノ中心部の Porta Venezia 地区に佇む「Røst(ロースト)」は、サステナブルな哲学と北イタリアの豊かな食文化を融合させたレストラン。Piermaria Trischitta シェフは、地元食材の持つ力を最大限に活かし、廃棄を極力抑えた“ノー・ウェイスト”(廃棄物を限りなくゼロにする)のアプローチで注目を集めています。



【Røst】シェフ Piermaria Trischitta 氏

■Chef's Voice

— Røst シェフ Piermaria Trischitta 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。旨みとコクを追加するために使用しています。



【『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。

バランスの良い塩味と、風味豊かな味わいだと感じました。



● **?** これまで使用していた味噌とはどのような違いを感じますか？

クオリティが高く、ナチュラルで素材本来の味わいを楽しめると感じました。



■『CRAFT MISO 生糀』x「Røst」コラボレシピ

カンパチに味噌のラテソースを添えて

『CRAFT MISO 生糀』を使ったラテソースでカンパチを優しく包み込む、Røst らしい繊細でサステナブルな一皿。

《材料》2 人前

カンパチの切り身：240g(120g × 2)

『CRAFT MISO 生糀』：17g

【味噌ラテソース】

牛乳：100g

生クリーム：100g

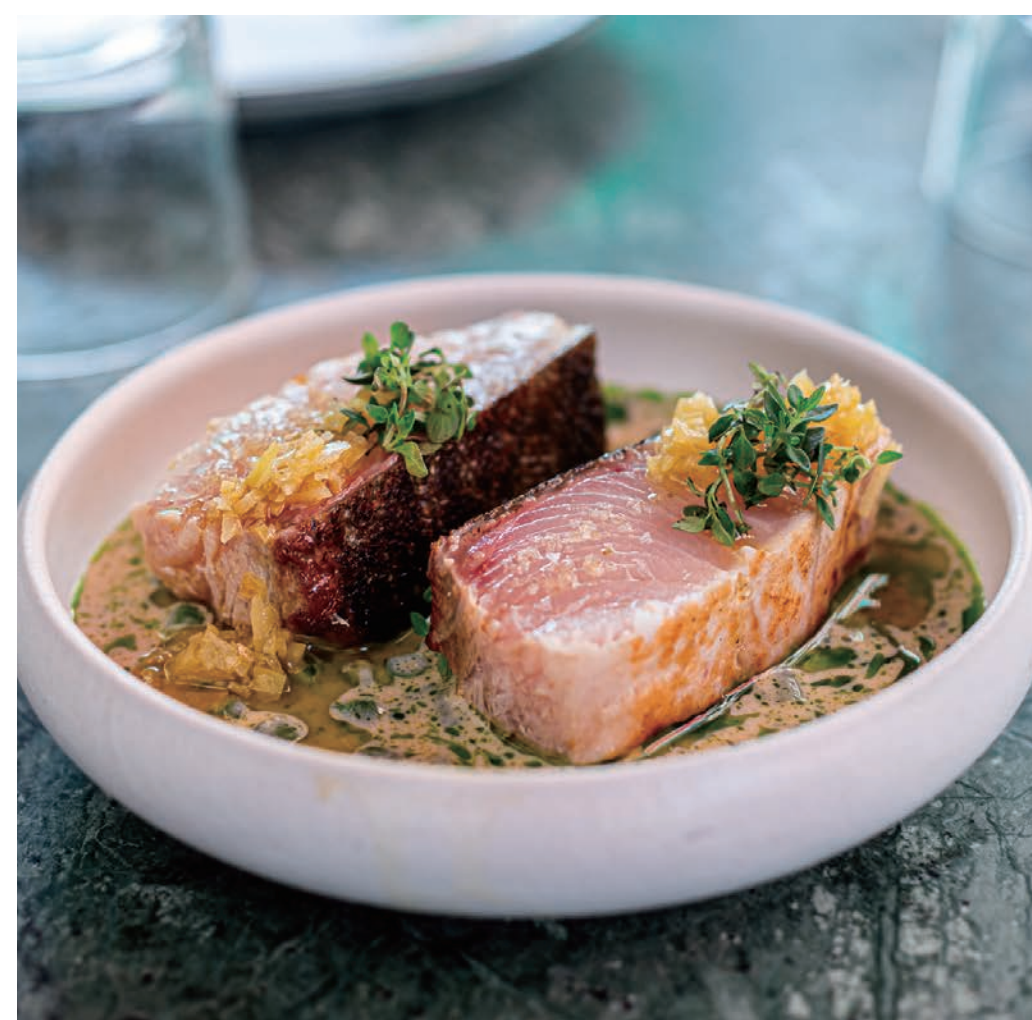
黒胡椒：適量

『CRAFT MISO 生糀』：8g

パセリオイル：適量

レモンの皮(オイル漬け・角切り)：適量

レモンタイム：適量



《作り方》

■カンパチの準備

①骨を除き、120g ずつの切り身にする。

②切り身の重さの約 7%の分量の『CRAFT MISO 生糀』を皮目に塗って、しばらく置く。

③皮目のみ、強めの炭火で焼き目をつける。

■味噌ラテソースの作成

①牛乳、生クリーム、黒胡椒を合わせ、100g 程度になるまで煮詰める。

②火を止め、『CRAFT MISO 生糀』(8g)を加えてよく混ぜる。
必要に応じて塩で調整。

③焼いたカンパチにソースをかけ、仕上げにパセリオイル、角切りのレモンの皮、レモンタイムを添える。

Røst

サステナブルな哲学と北イタリアの豊かな食文化を融合させたレストラン。

Via Melzo, 3, 20129 Milano MI, Italy

Instagram : [@rostmilano](#)

