

Vol.6 「Gastronomiya Yamamoto」シェフ Daisuke Seki

■「Gastronomiya Yamamoto」シェフ Daisuke Seki 氏について

ミラノの美食家たちの注目を集める「Gastronomiya Yamamoto」は、和の精神を軸に、イタリアの食材と技法を融合させた革新的な料理を提供するレストラン。Daisuke Seki シェフは、東京やパリでの修業を経てミラノに渡り、日本の味覚を現地に丁寧に伝えることを信条としています。



【Gastronomiya Yamamoto】
シェフ

Daisuke Seki 氏

■Chef's Voice

— Gastronomiya Yamamoto シェフ Daisuke Seki 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】

？ イタリア人に提供するレシピを考案する上で、味噌を使用する際に気をつけていることはなんですか？

塩味と色のバランスに注意しています。イタリア料理では見た目の美しさも重要なので、仕上がりの色味には特に配慮します。



？ 醤油はない味噌の魅力は何だと思いますか？

クリーミーな食感です。味噌特有のまろやかさが、ソースやピュレとの相性をよくしてくれます。



？ 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。

パスタ・イン・ビアンコです。味噌を少量加えることでコクと深みが増し、シンプルな料理が一気に印象深くなります。



【『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。

甘みがあり、バランスが良いと感じました。加熱しても香りがしっかり残るので使いやすいです。



？ 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何が必要だと考えられますか？

使い切りサイズなどの小さなパッケージがあると、外国人にも手に取りやすくなると思います。まずは日常使いしやすい形が重要です。



■『CRAFT MISO 生糀』x「Gastronomiya Yamamoto」コラボレシピ

味噌漬けポークステーキ

《材料》2人前

豚ロース肉(ステーキ用) : 2枚(各 150~180g 程度)

塩・黒こしょう : 少々

オリーブオイル : 小さじ1

【味噌だれ】

『CRAFT MISO 生糀』: 大さじ2

みりん : 大さじ1

酒 : 大さじ1

砂糖 : 大さじ1(お好みで加減)

醤油 : 小さじ1

(お好みで)おろしにんにく : 小さじ1

(お好みで)おろし生姜 : 小さじ1



【付け合わせ(お好みで)】

ベビーリーフなど

《作り方》

①下準備

豚肉に軽く塩・こしょうをふり、焼いたときに反り返らないように脂身と赤身の境目に数か所切り込みを入れる。

②味噌だれを作る

ボウルに【味噌だれ】の材料をすべて入れ、よく混ぜ合わせる。

③漬け込む

豚肉に味噌だれをまんべんなく絡め、保存袋または容器に入れて冷蔵庫で少なくとも2時間、できれば一晩漬け込む。

④焼く

焼く前に、焦げつきを防ぐため豚肉の表面の味噌を軽くぬぐう。

フライパンにオリーブオイルを熱し、中火で片面約3~4分ずつ、こんがりと焼き色がつくまで焼く。

⑤盛り付け

焼き上がった豚肉を食べやすく切り、付け合わせとともに盛り付ける。

お好みで、残ったたれを軽く温めて上からかけても美味しい。

Gastronomiya Yamamoto

和の精神を軸に、イタリアの食材と技法を融合させた革新的な料理を提供するレストラン。

Via Amedei, 5, 20123 Milano MI, Italy

Instagram : @Gastronomia_Yamamoto

