

European PDO cheeses

ENJOY
the taste of life



ペコリーノ・ロマーノ DOP 特別な味わいを 多くの機会に



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



国際レベルの最高食品の製造法

何世紀にもわたり変わらずに残っている古代の情熱。
伝統と経験が並外れた結果を生み出すとき。



DOP認定を受けているペコリーノ・ロマーノは、バラエティに富んだ欧州連合のDOP表示チーズの一種であり、イタリア国内および国際的なレベルで最も高く評価されているものの1つです。ペコリーノ・ロマーノDOPの生産期間は10月から翌年（チーズ製造年）の7月までです。原産地の飼育場で採れた羊乳は、搾られるとすぐにチーズ製造所へ運ばれます。次に、大鍋に入れて、乳酸発酵の自然培養である乳清をスターターとして追加します。これにより、チーズが生産地域の典型的な特性を維持できるようになります。この羊乳に同じ原産地のラムレンネットペーストを加え、直ちに凝固させます。凝固が確認されたら、このカードを短時間で加工し、得られたペーストを粉碎して、熱を加え、ブロックに分けて型に入れ、プレスしてファシェラという

型に入れます。この時点で、チーズの原産地呼称のマーモンゲと加塩が行われます。5か月後、このチーズの最初の熟成が完了し、食卓チーズとして消費することができます。8か月後、すりおろし用のチーズになります。ペコリーノ・ロマーノは、熟成中に乳糖が変化するため、そもそも完全に乳糖を含まない食品だとみなすことができます。したがって、乳糖不耐症の人々による消費に適しており、ラクトースフリー製品に対する世界的な需要の高まりに応えます。ペコリーノ・ロマーノDOP！非常に古くからの価値を持つ栄養価の高い食品であると同時に、用途が広いモダンな製品です。幅広い料理に活用して、あらゆる味覚を虜にする深みのある独特な乳製品は、味わいや力強さ、そして消化しやすい軽さが兼ね備わっています。

カッティングの方法：一番美味しく召し上がるための秘密

ペコリーノ・ロマーノの味と香りは、チーズの外皮から中心まで、カットによって異なります。

この本物の絶品グルメが持つさまざまな濃厚さや香りのニュアンスを楽しむように、いろいろなカットの仕方があります。たとえば、定番のドロップポイントナイフを使用すると、ハードチーズに典型的な粒状の特性を十分に味わえるフレークが得られます。一方、プロ仕様のナイフを使用しごくし形にカットすると、一定の歯応えのある旨味を味わうことができ、チーズの外皮から中心に向かって変化するアロマと香りを堪能することができます。



後藤 祐司（ごとう・ゆうじ）



1979年2月2日、千葉県生まれ。
新宿調理師専門学校を卒業後、西麻布『クローチェ エ デリツィア』等の名店で修業後、外苑前『カミネット』にてシェフに就任。
2007年より3年間、シチリア州ラゲーサのミシュラン2ツ星『リストランテ・ドゥオーモ』ウンブリア州ペルージャ『オステリア・バルトロ』など数軒のレストランで修業する
2011年より白金台『ピッフィテアトロ』のシェフに就任。
2012年、在日イタリア商工会議所主催のイタリア料理コンクール「グランコンコルソ・ディ・クチャーナ2012」にて優勝。
2015年、第20回「日経レストランメニューグランプリ2015」にて優勝。
2015年9月、渋谷区広尾にてオーナーシェフとして「メログラノー」を独立開業。

ペコリーノ・ロマ ーノとグレープフ ー、ツのサラダ



【材料（2人分）】

カリフラワー	30g
マッシュルーム（スライス）	2個
グレープフルーツ	1/4個
トレビス	2枚
ペコリーノ・ロマーノ（すりおろし）	10g
レモン汁	10cc
エクストラ・バージン・オリーブオイル	20cc
塩・こしょう	適量



【作り方】

- 1 ゆでたカリフラワーとスライスしたマッシュルーム、グレープフルーツ、トレビスに塩・こしょうをする
- 2 レモン汁とすりおろしたペコリーノ・ロマーノ、エクストラ・バージン・オリーブオイルで和え皿に盛る。



ペコリーノ・ロマーノの枝豆 ペースト



【材料（2人分）】

茹でた枝豆	100g
にんにく	少々
レモン汁	10cc
ヨーグルト	30g
ペコリーノ・ロマーノ （すりおろし）	40g
マヨネーズ	30g
焼いた枝豆	16粒
ペコリーノ・ロマーノ （スライス）	10g
ミント	少々
パプリカパウダー	少々
エクストラ・バージン・ オリーブオイル	少々
バゲット	2枚



【作り方】

- 1 バゲットを、オーブンやフライパンでカリカリに焼く。
- 2 ゆでた枝豆とにんにく、レモン汁、すりおろしたペコリーノ・ロマーノ、ヨーグルト、マヨネーズを合わせてペースト状にする。
- 3 ①のバゲットに②のペーストをたっぷりと塗り、焼いた枝豆とスライスしたペコリーノ・ロマーノ、ミントをのせ、パプリカパウダー、エクストラ・バージン・オリーブオイルをかける。



のこのトマテポキロく焼・バター風味



【材料（2人分）】

メークイン	中2個
バター	100g
生クリーム	50g
ペコリーノ・ロマーノ（すりおろし）	40g
スパイスパウダー（クミン3g、カルダモン3g、コリアンダー3g）	
クラッシュアーモンド	10g
黒七味	2g
塩・こしょう	適量
パプリカパウダー	適量



【作り方】



- 1 ポマード状になるまでやわらかしたバターに、泡立てた生クリームを少しずつ加えてなじませる。
- 2 これに、すりおろしたペコリーノ・ロマーノとスパイスパウダー、クラッシュアーモンド、黒七味、塩、こしょうをさらに加えて味を調える。
- 3 ろごともゆでたメークインを耐熱皿に入れて②をのせ、180℃のオーブンで15分ほど焼く。
- 4 仕上げにパプリカパウダーをふりかける。



伝統的なカルボナーラ



【材料（2人分）】

スパゲッティ	100g
グアンチャーレ	20g
ペコリーノ・ロマーノ（すりおろし）	0g
卵黄	2個
白ワイン	20cc
黒こしょう	適量
エクストラ・バージン・オリーブオイル	少々



【作り方】

- 1 ボウルにすりおろしたペコリーノ・ロマーノと溶いた卵黄に少量の水を加えて混ぜておく。
- 2 フライパンにエクストラ・バージン・オリーブオイルをひき、グアンチャーレをじっくりと炒める。
- 3 グアンチャーレが香ばしくなったら白ワインを加える。アルコール分をとばした後に水を加えてよくなじむまで火にかける。
- 4 中火で上げたスパゲッティを③のフライパンに入れ、そこに①の卵液を加えて弱火で加熱し、トロっと仕上げる。
- 5 皿に盛り、たっぷりと粗目の黒こしょうをふりかける。



ペコリーノ・ロマーノのチモンナゲット



【材料（2人分）】

鶏むね肉	200g
ペコリーノ・ロマーノ（砕き）	40g
卵	1個
コーンスターチ	40g
マヨネーズ	50g
カレー粉	5g
ヨーグルト	10g
はちみつ	10g
ペコリーノ・ロマーノ（すりおろし）	20g
こしょう	少々
揚げ油	適量
ハーブサラダ	適量
ガラムマサラ	適量



【作り方】

- 1 鶏むね肉とペコリーノ・ロマーノを包丁で細かくたたきボウルに入れ、卵とコーンスターチを加えて混ぜる。
- 2 ①をスプーンですくい取り、一口サイズにして180℃の油で5分ほど揚げる。
- 3 マヨネーズにカレー粉、ヨーグルト、はちみつ、すりおろしたペコリーノ・ロマーノ、こしょうを加えて混ぜてソースをつくる。
- 4 皿に③のソースを引いて揚げたナゲットを盛り、ガラムマサラをふりかけハーブサラダを飾る。





カツオのタタキ ペコリーノ・ロマーノ風味



【材料（2人分）】

カツオ	80g
塩	少々
にんにく	1/4片
ペコリーノ・ロマーノ（粗みじん）	40g
大葉	10枚
たまねぎ	1/2個
白だし	50cc
はちみつ	20g
ラディッシュ	適量
カイワレ	適量



【作り方】

- 1 カツオは塩をしてからタタキにして皿に盛る。
- 2 にんにく、ペコリーノ・ロマーノ、大葉、たまねぎをすべて粗みじん切りにし、白だしとはちみつを和えてソースをつくる。
- 3 カツオにソースをかけ、ラディッシュとカイワレを飾る。

モューバ風グリルド コーンペコーリー ノ・ロマーノ風味



【材料（2人分）】

とうもろこし	1本
マヨネーズ	20g
ペコーリーノ・ロマーノ（すりおろし）	40g
ミックススパイス	3g
ライム	1/3個
塩・こしょう	適量



【作り方】

- 1 とうもろこしをゆでるかレンジで加熱する。これにマヨネーズを塗ってグリル（網焼き）する。
- 2 焦げ目がついたら皿に盛り付け、すりおろしたペコーリーノ・ロマーノをたっぷりとまぶし、ミックススパイス、塩、こしょうをかけ、ライムを添える。





ペコリーノ・ロマーノのフレンチトースト】

【材料（2人分）】

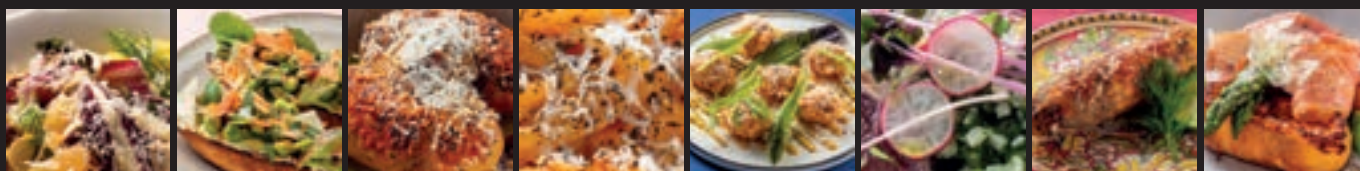
バゲット	1/3本
卵	2個
牛乳	400cc
グラニュー糖	30g
ペコリーノ・ロマーノ（すりおろし）	50g
グラニュー糖	5g
ペコリーノ・ロマーノ（すりおろし）	5g
バター	20g
ベーコン	2枚
アスパラガス	3本
はちみつ	20g



【作り方】

- 1 卵と牛乳、グラニュー糖、すりおろしたペコリーノ・ロマーノをよく混ぜて、そこに厚く切ったバゲットを一晚浸す。
- 2 フライパンにバターを加え、バゲットをこんがりと焼く。
- 3 バゲットに焼き色がついたら、グラニュー糖とすりおろしたペコリーノ・ロマーノをかけてさらに焼く。
- 4 ④皿に盛り、焼いたベーコンとアスパラガスをのせはちみつ、スライスしたペコリーノ・ロマーノをかけて仕上げる。





enjoythetasteoflife.com



本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものとあり、著者が単独で責任を負います。欧州委員会および消費者・健康・農業・食品安全執行局（Chafea）は、ここに含まれる情報を使用される場合に対し一切責任を負いません。