

安曇野産食材を使ったイタリアンのコース料理



2023年8月28日

旬彩ダイニング ばんび



安曇野市農政課

はじめに

「オール安曇野産」でフルコースを作り、多くの人に安曇野の農産物をはじめとした食材の魅力を発見してもらい、消費拡大につなげていきたいという思いで取り組んでいる本事業。

本日は、第4弾としてイタリアンのフルコースのお披露目会です。

夏の安曇野は比較的気候が冷涼で日照時間が長く、農産物にとって最適な環境となります。安曇野の中でも地域によって種類豊富な農産物が育てられており、特に夏は地元の直売所にも多くの新鮮な農産物が並びます。

今回は安曇野の夏に旬となり、地域内で作付面積が多い基幹作物である「夏秋いちご」「トマト(加工用)」、振興作物、重点作物として力を入れている「ズッキーニ」「とうもろこし」、安曇野ではまだまだイメージの薄いもののイタリアンでは欠かせない「ハーブ」をメイン食材としました。

また、身近にある食材を普段家庭で作る時とは少し違った調理方法で考案いただいております。

本日のために特別に考案された工夫を凝らした美しく美味しい料理をお楽しみください。



料理を彩る「安曇野産」



DRINK

ワイン 合同会社 LeMilieu

安曇野市明科にて葡萄栽培とワイン醸造を行うワイナリー。

降水量が比較的少ない、寒暖差がある、水はけがよい等安曇野ならではの恵みを葡萄栽培に活かしており、洗練された上質なワインを提供されています。

地元の酒屋・飲食店を中心に販売しており、地産地消や地元の活力アップにも貢献していただいております。

「旬彩ダイニングばんび」にて提供しており、ファンの多いワインです。



シェフこだわりのパスタ

シェフが普段使用しているパスタは市内業者に依頼し、ソースに合うようにシェフの要望にあわせ材料配分を変えて製麺しています。

今回は安曇野産「あづみのうか浅川」さまの小麦粉を使い、安曇野仕様で製麺しています。

小麦の香りが良いモチモチのパスタをお楽しみください。



考案シェフ



KANAI YOSHIKAZU

金井 美和

群馬県沼田市出身。

高校卒業後お笑い芸人への道を模索する最中、友人の勧めで安曇野に移住。

料理人への転身を決意し、安曇野や松本の和食店で約10年間修業を重ねる。

その後、イタリアンに興味を持ち、独学で習得し、2011年に安曇野市豊科に『旬菜ダイニング ばんび』をオープン。

イタリアンをベースに季節ごとの旬食材を使用した創作料理を提供されています。



本日の参加者（順不同）



- ・小室 博文さん（ComCom ファーム どうもろこし提供）
- ・井藤 桂子さん（あべ農園 トマト提供）
- ・山田 太一さん（なないろ農園 夏秋いちご提供）
- ・矢野 はるなさん（fat land marche ズッキーニ・ハーブ類提供）
- ・竹下 徹さん（合同会社 安曇野 TSK FARM きゅうり提供）

本日のメニュー



Drink

ルバーブを使ったノンアルコールカクテル (カクテル)

安曇野産ルバーブを使用した赤が映え、飲みやすくさっぱりしたドリンクです。

飲む前に混ぜてからお飲みください。



Antipasto 5種盛り合わせ

夏秋いちごとじゃがいものポターージュ

安曇野特産の夏秋いちごを使ったポターージュ。

夏秋いちごの酸味と甘みのバランスがポターージュにマッチしています。

カチョカヴァロのソテーとナスのマリネ

北アルプス牧場で製造、販売しているチーズ(カチョカバロ)を使用。濃厚でナスとの相性抜群です。



ズッキーニのアランチーニ

ジューシーな安曇野産ズッキーニを使った一品。シチリアやナポリで名物なライスコロッケです。

パプリカとベーコンのフリッタータ

安曇野産のパプリカと安曇野放牧豚のベーコン、小松種鶏場の卵を使ったキッシュのようなイタリア料理。

トマトのブルスケッタ

安曇野産のトマト使用。バケットは南穂高にある「あづみのるベーカリー」の安曇野産小麦を使ったバケットです。

Antipasto

信州サーモンのカルパッチョ ～きゅうりとわさびのソース～

「カワグチ」さま提供の新鮮な信州サーモンに特製のきゅうりとわさびソースをかけたカルパッチョ。

わさびのツンとした風味ときゅうりがマッチしています。

安曇野産野菜をふんだんに使用しています。



Secondo Piatto

安曇野放牧豚のサルティンボッカ

～ナスのソース～

安曇野放牧豚のロース肉を安曇野放牧豚の生ハムで巻いた安曇野放牧豚づくしの一品。

間に挟まるハーブ【セージ】が良いアクセントになります。

サルティンボッカはイタリア語で「口に飛び込む」の意味です。



Primo Piatto

パスタジェノベーゼ

安曇野で獲れたバジルをふんだんに使ったパスタ。

バジルの香りの良さが際立ちます。

安曇野産トマトとの相性も抜群。



Dolce 3種

とうもろこしのティラミス

安曇野産とうもろこしを使ったティラミス。

とうもろこしが十分に甘いので砂糖の使用は控えめで、すっきりとした甘さです。



夏秋いちごのマカロン

夏秋いちごの香りや風味を強く感じられるマカロン。

見た目もかわいい一品。

ルバーブのシャーベット

安曇野産の豆乳を使用した濃厚なジェラート。

ミントの香りがアクセントになり、爽やかに仕上がっています