



伊勢エビのサラダ仕立て エビとアサリのコロッケ添え

伊豆の活伊勢エビを、食感の異なる多彩な付け合わせとともにいただく軽やかな前菜。伊勢エビは蒸し、エビのミソ、サルサ・カンパニーニとともに和える。浜名湖産のアサリはミニコロッケに、静岡県産の中晩柑類「はるみ」とカンパリを入れた寒天ゼリー、香ばしく焼いた静岡野菜がアクセント。

「芽キャベツ、プチヴェールは浜松市の農園から、トマトは甘味が強いスプマンテに合わせたい」と伊勢エビのサラダ仕立てを紹介する平井正人さん。静岡食材が主役の前菜

材は、平井さんの独創的なアイデアと巧みな技でレシピに取り入れられ、多くのファンを持つ「おまかせコース」のひと皿として登場する。

「ジャンパニュやスプマンテに合う豪華な前菜というイメージです。蒸したエビ、揚げたコロッケ、生までは焼いた野菜のさまざまな食感を、カンパリゼリーの苦味を合間に楽しんで」と平井さん。旬の食材を最高の状態で食べてほしい、という平井さんの思いが郷土静岡の食材で結実した、春のひと皿となつた。



1. 粘度が高く弾力性に優れた伊豆天草で作った寒天は、時間が経っても崩れない。2. 伊勢エビをセロリやパプリカ、生でも甘い静岡県産黄タマネギ、オリーブオイル、赤ワインビネガーと和えた。3. 白ワインで煮たアサリと伊勢エビ、ジャガイモを合わせて作ったコロッケ。アサリの塩味だけでシンプルに。

富士山の雄大な景色で知られる静岡県は、駿河湾の新鮮な魚介をはじめ、甘味の濃い果物や野菜が育つ食材の宝庫。地方食材を自在に使いこなすイタリア料理の達人が表現する、メイドイン静岡のひと皿とは――。

豊かな自然が育んだ メイドイン静岡の食材で イタリア料理を

小林 薫・文/構成 text & construction : Kaoru Kobayashi
中本浩平・写真 photo : Kohei Nakamoto



平井正人さん
Masato Hirai

●1973年静岡県生まれ。群馬県のイタリアンレストランで修業後、イタリアに渡る。帰国後、都内有名店で研鑽を積み、2004年独立。現在は、「西麻布DAL-MATTO本店」ほか3店のオーナーシェフとして活躍している。

西麻布DAL-MATTO本店

東京都西麻布1-10-8 第2大晃ビルB1F
☎03-3470-9899
●18:00~翌2:00LO
●月休
●www.dal-matto.com
●夜 おまかせコースのみ5000円前後、アラカルトは22:00~

問<水産物>静岡県漁業協同組合連合会 販売課 ☎054-252-5156 / <農産物>静岡県経済農業協同組合連合会 企画管理部特販課 ☎054-284-9728 / <その他>静岡県中小企業団体中央会 食料産業クラスター協議会担当課 ☎054-254-1511