

ヨーロッパ発
ピンチョスタイルを
楽しもう

レシピブック



S
A
P
R
I
C
E



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



APPETIZER EXPERIENCE

いつも食事のはじまりに…おいしくて食欲をそそり、楽しくて会話も弾んで場も盛り上がる。
アペリティフは、ランチであれ、ディナーであれ、食事の前の短いひととき。これからはじまる料理の前に、美味しいおつまみを美味しいお酒と共に楽しむ時間だ。

この小さな本はアペリティフと同じ役割を果たすように作られた。まるでアペリティフのように、読者の食欲をそそり、興味を引きつける。ヨーロッパ文化におけるこの習慣は、多様な価値観や、折々のシーン、様々な特性などに深く関わっている。

人々が集うアペリティフの時間は、お互いのコミュニケーションを深める相乗効果を発揮する。本ガイドでは、まるでアペリティフをともにするかのように、読者とヨーロッパ食文化における代表的な食材とその活用方法を共有していきたい。

美味しいお酒とおつまみのマリアージュは、食欲を促す最高の手段だ。中でも「チャコリ」というヨーロッパの南西、カンタブリア海沿岸にあるぶどう畠で生産されているワインは独特な味わいがあり、このアペリティフという体験にはうつづけのお酒である。

ここで紹介する食材は、素材の良さを最大限に堪能できるよう、調理はよりシンプルに、ほんの少し手を加えた程度で良い。質の高い素材こそが主役であり、その特長を余すところなく表す素朴さが一層心地良い食空間をもたらしてくれる。

以上のことがこの美食体験に必要不可欠であり、それぞれの食材はその良さを最大限にだすという大事な役割を担う。本ガイドでは、読者が素晴らしい食事のホスト役になれるよう、使用される食材の製造工程や、その最適なマリアージュを紹介し、「良いアペリティフとは?」の秘密を解き明かしていく。

この新たな食習慣へいざなうために、この土地の食材とともに、「文化」、「自然」、「食」、そして「伝統」をマリアージュして、読者の熱い興味と食欲を促したい。

On egin!
オネギン(召し上がり)!



目次

序文	1
ひとつの大陸	5
伝統	7
地理	9
 大洋	10
バスク・カンタブリア海のビンナガマグローホワイトツナ White Tuna	12
 海岸	28
バスク・カンタブリア海のアンチョアーアンチョア Antxoa	30
 山	46
Eusko Label・イバーラの青唐辛子一ピッパーラ Piparra	48
 ぶどう畠	64
D.O. ゲタリ亞コ・チャコリニヤ D.O. Getariako Txakolina	68
D.O. ビスカイコ・チャコリニヤ D.O. Bizkaiko Txakolina	76
D.O. アラバコ・チャコリニヤ D.O. Arabako Txakolina	84



ひとつの大陸

ヨーロッパは世界で二番目に小さな大陸で、その人口は約7億5千万人である。この小さな大陸には、50もの国々が存在し、200ヶ国語以上に及ぶ言語が使用されている。このように、ヨーロッパ大陸という狭い面積の中に多くの文化が共生することで、独自のダイバーシティが育まれている。

多様な文化が共存する中、ヨーロッパのほとんどの国々が歴史的に受け継いでいる共通の概念が存在する。長きにわたる様々な出来事や環境が、ヨーロッパの基盤となる独自のメンタリティーを作りあげた。その共通する概念、共有している文化は、食にも深く刻み込まれている。一つの社会の食文化は、その社会のアイデンティティを忠実に反映している。



伝統

この数十年の間、世界は目まぐるしく変化してきた。急速なグローバル化によって、おおくの文化において昔ながらの習慣も失われつつある。そのような中、小説家ブスカ・イスシ氏は「ある地域の文化が変化していく過程で、失われていく伝統文化の中であっても、食文化は最後まで生き残るものである」と述べた。食は時代と共に変化し、その核となるものは保たれながらも、新しい生活様式に合わせて新しい形に変わっていく。それでも、その目的は変わることなく「美味しい食事を仲間と共に楽しむ」ものであり続けるだろう。

ヨーロッパの場合も、食を楽しむという文化は受け継がれ、独自のアイデンティティを保つつ、変わりゆく環境に柔軟に対応してきた。

その例として、美食俱楽部というものがある。その起源は19世紀の終わりごろ、食を通して会員たちに楽しみと癒しを与える。そして近年には、ピンチョスのバル巡りの習慣も生まれた。ピンチョスは、地元の食文化を代表する多種多様な、美味しい手の込んだ品々を手軽に楽しめるミニチュアサイズの郷土料理とも言え、低品質なファストフードとは一線を画するものである。



地理

イベリア半島の北に位置する山がちな地理、そしてそこに住まう人々の独特的な習慣とともに大昔から続く食文化を維持し、この地の産物にアイデンティティーをあたえているといえよう。

この地方は、複雑な地形に位置し、農作に適した土地が少なかったため、漁業が発展した。しかし、ブドウや青唐辛子などは、この土地に馴染むだけにとどまらず、この地の名産品となった。

このような様々な逆境こそが、その食文化に大いなる独自性をもたらしたのである。

その地理的環境と、それぞれの産業と産物には、1.海と漁業、2.沿岸地域と海産物の保存食産業、3.海風が吹く山の斜面とブドウ畠、そして、4.内陸部の低地峡谷地域の農産物が挙げられる。

大洋





バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 一ホワイトツナ

White Tuna



この地方伝統漁業文化には、その気質がよく反映されていると言えるかもしれない。農業を営む困難さを目の当たりにしていた若者の多くにとって、海は無限の可能性を秘めた世界で、そこに勇敢に漕ぎ出す漁師という仕事は素晴らしい生き方に見えたに違いない。

ビスケー湾の深い海がもたらしてくれる海の幸は多い。メルルーサから、この沿岸を回遊するマッコウクジラまで、何世紀にもわたりこの地方の漁師たちは様々な魚を捕ってきた。

中でも、この200年の間で一番商業的に成功したのは、「ボニート・デル・ノルテ（北のマグロ）」と呼ばれるビンナガマグロの伝統的な保存法を用いたオリーブオイル漬けだ。今日では、このビンナガマグロは世界中にその名を馳せている。ビンナガマグロは毎年、6月から10月の間に、アンチョアやイワシの群れを追いかけてカンタブリア海にやって来る。

そしてカンタブリア海にたどり着いたビンナガマグロは、この地方の漁師たちによって一匹ずつ伝統的な漁法（生き餌による一本釣りやトローリング）で釣り上げられる。

このようにして捕られたビンナガマグロが品質証明書を得るには、いくつかの条件を満たす必要がある。バスク伝統沿岸漁業区域として指定された特定の海域（FAO 27海域）において、先述の伝統漁法によって捕獲されたものでないといけない。「バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ」と呼べるのは、この品質証明書が付いたThunnus alalungaを原材料に使用したものに限られる。

「バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ」のブランドには、繊細な職人技による保存加工技術が欠かせない。職人の豊富な知識と経験が製品の高い品質を守るのだ。

オリーブオイル漬けが伝統的な製法であるが、製品の品質向上となると考えられる場合は、植物油や加工工場が自社で生産したその他の液体（ソースを作るためのワインビネガーやリンゴ酒ビネガーなど）の使用も認められている。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロの梅干しソース

野菜のビナグレッタソースはビンナガマグロのオイル漬けには最高の組み合わせ。このドレッシングには梅干しの酸味や塩味が高相性です。

⌚ 25分

〇〇〇
△△△ 4人分

＊＊＊ 難易度

○○○ 夏から秋にかけて

材料

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 200g
米酢 60ml
醤油 10ml
デジョンマスタード 小さじ 1
ごま油 10ml
人参 1/2本
赤ピーマン 200g
ピーマン 200g
梅干し 2個
小さめのたまねぎ 1個

作り方

まず、材料にある野菜、梅干しを細かく切ります。そして、それを酢、醤油、ごま油とマスタードと合わせます。
ツナのかたまりをほどよい大きさにばらします。

盛り付け

お皿にツナをならべ、その上に野菜のビナグレットソースをかけます。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロと きゅうりのサラダ

トロリとコクのあるドレッシング、シャッキリのキュウリ、そしてジュシーなバスク・カンタブリア海のビンナガマグロ、三種の食感の組み合わせは実に絶妙です。

⌚ 30分

❀❀❀
△△△

4人分

＊＊＊

難易度

☀
夏

材料

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 150g
こんぶ 3cm片
キュウリ(5mmの薄切り) 200g
海塩 小さじ1/2
米酢 大さじ2
みりん 大さじ1
卵黄 2
醤油 大さじ1

作り方

最初に冷水をはったボールに昆布、キュウリ、塩を入れ、10分ほど置きます。
水を切り、ペーパーか布巾で水分を除きます。

ドレッシングを作ります。ステンレスのボールに卵黄、醤油、酢をいれます。別鍋にお湯を沸かし、そのボールをのせたら、弱火にします。お湯が入らないよう注意しながら、軽くとろみがつくまで丁寧にかきませていきます。ほどよいとろみになったところで鍋からはずし、ドレッシングを茶こしで濾してから冷ます。

ツナは一片一片丁寧にほぐします。

盛り付け

お皿の上にキュウリの輪切りとほぐしたツナ一枚ずつ交互にのせていきます。そして、ツナの上にドレッシングをかけます。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ、大根とわかめのサラダ

カンタブリア海のビンナガマグロは常温で楽しむのが正解。温めるとそのジューシーさがなくなります。こうして大根やわかめと合わせるとさっぱりと、そして上品な味わいとなります。

⌚ 30分 ⚡ 4人分 ⚡ 難易度 ⚡ 夏

材料

サラダ

日本風マヨネーズソース

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 280g
乾燥わかめ(20分ほど冷水につけてもどす)大さじ1/2
大根の千切り 300g
煎白ごま 小さじ1
醤油 小さじ1
日本風マヨネーズソース 250ml

卵黄 1個
粉マスタード 大さじ1/4
米酢 小さじ1
植物性オイル 180ml
海塩 ひとつまみ
はちみつ 小さじ1/2

作り方

マヨネーズソースを作ります。ボールに卵黄、粉マスタード、酢を入れ、泡立て器でよくかきmezます。そこに上から糸を垂らすように食用油をいれながら、さらにかきmezていきます。とろりとマヨネーズ状になったところではちみつと塩を加えます。

サラダを作ります。冷水に20分はなしてもどしたわかめをよく絞り、水気をとり、2cm片にきります。ボールに千切りの大根、わかめ、白ごまをいれて先ほどのマヨネーズソースとませ合せます。

盛り付け

皿にツナを並べ、その上にマヨネーズソースであえたサラダを載せます。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロを ナスと味噌とあわせて

ナスと味噌の組み合わせは王道ですが、それにカンタブリア海のビンナガマグロをあわせると、驚くような食感とあじわいになります。

⌚ 25分

❀❀❀
△△△

4人分 難易度

☀️☀️
夏から冬

材料

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 150g
ナス 150g
金ごま油 大さじ1
赤味噌 大さじ2
みりん 大さじ1/2
さけ 大さじ1/2
金ごま 小さじ1
あさつき みじん切り 小さじ1

作り方

まず、なすを3cm角、3mmの厚さになるようにきります。
フライパンを中火にかけ、角切りにしたナスにごま油をぬったものを焦がさないように片面につき2~3分ほど色がつくくらいまで加熱します。バットにとっておきます。

小鍋にみりん、味噌、酒をいれ、弱火で煮詰めます。出来上がった味噌ソースをなすにひとつずつ塗ります。
ツナは3cm角になるように身をはがしておきます。

盛り付け

皿に味噌をぬったナスをならべ、その上にツナをそれぞれ載せます。最後にあさつきのみじん切りを飾ります。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロと赤ピーマンの餃子

餃子のいいところはなんといっても作るのが簡単、そして、具材のバラエティーの多さでしょう。今回はバスク郷土料理の基本の組み合わせであるバスク・カンタブリア海のビンナガマグロと赤ピーマンで作るレシピをご紹介します。

⌚ 30分

〇〇〇
△△△

5人分 難易度

☀️☀️☀️ 夏から秋

材料

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 150g
セボジェッタネギ 2個
にんにく一片
しいたけ 2枚
みりん 大さじ1/2
赤ピーマン 350g
金ごま 小さじ1
餃子の皮 20枚
醤油 大さじ1
さけ 大さじ1
サラダ油 大さじ2 *餃子を焼くため

作り方

材料にある野菜はすべてみじん切りにします。そして細かくほぐしたツナと混ぜ合わせます。そこに、みりん、ごま油、醤油をあわせたものを加え、よく混ぜます。
先ほど作った餡を具にして餃子をつくります。フライパンでこんがり焼けたら、そこに少し水を加え、ふたをして蒸気で仕上げましょう。

盛り付け

盛り付け:皿に餃子をおき、ツナをかけらと赤ピーマンのコンフィを添え、あさつきで飾ります。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロの たまごロール

美味しさがギュッとつまつたバランスのよい一品、みんなでつまむのに最高です。

🕒 25分 Ⓜ 4人分 Ⓛ 難易度 通年

材

バスケット・カンタブリア海のビンナガマグロ 60g
サラダ油 大さじ2
みりん 大さじ1
だし 大さじ3
たまご4個
のり 2枚
醤油 大さじ1

作成

ボーラーにたまご、醤油、出汁、みりんをいれてよくかきmezます。テフロン加工フライパンに半分の卵液を入れ、弱火で加熱してジューしに上げます。もう半分も同じようにします。

2枚のたまご焼きができるたら、のりのサイズより上の部分が2cm短く、四角くなるように切ります。巻きすに、のりをサラサラしたほうが上になるように置き、その上に上部が2cmあくように四角くしたたまご焼きをのせて、のり巻きの要領でまきます。
2枚目も同様にまき、ロールを2本作ります。

盛り付

ロールを4等分に切り分け、一個ずつツナのかけらで飾ります。お醤油をボールにいれたものを添えてお出します。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロの割包(グアパオ)照り焼きソース

割包(グアパオ)にはさんで食べるというちょっとかわったツナの食べ方。一口二口でさっと食べられ、食感も楽しい。

⌚ 20分

❀❀❀

4人分

＊＊＊ 難易度

⌚⌚⌚⌚⌚⌚⌚⌚ 通年

材料

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 100g
おろししょうが 大さじ4
Eusko Label・イバーラの青唐辛子 50g
醤油 130ml
みりん 130ml
金ごま 適宜
割包(グアパオ) 4個

作り方

まず、おろしたショウガを絞り、ショウガ液を醤油、みりんと合わせます。小鍋にいれて沸騰させ、トロリとなるまで煮詰めます。

割包(グアパオ)に一枚一枚はがしたツナをはさみます。

盛り付け

割包(グアパオ)にはさんだツナの上に照り焼きソースをかけ、その上に青唐辛子の輪切りをのせ、ゴマを散らします。

海岸

3^a SS-3-4-98



バスク・カンタブリア海のアンチョア —アンチョア **Antxoa**



古代ローマ人は、大西洋沖よりイベリア半島に侵入した際に、すでにカンタブリア海で獲れる魚の品質の良さに気づいている。そして、ローマの万能調味料であったガルム(魚醤)の原材料として重宝されていたアンチョアやイワシは、この地域の海では上質なものが沢山獲れた。カンタブリア海で獲れた魚で作ったガルム(魚醤)を持ち帰るため、ローマ人はカンタブリア海沿岸部に多数の漁港や海産物の保存食を生産するための拠点を築いたのである。

ローマ人が去った後、彼らが持ち込んだ保存食の技術を応用し、鯛や鰆のエスカベッシュなども生産されるようになつた。19世紀の中頃、アンチョアの塩漬け技術に長けていたイタリア人は、再びカンタブリア海のアンチョアの品質の良さに気づいた。地中海での漁獲量が減少していたこともあり、アンチョア漁の拠点をカンタブリア海に移し、バスクに工場を立ち上げて、塩漬けされたアンチョアをイタリアに運ぶようになった。

アンチョアの塩漬けの需要がさらに高まり、地元の生産者は、現地の産物であるアンチョアと、イタリアの塩漬け加工の技術を用いて、アンチョアの塩漬けの大量生産へと乗り出した。

アンチョアは世界中の海に生息しており、それぞれの地域によって違った特徴を持っている。カンタブリア海で獲れるアンチョアは、ローマ人、後にイタリア人が認めた素晴らしい食材としての魅力を備えている。色、食感、そして一度味付けされた後のアロマ。カンタブリア海はアンチョアの餌となるプランクトンが豊富な海域である。アンチョアは春になると、産卵のために17度ほどの水温に上昇したビスケー湾に到着する。4月から6月にかけてが、アンチョアの旬である。この時期になると、この地方の漁師たちはアンチョア漁に出る。捕獲されたアンチョアは、その後この海岸沿いの加工工場で塩漬けにされる。



バスク・カンタブリア海のアンチョア と梅干しのヒルダ

梅干しはオリーブの実に見た目が似ていることから、今回のレシピではオリーブの代わりに使ってみました。
ヒルダは少し辛くて、酸っぱく、じょっぱくおつまみに最高の一品です。

⌚ 10分

❀❀❀
△△△

4人分

※※※

難易度

❖❖❖❖❖
○○○○○

通年

材料

バスク・カンタブリア海のアンチョア 4枚
梅干し 4個
エキストラバージンオリーブオイル適宜
竹串4本

作り方

青唐辛子はヘタの部分を切り落とし、残りを3cm程度に切ります。アンチョアのフィレは油をきり、梅干しは種を除きます。
まず、梅干しから串にさしていき、次にアンチョア、そして青唐辛子を2本、最後に梅干しをさします。

盛り付け

お皿にのせます。



バスク・カンタブリア海のアンチョアとシイタケの煮物

シタケ煮の味付けがアンチョア特有の塩味をやわらげ、きのことアンチョアの食感の組み合わせも意外な美味しさです。

🕒 50分 ☈ 4人分 ⚡ 難易度 ❁ 通年

材

バスク・カンタブリア海のアンチョアファイル 25
にんにく 一片
たまねぎ ½
醤油 大さじ2
シソの芽 大さじ1
さけ 大さじ2
シイタケ 250g

作業

タマネギとニンニクはみじん切りにし、鍋で炒める。火が通ったところで醤油、酒を加え、そこにシイタケを入れて3分ほど加熱する。塩加減を確認し、最低30分ぐらいため冷蔵庫で冷やす。

盛り付

お四にシイタケを並べ、その上にアンチョビのフレークを載せ、シンの葉を上に飾ります。



バスク・カンタブリア海のアンチョアの にぎり鮓仕立て

にぎり鮓からヒントを得た一品。バスク・カンタブリア海のアンチョアの美味しさを存分に引き出せるよう酢飯のかわりに大根を使いました。

⌚ 15分

❀❀

4人分

※※※ 難易度

❀❀ 秋から冬

材料

バスク・カンタブリア海のアンチョア 25g
みりん 大さじ3
大根 200g
醤油 大さじ2
さけ 大さじ2
米酢 大さじ2

作り方

大根をすって、布巾で絞り水分をのぞきます。小鍋にみりん、米酢、酒をいれて、火にかけて煮詰めます。すこしどろみがついたら、火からおろし十分に冷ましてから先ほどの大根と混ぜ合わせます。

盛り付け

2本のスプーンを使って、にぎり状になるように大根をまとめ、お皿におきます。その上にアンチョアのフィレをのせて完成です。



バスク・カンタブリア海のアンチョアとタコ

タコの食感はコリコリしたもの、ぷるんとしたものと様々です。このレシピではタコのゆで加減が重要。
ふつら柔らかなものがアンチョアとあうことでしょう。

⌚ 25分

❀❀❀
△△△

5人分

★★★

難易度

夏から秋

材料

バスク・カンタブリア海のアンチョア 50g
ゆでたこの足 1本
大根 100g
醤油 大さじ2
ごま油 大さじ1
ごま 大さじ1

作り方

大根は細切りにします。フライパンにごま油を熱し、中火で大根をいため、醤油とごまを加えます。
たこはアンチョアのフィレと同じくらいの大きさに切ります。

盛り付け

皿にたこをならべ、その上にアンチョアのフィレを載せます。上からフライパンの汁とともに大根の炒めたのをかけて完成です。



バスク・カンタブリア海のアンチョア、ゴマのビナグレッタソース

アンチョアの塩漬けは様々な食材と合わせることができます。中でもアスパラとの組み合わせは抜群です。アスパラの食感と繊細な味わいは、アンチョビの美味しさを引き立たせます。

⌚ 20分

❀❀❀
△△△

6人分
難易度

⌚ 春

材料

バスク・カンタブリア海のアンチョア 60 g
グリーンアスパラ 250 g
サラダ油 大さじ 1
金ゴマ 小さじ 2
黒ゴマ 小さじ 2
白ごま 小さじ 2
米酢 大さじ 3
みりん 小さじ 3
醤油 小さじ 1
フレーク状の塩 一つまみ

作り方

まず、グリーンアスパラの根元の固い部分を切り落とします。次にアスパラを湯がきます。その後流水もしくは氷水に浸してさし、水気を切り、厚さ1 mm、長さ4 cmになるように薄切りにします。
中火のフライパンに油を熱し、各種ゴマを加えます。約1分ほど炒め、ボウルに移します。酢、醤油、塩、みりんと混ぜ合わせます。
アンチョアをアスパラと同じ4 cm ほどの長さに切ります。

盛り付け

アスパラとアンチョアを交互に並べ、上からごまソースをかけ、フレーク状の塩を飾ります。



バスク・カンタブリア海のアンチョアのオムレツ

アンチョアと飴色たまねぎ、ニンニクを合わせたふわふわのオムレツは、アンチョアを使った人気レシピの一つです。ここではアンチョアのオムレツの伝統的なレシピをアレンジしたものをご紹介します。

⌚ 30分

🕒 6人分

★★★ 難易度

○○○○ 春夏秋冬

材料

バスク・カンタブリア海のアンチョア 60 g
たまねぎ 1個
オリーブオイル 大さじ 3
金ゴマ 小さじ 2
ニンニク 2片
イタリアンパセリ 1束
玉子 6個

作り方

たまねぎを千切りにし、フライパンでオリーブオイルと弱火で飴色になるまで炒めます。その間にニンニクを薄くスライスし、きつね色になるまで炒めます。
オムレツを作ります。ボールで玉子をときほぐし、フライパンで厚めの薄焼きたまごをつくります。ただし、ひっくり返さず表面はどうっとした状態にしておきます。
イタリアンパセリを細かく刻みます。

盛り付け

一人前づつに長方形に切り分けた卵焼きの上にニンニクのスライスと飴色たまねぎをのせ、その上にアンチョアを一切れのせます。最後に刻んだイタリアンパセリをちらして出来上がりです。



バスク・カンタブリア海のアンチョアと味噌のトースト

トーストしたパンにアンチョアをのせていただくのも美味です。カリっとした食感のパンと合わせたアンチョアに味噌を合わせ、ちょっと和風にアレンジしたアペリティフです。

⌚ 30分

🕒 6人分

★★★ 難易度

⌚ 通年

材料

バスク・カンタブリア海のアンチョア 60 g
食パン 1枚
サラダ油 大さじ 1
マヨネーズ 大さじ 2
赤味噌 大さじ 3
スプラウト 大さじ 1

作り方

フライパンにサラダ油を熱し、パンを弱火～中火でトーストします。
アンチョアは小さく切ります。

盛り付け

トーストしたパンの上に、マヨネーズと味噌を交互に丸く絞りだします。味噌の上にはアンチョアを、マヨネーズの上にはスプラウトをのせます。

山





Ibarrako
Piparrak
Guindillas
de Ibarra

Eusko Label・イバーラの青唐辛子 —ピッパーラ Piparra

ギプスコア県内陸部に位置する低地峡谷地域では、イバーラの青唐辛子と呼ばれる肉厚で細長いこの地方固有の青唐辛子が生産されている。緑色で5~12センチの長さのこの唐辛子は、元々アメリカから持ち込まれたものであるが、その土壤に適応した結果、現在の形状になった。

温暖な気候で降水量及び湿度が高く、標高は450m以下というこの地域の峡谷の特有な地理条件によって、元々はチリ唐辛子(チリペッパー)だったものが、徐々にこの地に適応した結果、今日私たちが知るこの地方の美食遺産であるイバーラの青唐辛子に変化していった。

イバーラの青唐辛子は、5月の聖イシドロの日(キリスト教の祭日)に種が撒かれ、収穫が終わった10月に葉が落ちる。最初に実をつけるのは、6月末頃で、この時期の実は柔らかいのが特徴である。しかし、この時点では酢漬けにするには適しておらず、より皮が厚くなつた9月頃に収穫したものを用いる。

酢漬けにする際には、3~3.5pHの酸を含有する白ワインビネガー1リットルに対して最大塩10gを加えて漬け込む。ビネガーは活性剤としての働きを持ち、時間が経つにつれて青唐辛子は様々なアロマを有するようになる。

青唐辛子を使用する一番有名な一品として、「ヒルダ」が広く知られている。「ヒルダ」とは、アンチョアの塩漬け、オリーブ、そしてイバーラの青唐辛子が爪楊枝に刺さっているものだ。もちろんそれだけではなく、豆料理やサラダのアクセントに、また、ピーナガマグロやアンチョア塩漬け、カタクチイワシの酢漬けなどの保存食品と共に供されることも多い。





Eusko Label・イバーラの青唐辛子のピーナッツプラリネ詰め

Eusko Label・イバーラの青唐辛子は食事前のおつまみに最高です。このレシピでナッツ類のクリーミーでクリスピーな感じ、アンチョアの塩味、そして青唐辛子の食感の組み合わせで、一層おいしく召し上がれます。

⌚ 20分

○○○
△△△

6人分

※※※

難易度

○○○
△△△

通年

材料

Eusko Label イバーラの青唐辛子 12本
バスク・カンタブリア海のアンチョア
白いりごま 大さじ1
黒いりごま 大さじ1
むきピーナッツ 大さじ3
醤油 大さじ1
エキストラバージンオリーブオイル 大さじ1

作り方

まず ピーナッツを中火のフライパンで炒ります。すり鉢でクリーム状になるまですっていき、そこへ醤油とゴマを白黒ともに加え、さらにすり合わせます。それから青唐辛子を縦に半分にわり、そこへピーナッツクリームを詰めます。その上にアンチョビのフィレを一枚のせて出来上がり。

盛り付け

皿に青唐辛子のピーナッツクリーム詰めをのせて、上からエキストラバージンオリーブオイルをかけます。



Eusko Label・イバーラの青唐辛子と豚肉の串焼き

串にさすと簡単に手早く食べられます。Eusko Label・イバーラの青唐辛子とお醤油で風味つけた豚バラ肉の組み合わせはおつまみに最高です。

🕒 45分

〇〇〇
△△△

4人分

※※※

難易度

◎○△××

通年

材料

Eusko Label・イバーラの青唐辛子 8本
豚三枚肉 200g
醤油 大さじ2
サラダ油 大さじ1
さけ 大さじ2
竹串 4本

作り方

まず、豚の三枚肉を一口大に切り、醤油とみりんに30分つけておきます。
そして、油を引いた中火のフライパンで調理します。
青唐辛子は豚肉と同じくらいの大きさに切ります。
串に豚肉と青唐辛子を交互にさします。

盛り付け

豚肉と青唐辛子と串刺しをフレーク状のお塩とゴマで飾ります。お醤油を添えて出すとよいでしょう。



生牡蠣の Eusko Label・イバーラの 青唐辛子風味

Eusko Label・イバラ産の青唐辛子の酸味とほどよい辛さは、いろいろな食材を引き立てます。特に牡蠣とゆずの風味にぴったり合います。

10

4人

※※※ 難易度

4月から12月

材

Eusko Label・イバーラの青唐辛子 8本
生ガキ 4個
ゆず 1個

作り方

青唐辛子は縦に糸状になるように切ります。ゆずの皮も同様に行います。

盛り付

牡蠣をあけます。そこへゆずの果汁をしづりかけ、牡蠣の身をとりだし、皿に盛ります。青唐辛子とゆずの細くきったものを上にかざって出来上がり。



塩鱈と赤ピーマンのロール Eusko Label・イバーラの青唐辛子添え

Eusko Label・イバーラの青唐辛子の独特な香りは燻製をかけたものとよくあいます。このレシピでは塩鱈の燻製とローストした赤ピーマンと合わせました。

⌚ 15分

〇〇〇
△△△
4人分

★★★ 難易度

○○ 6月から11月

材料

Eusko Label・イバーラの青唐辛子 4本
塩鱈の燻製 200g
赤ピーマン 350g
アニヤーナの塩 小さじ1
サラダ油 大さじ1
醤油 大さじ1

作り方

まず、赤ピーマンに塩と油を塗りつけます。そして180度のオーブンで40分ほど加熱します。焼きあがったら皮を取り除き、長細く切り、醤油で和えておきます。
青唐辛子は薄い輪切りにします。
塩鱈の燻製を一枚ずつ広げ、先ほどの赤ピーマンの細切りを軸にロールにします。

盛り付け

ロールの上に青唐辛子の薄い輪切りを飾って出来上がりです。



イバラの青唐辛子と野菜のてんぷら 盛り合わせ

天ぷらにしても Eusko Label・イバーラの青唐辛子は美味しいいただけます
青唐辛子本来のシャキッとした食感が天ぷらにすることでさらに増します。

⌚ 25分 ⚡ 4人分 ⚡ 難易度 ⚡ 春から秋

材

Esko Label・イバーラの青唐辛子 8
赤ピーマン(中) 350g
ナス 1個
ピーマン 300g
グリーンアスパラ 4本
醤油 大さじ1
竹串 8本
油 150ml

天ぷらの

冷水 350-400m l
全卵 1個
小麦粉 250-300g
イタリアンパセリのみじん切り 小さじ1
七味唐辛子 適宜

作

天ぷらの衣をつくります。全卵と水をやさしく混ぜ合わせます。そして、小麦粉を加えます。野菜はきれいに洗い、ピーマンとナスは縦に、アスパラは半分に切ります。野菜を揚げ、キッチンペーパーの上において全分を油をきります。

感

串に野菜の玉ぞらを丸めて、イタリアンパンナリのみじん切りと七味をこって提供します。



Eusko Label・イバーラの青唐辛子とシイタケの生春巻き

Eusko Label・イバーラ青唐辛子とシイタケの美味しさをギュッと生春巻きに詰めてみました。ライスペーパーを使うことで風味が一層増します。

25

4人分

*** 難易度



材料

Eusko Label・イバーラの青唐辛子 8本
しいたけ 5枚
ライスペーパー 10枚
醤油 大さじ2
酒 大さじ1
ごま油 大さじ1
サラダ油 大さじ1

作り方

シイタケはきれいにふいてから四角くります。フライパンにごま油を温め、シイタケをいため、醤油と酒をくわえます。余分な水分がとんだところで火からおろします。
青唐辛子はシイタケと同じくらいの大きさに切り、炒めたシイタケと混ぜ合わせます。
ライスペーパーを水に濡らしてもどし、先ほどの具材を四角くなるように包みます。

盛り付け

青唐辛子やシイタケの薄切りで飾ってもきれいでしょう。



Eusko Label イバーラの青唐辛子のつくね

つくねにはいろいろなバリエーションがありますが、イバーラの青唐辛子を使うと外の食材の風味を損なわずにバランスよく美味しさがアップします。

⌚ 25分

❀❀❀
△△△

4人分
★★★ 難易度

✿✿✿ 冬から春

材料

Eusko Label・イバーラの青唐辛子 30g
鶏肉 200g
たまご 1個
ごま油 小さじ1
みそ 小さじ1
ボワローネギ 20g
パン粉 大さじ1
サラダ油 大さじ1
ネギ12片
竹串4本
照り焼きソース 大さじ1

作り方

鶏肉を包丁でたたいてミニチ状にし、みじん切りにしたボワローネギ、青唐辛子と合わせます。そこにたまご、ごま油、味噌、パン粉を加えさらにまぜます。

たねをまるめてつくねをつくり、中火で焼きます。ネギも中に火が通るくらいサッと焼きます。

盛り付け

竹串につくねとねぎをさし、青唐辛子のみじん切りを飾り、照り焼きソースをそえます。

ぶどう畠





チャコリ Txakoli

美味しい食事には、必ず美味しいお酒が共にある。その役目を果たしてくれるのが「チャコリー」。チャコリーは、少なくとも800年前からカンタブリア海沿岸及び内陸部のブドウ畠で作られているワインである。古くからこの地方の農村で親しまれてきた飲み物だが、産業の発展による農村地帯の衰退と、ヨーロッパほぼ全域のブドウ畠を壊滅状態にしたブドウの病気が原因で、チャコリーの生産は大きく落ち込んだ。

しかし、多くのワイン生産者や行政などの公的機関の協力の元、この地方のブドウ畠は見事に復活を遂げた。現在では、D.O.ゲタリ亞コ・チャコリニャ、D.O.アラバコ・チャコリニャ、とD.O.ビスカイコ・チャコリニャの3つのD.O.(原産地呼称)が存在する。

チャコリーは、豊かな香りと爽やかな酸味が特徴的な白ワインの一種である。使用されているブドウ品種は、この地の土着品種の「オンドラビ・スリ(白ブドウ)」と「オンドラビ・ベルツア(黒ブドウ)」が主で、D.O.によっては、フォル・プランシュ、グロ・マンサン、プティ・マンサンなどの品種も使用されているが、ごく一部である。これらのブドウは、日照時間が少なく気温が低いカンタブリア海岸沿いの複雑な気候に最適な品種だ。

土地のお酒にぴったりなマリアージュはその土地の料理だとはよく言われることであるが、チャコリーの場合もまさにその通りだ。複雑なアロマと爽やかな酸味を持つチャコリーは、7~10℃に冷やし、白ワイン用グラスでサーブすることが薦められている。この地方では魚や魚介類の料理と合わせるのが伝統的ではあるが、海産物のみならず、チャコリーはどんな料理にも合わせられる柔軟性とポテンシャルを持ったワインである。





D.O. ゲタリアコ・チャコリニヤ Txakoli D.O. Getariako Txakolina

1989年にチャコリとして最初のD.O.を獲得した産地である。現在は27のワイナリーと402ヘクタールにも及ぶブドウ畠で構成されている。畠はギプスコア県のアヤ、サラウス、オンドリビアなどにあり、その91%は沿岸部に位置している。

チャコリD.O.の中で唯一、天然微発泡のチャコリを生産しており、さらに良く泡立たせ、一層香りを引き立てるために、15cmほどの高さからグラスに注ぐエスカンシアと呼ばれるサーブ方法が推奨されている。



ヒルダに D.O.ゲタリアコ・チャコリニヤ、 チャコリ・トラディシオナルをあわせて

北スペインを代表するピンチョといえば、ヒルダでしょう。楊枝にオリーブ、アンチョア、青唐辛子を刺しただけのものですが、フレッシュな飲み口のワインと食事の前に一杯というときに最高のおつまみです。

⌚ 10分

❀❀❀

4人分

＊＊＊

難易度

❖❖❖❖❖

通年

材料

種なしグリーンオリーブ
バスク・カンタブリア海のアンチョアフィレ 4枚
Eusko Label・イバーラの青唐辛子 4本
エキストラバージンオリーブオイル 適宜
串4本

作り方

青唐辛子はへたの部分を切り落とし、3cmくらいの大きさに切ります。アンチョアフィレは缶からだし、油をきっておきます。
串にさしていきましょう。まず、串にオリーブ、そして、アンチョアフィレ、青唐辛子2本と続き、最後にオリーブで終えます。

盛り付け

お皿にのせ、上からたっぷりエキストラバージンオリーブオイルをかけていただきます。

マリアージュ

原産地呼称ゲタリアのチャコリ・トラディシオナルはフレッシュな飲み口、キレのある酸味、その香りの良さ、アルコールの余韻も軽い白ワイン。ヒルダは、チャコリの塩味を整え、美味しさを引き出す最高のおともになることでしょう。

糖度
アルコール度
酸味
香りの余韻
ボディー

●●●●
●●●●
●●●●
●●●●
●●●●



フォアグラの甘口ワインソース、 D.O.ゲタリアコ・チャコリニャ、 スパークリングチャコリーとあわせて

フォアグラは取り扱いに注意が必要な素材です。口当たりもよく美味ですが、とても繊細な食材だからです。ポイントはきわめてシンプルに調理すること、そしてフォアグラの味を妨げない食材をあわせることです。

① 30分

999
888

4人分
★★★ 難易度

⌚☀️✳️✳️✳️ 通年

材料

フォアグラ(生) 250 g
甘口ワイン 350 ml
アニヤーナのフレーク状の塩 小さじ 1/2

作り方

鍋にワインをいれ、シロップ状になるまで加熱します。
フォアグラはあらかじめ常温にもどしておきます。フライパンを強火にかけ、よく熱したところへフォアグラの切り身を投入します。外は色よくこんがりと、しかし中はちゃんと温かいという程度にソテーします。一枚の厚みにもよりますが、焼時間は片面30秒くらいで十分です。

盛り付け

小皿にワインソースを大さじ1ほど塗り、その上にフォアグラソテーを載せます。フレーク状の塩を飾って完成です。

マリアージュ

山々が織りなす谷間の気候はスパークリングワインに必要な高品質のぶどうを与えてくれます。瓶内発酵による切れのある酸味やフレッシュな泡は脂肪分の高い素材をつかった料理に最適です。

糖度
アルコール度
酸度
香りの余韻
ボディー





メルルーサのグリーンソース、 D.O.ゲタリアコ・チャコリニヤ、 シユール・リー製法チャコリーとあわせて

ヨーロッパ南西沿岸部の料理を代表する品の一つ。この地方以外ではあまり高級料理としてお目見えしないメルルーサの美味しさを十二分にひきだしています。

① 25分 4人分 ⚡ 難易度 春から夏

材料

メルルーサ切り身 150g
魚の出汁 130ml
白ワイン 大さじ3
ニンニク 4片

イタリアンパセリのみじん切り 大さじ3
小麦粉 大さじ1
オリーブオイル 大さじ5
アニヤーナの塩 大さじ1/2

作り方

平鍋にオリーブオイルをいれ、ニンニクとイタリアンパセリのみじん切りをいれてから、火にかけます。弱火でゆっくり炒め、そこへ小麦粉をいれてさらに弱火で1分ほど焦がさぬように加熱します。続いて白ワインを投入し、アルコールが飛ばしつつ、泡立て器を使ってホワイトソースつくる要領でまぜていきます。そして、魚の出汁を加えてよくまぜてから5分ほどさらに加熱します。

あらかじめ塩をしたメルルーサを皮目を上にして鍋に並べます。3分ほど加熱したら裏返します。なべを火にかけたまま円を描くようにゆすってソースにとろみをつけます。5～7分ほどしたら、鍋から魚の切り身を取り出します。

盛り付け

皿にメルルーサの身をのせ、その上にソースをかけます。

マリアージュ

何層にも重なるアロマ、ほかのチャコリに比べるとしっかりめのボディー。澱とともに熟成をかけたこのチャコリを楽しむにはその特徴を生かしてくれるお料理が必要です。メルルーサのグリーンソースとあわせることでチャコリのポテンシャルが際立ちます。

糖度
アルコール度
酸度
香りの余韻
ボディー





■ Regulador ■ Denominación
Cooperativa
Bizkaiko Txakolina.
■ de Origen ■

D.O. ビスカイコ・チャコリニヤ Txakoli D.O. Bizkaiko Txakolina

1994年にD.O.が認められ、現在は54のワイナリーと358ヘクタールのブドウ畠で構成されている。生産地域はビスカイア県全土にわたり、バキオなどの沿岸部で生産されているものもあれば、エンカンテリやチョリ・エリ、アヤラ、ドゥランゲサドなどの内陸部で生産されているものもある。

ビスカヤのチャコリの特筆すべき点は、黒ブドウのオンドラビ・ベルツアを使用した赤のチャコリが生産されていることだ。オンドラビ・ベルツアの生産量は僅かであるが、ビスカヤのワイナリーではこの珍しい品種を活かし、赤のチャコリの生産を積極的に行っていいる。



牛肉のステーキ、 D.O.ビスカイコ・チャコリニヤ 赤チャコリに合わせて

いい肉はいろいろありますが特に有名なのはL字型にカットされたチュレタでしょう。メスの成牛を35日ほど熟成させたものがよく使われます。この素材の良さを生かすには上手な焼き加減とフレーク状の塩があれば十分です。

⌚ 20分

❀❀❀

4人分

＊＊＊

難易度

❖❖❖❖❖

通年

材料

骨付きの牛肉 (Lボーン)
アニャーナのフレーク状の塩 大さじ1/2

作り方

肉はあらかじめ室温にもどしておくことが重要。料理する最低2時間前には冷蔵庫からだしておきましょう。フライパンを強火にかけ、十分に熱したところで骨付き肉の脂肪の部分を縦のままジューとやきつけます。そして、肉を横にし、まず2分間加熱し、そこへ分量のフレーク状の塩をかけて、裏返します。そして、2分ほどやきます。表面がきれいに焼固まったところで火を弱め、中まで火が通るように5分ほど加熱します。10分ほど肉をやすませ、食べる直前に強火のフライパンにかけます。

盛り付け

肉を食べやすい大きさに切り、上にフレーク状の塩を飾ります。

マリアージュ

オンドラリビベルツアという赤ぶどうの品種で作られるこのチャコリは、ボディーがしっかりめ、そして香りの余韻も長めです。それでいてチャコリ特有の酸味もほのかに残し、味がしっかりしたお料理にも合います。特に熟成させた牛肉にぴったりです。

糖度

●●●●

アルコール度

●●●●

酸度

●●●●

香りの余韻

●●●●

ボディー

●●●●



鰯のマリネ、 D.O. ビスカイコ・チャコリニヤ チャコリ・トラディシオナルにあわせて

カンタブリア海沿岸において鰯は味の良さとその食感で愛されている食材の一つです。美味しいいただくにはシンプルに調理するのが一番。酢で30分しめるくらいで十分です。

🕒 45分 ☀ 4人分 ⚡ 難易度 🌸 春

材料

鰯 一尾(550g程度)
たまねぎ 一個
浅つきみじん切り 大さじ1
Eusko Label・イバーラの青唐辛子みじん切り 大さじ1
エキストラバージンオリーブオイル 大さじ1
白ワインビネガー 60ml
食塩 小さじ1

作り方

青唐辛子は薄い輪切りに、タマネギは細かいみじん切りにします。
3枚におろした鰯は皮をひき、骨を一本いっぽん抜きます。鰯は一口大に切り、塩をして、冷蔵庫で4時間寝かせます。冷蔵庫から一旦とりだし、ワインビネガーをかけて、30分ほどマリネします。
あさつきはみじん切りにします。

盛り付け:

皿に鰯の酢〆をならべ、青唐辛子、タマネギのみじん切りを上に載せます。浅つきをちらし、その上からエキストラバージンオリーブオイルをまわしかけて完成です。

マリアージュ

フレッシュな飲み口でフルーティーなワインのマリアージュには気をつけなければなりません。お料理の味が強いとワインが味気なく感じてしまうからです。このレシピの場合、酢〆の酸味がチャコリの味と寄り添い、一層味わい深いものにしています。

糖度 ●●●●
アルコール度 ●●●●
酸度 ●●●●
香りの余韻 ●●●●
ボディー ●●●●



塩鱈のビスカヤソース、
D.O.ビスカイコ・チャコリニャ
ロゼ・チャコリーにあわせて

塩鰯はバスケットを代表する食材の一つ。数え切れないほどレシピがあるバカラオ(塩鰯)ですが、その中でもピスカヤソースは一番有名でしょう。

🕒 180分 ⚡ 4人分 ⚡ 難易度 ⚡ 通年

材料

紫タマネギ 2個 チヨリセーロピーマン(乾燥) 6本 白ワイン 大さじ5
ボワローネギ 1本 魚の出汁 500ml 固くなつたバゲットパン 3切れ
ニンニク 2片 アニヤーナの塩 小さじ2 塩抜きした塩鱈 切り身 2枚

作图方

まず、ビスカヤソースをつくります。チョリセーロピーマンは洗ってから種とヘタを取り除き、鍋にいれ、冷たい水から沸かします。沸騰したら水をかえて同じ行程を2回繰り返します。チョリセーロピーマンの内側をナイフなどでそいで実の部分だけを集めます。タマネギは薄切りにし、油をいれた鍋にいれて中火にかけます。そこへみじん切りにしたポワローネギとニンニクを加えて、2時間ほど具材が柔らかくなるまでゆっくり調理します。そこへパンを加え、白ワインをいれてよくませてアルコール分を飛ばします。さきほどとておいたチョリセーロピーマンを加えさらに混ぜていきます。あたためた魚の出汁を加えて、30分ほど煮詰めます。十分に煮詰まったら、まずシノワにかけ、それからさらにこし器で裏ごします。ここで塩加減をみて、もしろみが弱いようならさらに弱火力で煮詰めます。塩鰯の切り身を食べやすい大きさに切り、ビスカヤソースとともに鍋にいれ加熱します。

盛り付け

お皿に塩鰯の身をのせ、その上にスプーンでピスカヤソースをのせて完成です。

マリアージュ

チャコリをつくる際に使用されるぶどうの品種が2種類つかわれており、口あたりやさしく、とてもよくバランスがとれています。香りも効いていて、ほどよいボディーなので、魚料理ともよく合います。特にレシピに幅の広い塩鱈との相性は抜群です。

糖度
アルコール度
酸度
香りの余韻
ボディー

ぶどう畠

83



JATORRIZKO IZENA
ARAKOKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ÁLAVA
DENOMINACIÓN ORIGEN



D.O. アラバコ・チャコリニヤ Txakoli D.O. Arabako Txakolina

2002年にD.O.が認定され、アラバコ、アルチニエガ、アムリオ、ラウディオ、オコンドで生産されている。3つのD.O.の中では一番規模が小さく、ワイナリーはわずか7つしかないが、一つ一つのワイナリーが個性的で高品質なチャコリを生産している。アラバコ・チャコリニヤは最南に位置するチャコリD.O.なので、一番日照時間が長い。したがってブドウがより良く熟し、糖度が高くなるため、アルコール度数も他の地域より高いチャコリとなっている。



タコとジャガイモの青唐辛子ソース、 D.O.アラバコ・チャコリニヤ チャコリ・トラディショナルと合わせて

タコとジャガイモの組み合わせはカンタブリ海沿岸の料理でよく見られます。このレシピではチョリセーロピーマンの代わりに青唐辛子を合わせてみました。

🕒 65分 🍗 4人分 ⚡ 難易度 ☀ 夏

材料

たこ 1kg
じゃかいも 500g
Eusko Label・イバーラの青唐辛子
オリーブ 100g
たまご 1個

サラダ油 大さじ4
Eusko Label・イバーラの青唐辛子の漬け酢 大さじ3
エキストラバージンオーリーブオイル 大さじ2
アニャーナの塩 小さじ1

作り方

まず、たこをゆでます。鍋に湯をわかし、沸騰したところにタコをつかんで鍋にいれ、また引き上げます。
これを2回繰り返し、3回目はタコを鍋にいれたままにして15分ほどゆでます。

*ゆで時間は1kgのタコにつき15分くらい

たこを鍋からあげますが、この時のゆで汁はそのままとっておきます。
じゃかいもは皮をむき、先ほどタコをゆでた同じ鍋でゆがります。ゆであがったタコとじゃがいもを角切りにし、オーリーブオイルで和えます。

青唐辛子のマヨネーズソースを作ります。青唐辛子が漬かっていた酢、サラダ油、青唐辛子、オリーブ、たまごをいれて、ハンドミキサーでマヨネーズ状になるまで攪拌します。

盛り付け

お皿に、青唐辛子マヨネーズソースをひき、その上にタコとじゃがいもの角切りをのせます。青唐辛子の端を飾り、上からパプリカパウダーを振ります。

マリアージュ

チャコリ・トラディショナルはいろいろな食材と高相性です。特に、青唐辛子の酸味、タコの塩味、クリーミーなジャガイモはチャコリと抜群の組み合わせです。チャコリで口がさっぱりし、さらに箸がすすむマリアージュでしょう。

糖度
アルコール度
酸度
香りの余韻
ボディー





チュイールクッキー、
D.O.アラバコ・チャコリニヤ
レイトハーベストチャコリーと合わせて

チュールクッキーはバスク地方の小さな町トロサ生まれのお菓子です。その美味しさで世界を虜にしています。

 30分 6人分 難易度 通年

材料

粉砂糖 100g
卵白 100g
バター 100g
薄力粉 100g
あらびきアーモンド 20g

作坊

ボルにバターをいれ、粉砂糖を加えて白くなるまで泡立て器でかき混ぜます。そこへ卵白を加えさらに混ぜていきます。あらかじめふるつておいた小麦粉を加えよくuezます。オープンシートをひいた天板に、先ほどのタネをスプーンを使って楕円上にのせていきます。180度に温めておいたオープンで6～8分焼きます。オープンからだし、焼きあがったクッキーがまだ熱いうちに円柱のものをつかっていちまいづつ伸ばします。こうすることで冷めると瓦のような形になります。

盛り付け

トライに感つてお出します

アリゾナ

遅摘みのぶどうで作ったこのチャコリは香りの高さと甘味が特徴。キャンディのような風味と甘さはアーモンドと共に楽しめます。

糖度	● ● ●
アルコール度	● ● ●
酸度	● ● ●
香りの余韻	● ● ●
ボディー	● ● ●



塩鱈のタロ、 D.O.アラバコ・チャコリニヤ シユール・リー製法チャコリと合わせて

バスクの山間の農家ではヨーロッパでは珍しくトウモロコシを主食にしていました。最近では以前のように消費されることはなくなりましたが、郷土料理のひとつとして残っています。今回は塩鱈のアホアリエ一口風と一緒にアレンジしてみました。

⌚ 30分

○○○

6人分

★★★ 難易度

夏から秋

材料

塩鱈 塩抜き 200g
赤ピーマン 300g
緑ピーマン 300g
タマネギ 1個
オリーブオイル 大さじ3
イタリアンパセリ 一束
タロ(トウモロコシ粉でつくったトルティーヤのようなもの)

作り方

材料にある野菜はすべて小さな四角に切り、中火のフライパンで炒めます。同様に塩鱈も四角く切ります。トウモロコシのトルティーヤをフライパンでたっぷりのサラダ油で揚げます。イタリアンパセリはみじん切りにします。

盛り付け

トルティーヤの上に野菜と塩鱈をのせ、イタリアンパセリを飾ります。

マリアージュ

トウモロコシ特有の風味とジューシーな塩鱈とお野菜の煮込みは、澱とともに熟成させたチャコリと合わせると、最高の一口となることでしょう。

糖度

● ● ● ●

アルコール度

● ● ● ●

酸度

● ● ● ●

香りの余韻

● ● ● ●

ボディー

● ● ● ●



JATORRIKO IZENA
ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ÁLAVA
DENOMINACION ORIGEN

■ Regulador ■
■ de Origen ■
Bizkai-ko Txakolina
Denominación
de Origen

Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

EUSKO LABEL
Ibarrako Piparrak
Guindillas de Ibarra
PRODUCTO CERTIFICADO



hazi

"この各情報の内容は、その著者の意見にすぎず、その責任を負うのは著者のみとなります。
欧州委員会は、そこに含まれる情報から作られる可能性のある使用について、一切の責任を負いません"