

# 南イタリアの 食卓にようこそ - II

Benvenuti a tavola nel Sud Italia



南イタリアの料理は  
神話という泉に生まれ  
歴史という大河の中で育ち  
豊饒の大地から生まれた食材と共に  
今、あなたの食卓にならんでいます。



三千年の歴史を持つイタリア料理。特に南イタリアの料理には、多くの物語が隠されています。

シチリアの北東部にある七つの島の一つに、古代ギリシャの英雄ウリッセ（オデュッセウス）が立ち寄り、風の神エオロ（アイオロス）の歓待を受けた所があります。この島々の名前はエオリア（エオロの土地）諸島。今でも存在する風光明媚な場所です。

大叙事詩「オデュッセイア」の舞台の多くは南イタリアで、今でもその場所に行ってみると、景色や風の音に三千年の時空を超えたような錯覚を覚えます。

ウリッセの物語の中で、特に当時の食を表しているのは、一つ目の巨人ポリフェーモ（ポリュペモス）との出会いです。

シチリアにたどり着いたウリッセは、ポリフェーモの住む洞窟に忍び込みます。そこには数百頭の羊がいて、チーズが保存してあったのです。羊乳チーズ、ペコリーノがすでに作られていて、主な食料だったことが分かります。乳を絞って鍋で沸かし、仔羊の胃から採った凝乳酵素で固めて、水を切って塩漬けて保存するという一連の作業がこの時代にはすでに行われていたのでしょう。しかしそれを見たウリッセはつぶやきます。「パンを知らない未開な奴ら」と。この言葉は当時の最文明国であった古代ギリシャ人たちの価値観の表れで、おそらくギリシャでは、もっと高度な料理が作られていたのでしょう。今ではイタリア料理の代名詞であるパスタも、紀元前八世紀にシチリアに渡ってきた古代ギリシャ人たちが持ってきたと言われています。

料理の後ろに隠れている扉を開けて、どうぞ南イタリアの食の世界にお入りください。

# シチリア

## 麦の神話



農耕の女神チェーレレが住んでいたシチリアでは、一つの事件をきっかけに、人間に農業の技術が伝えられました。そのお蔭で古代ローマ時代、シチリアはローマの穀倉庫と呼ばれていました。



# SICILIA

チェーレレ(デメーテラ)は農耕の女神。シチリア中央部エンナの近くにいたと言われていいます。女神にはペルセーポネという名の美しい娘がいました。この娘がペルグーサの湖で水仙を摘んでいた時に、地獄の王に連れ去られてしまいます。女神は嘆き悲しみ、地上は枯れ果てていくばかり。このありさまを目にしたゼウスは、「このままでは人間たちが死んでしまう」と、地獄の王に娘を返すように命じます。

しぶしぶ承諾した地獄の王は、「お前は地獄に来てから何も食べていないだろう。さあお食べ」と、喜んでいる娘の口へザクロを一粒入れます。

地獄で物を食べたものはまた戻らなくてはならないという掟を知らずに、口に入れたたった一粒のザクロ。そのため娘は一年の三分の一を地獄で過ごすことになってしまったのです。娘が地獄に行っている間、女神の嘆きのために地上は枯れ果てて冬になり、娘が帰ってくると春が来るという、四季が生まれた物語です。

しかしこの物語には、人間にとって大切なもう一つのエピソードがありました。嘆き悲しむ女神が偶然からトリットレーモという赤ん坊の乳母となり、彼に小麦の栽培を教え世界に広めるようにしたのです。

ペルセーポネは麦の化身、トリットレーモは麦の栽培普及者。

この物語の陰の主役は麦であり、女神チェーレレの名前からチェレアーリ(穀類)という言葉が生まれました。麦が西欧食文化の基であることがよく分かる神話です。



神話の時代からの食材  
スペルト小麦

小麦は皮が固いために、すりつぶしてふるいにかけて、粉にして食べるようになりましたが、古代で使われていたスペルト小麦は、その皮の薄さから粒のまま煮て食べます。世界でも珍しい粒食の小麦です。

## ファルソマーグロ Farso magro

セコンドピアット

牝牛は農耕用に、牝牛は牛乳と子供を産むためなので、シチリアでは牛肉を食べる習慣がありませんでした。これは年老いた牛を美味しく作り上げた、貴族の料理人の力作です。



### ■材料(6~8人分)

仔牛肉または成牛の腿肉  
約600g  
ひき肉 200g  
生ハム 100g  
粉チーズ 大匙2杯  
固くなったパン 20g  
卵 3個  
ニンニク 1片  
イタリアバセリ 適宜  
トマトホール 1缶  
タマネギ 1個  
オレガノ 適宜  
赤ワイン 適宜  
オリーブ油 適宜

### ■作り方

1. 卵3個をゆでる。
2. 肉は、肉たたきでたたいて延ばす。
3. ボールにひき肉、挽いた生ハム、粉チーズ、水でもどして細かくしたパン、ニンニク、イタリアバセリのみじん切り、塩・コショウを混ぜておく。
4. 叩いた肉に塩・コショウと3とゆで卵を入れて包み込み、タコ糸で縛って、オレガノを差し込んでおく。
5. 鍋にオリーブ油を入れて、タマネギのみじん切りを低温で炒め、次に肉を入れて表面に焼き色を付け、赤ワインを振って、強火にしてアルコール分を飛ばしておく。
6. 肉を取り出して、残りの鍋につぶしたホールトマトを入れ、煮詰まってきたら水を加えて煮込む。
7. 沸騰したところに肉を戻し、中火で1時間半煮込む。必要ならば途中で水を加える。
8. 肉が煮えたら取り出して、汁を煮詰めてソースにする。
9. 肉を輪切りにして盛り付け、ソースをかける。

## SICILIA

ドルチェ

## カンノーリ Cannoli

典型的なカーニバル時期のお菓子です。名前の由来はカンナ(葦)。生地を筒状のカンナに巻きつけて揚げたことから付きました。



### ■材料(カンノーリ8本分)

〈筒用〉  
小麦粉 70g  
カカオパウダー 小さじ1杯  
コーヒーの粉 少々  
塩 ひとつまみ  
グラニュー糖 20g  
白ワイン 適宜  
〈詰め物〉  
リコッタチーズ 200g  
粉糖 50g  
オレンジまたはチェードロの砂糖漬け 30g  
好みのリキュール 適宜  
皮むきピスタチオ 30g  
飾り用チョコレート 30g  
揚げ物用油 適宜

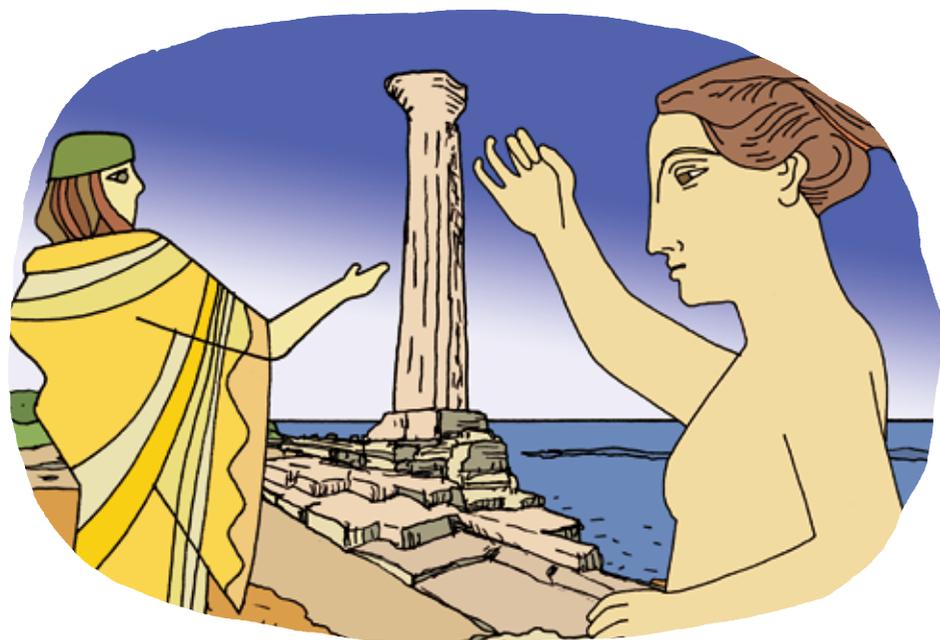
### ■作り方

1. 小麦、カカオパウダー、コーヒーの粉、塩ひとつまみ、グラニュー糖を混ぜ、耳たぶほどの硬さになるように白ワインを入れてこね、1時間ほど寝かせる。
2. ボールにリコッタチーズと粉糖、リキュールを混ぜる。
3. 三等分し、それぞれに細かく刻んだ砂糖漬け、ピスタチオ、チョコレートの一部を別にとっておき、残りを混ぜる。
4. 2~3ミリの厚さに生地を伸ばし、8センチほどの円形に型抜きする。
5. 専用の筒に生地を伸ばしながら巻き付け、溶き卵(分量外)を塗って端をとめる。
6. フライパンに油を熱して筒ごと揚げ、冷めたら筒から取り出す。
7. 食べる直前に、それぞれのリコッタを絞り袋から筒に絞り入れる。
8. 端に中身と同じものを外側に飾り付ける。

# カラブリア ワインの神話



カラブリアの古代名はエノートリア、「ブドウの地」という意味です。そこにはワインの神バッカスの恵みだけではなく、イタリア国名のもとになったイタロ大王の物語がありました。



## CALABRIA

食料を得るために一年中働いていた古代の人々にとって、収穫を終えた時のワインは格別でした。飲むことによって生まれる喜びの爆発とバカ騒ぎ。そのワインをつかさどる神がディオニソスことバッカスです。彼は子供のころからブドウの房をおもちゃにし、大人になってはワインの作り方を教えて歩いたとされる神。酔って大騒ぎをするなど不謹慎と思われるかもしれませんが、その発散こそが次への活力となります。ワインは喜びの酒として、バッカス信仰と共にブドウの実るところ全域に広がって行いったのも当然の事でしょう。紀元前8世紀から4世紀にかけてカラブリアにあったと言われるエノートリアの国名は、ただの名称ではなく、バッカスの美酒ワインが満ちるところとして他の国からの羨望の的であったに違いありません。ところが、こともあろうにこの魅力的な名前を変えてしまった国王がいました。その人の名はイタロ。伝説によれば公正で思慮深く、法律を定めて民衆を統治した名君だったとされています。イタロ王は、聡明さを持って

カラブリアという一地方から、領土をイタリア半島全体に広げていきます。しかしそれぞれの土地にはそれぞれの特徴があり、国の名前がエノートリア「ブドウの地」ではあわなくなったことに気づいたのででしょうか。「イタロの地」と命名します。

「イタロの地」イタリア語では「イタリア」—イタリアの国名の誕生です。



### 神話の時代からの食材 ワイン

古代からギリシャでは、各地のワインを賞味する習慣がありました。アンフォラと呼ばれる素焼きの壺に入れて地中海を運ばせてくるのです。南イタリアのワインは有名で、特に今もあるカラブリアの子口は、本場ギリシャでも名声を得ていたようです。

## イワシのトルタ

Torta di sardine

セコンドピアット

カラブリアでは、パン粉にオレガノ、ニンニク、粉チーズ、オリーブ油を混ぜたものをよく使います。この料理の他にも、肉や魚にかけてオープンで焼く料理があります。



### ■材料(16センチ型1台分)

イワシ(下処理したもの) 700g  
 パン粉 50g  
 粉ペコリーノ 20g  
 乾燥オレガノ 3g  
 ニンニク 2片  
 小粒トマト 200g  
 EXVオリーブ油 50cc

### ■作り方

1. イワシを半量は腹開きに、半量はフィレにおろしておく。
2. 細かいパン粉に、ニンニクのみじん切り、粉ペコリーノ、乾燥オレガノ、塩を混ぜ、オリーブ油で入れる。
3. 型にオリーブ油を塗りパン粉(分量外)をはたいてから、イワシのフィレは周りに、腹開きは敷き込み、パン粉を全体に広げ、薄切りにしたトマトを敷き詰める。
4. これを材料がなくなるまで繰り返す。
5. 180度のオーブンで、30分間焼く。
6. 冷めたら型から取り出し、切り分ける。

## ピッタンキューサ

Pitta 'n chiusa

ドルチェ

カラブリア、クロトーネのクリスマス菓子。ピッツァと同じ語源の生地ピッタをキウサ(閉じ込めた)というところから出た名前です。



### ■材料

〈生地〉  
 セモリナ粉 300g  
 卵 1個  
 マルサラ酒 20g  
 EXVオリーブ油 大匙2杯  
 ベーキングパウダー 4g  
 〈詰め物〉  
 刻んだクルミ 40g  
 アーモンド 30g  
 干しぶドウ 40g  
 乾燥イチジク 70g  
 オレンジの皮の砂糖漬け 30g  
 砂糖 大匙2杯  
 シナモン 適宜  
 はちみつ 70g

### ■作り方

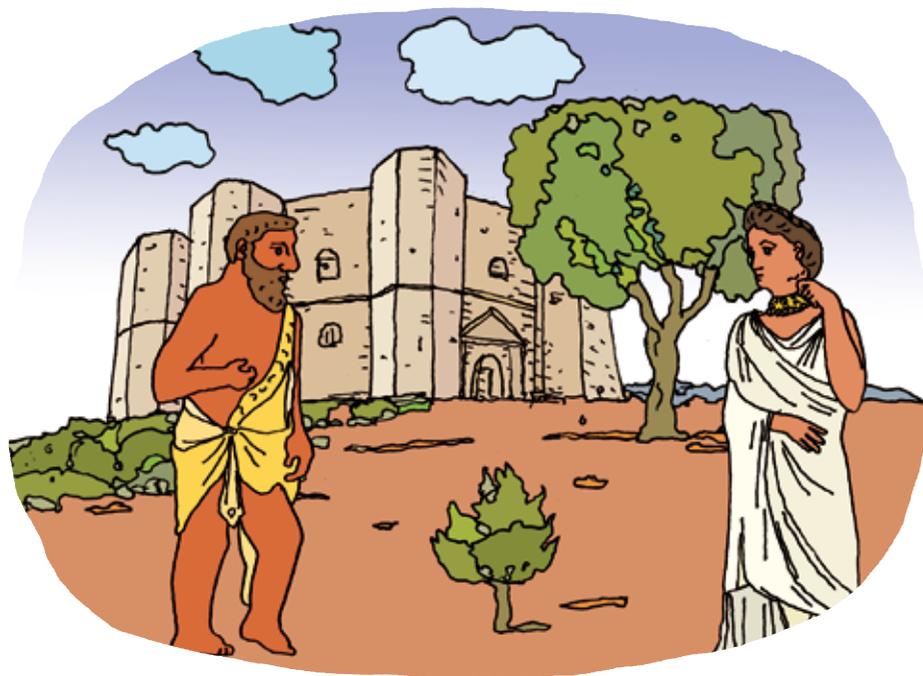
1. 広げたセモリナ粉の中央にくぼみをつけ、卵、マルサラ酒、EXVオリーブ油、ベーキングパウダーを合わせてこね、30分ほど寝かせておく。
2. 詰め物の材料すべてを5ミリほどの大きさに刻んでボールに入れ、シナモン、砂糖、はちみつと混ぜておく。はちみつは適度の固さになるように調整している。
3. 生地をできるだけ薄く延ばし、4センチX20センチほどのリボン状に切っておく。
4. 生地の実ん中に大匙1杯ほどの詰め物を長さに合わせて置き、二つ折りにして端からきつく巻いていく。
5. 型にぎっしりと詰め込んで、180度のオーブンで30~40分間焼く。

\*型にぎっしり入れるのがポイントです。

# プーリア オリーブの神話



知の女神アテナが手にするのはオリーブの枝。オリーブは油を採るだけでなく、木も、葉も、すべて人間の役に立つ聖なる木です。オリーブの生産量第一位のプーリアには、アテナが微笑みをふりそいでいるようです。



# PUGLIA

昔、アテナと海の神ポセイドンが、アッティカという土地を手に入れるために争ったことがありました。仲裁に入ったオリンポスの神々が出した提案は「人間に最も役立つものを贈る事」。ポセイドンは、塩水の泉、またはそこから馬に引かれた戦車を出したと言われます。一方のアテナが出したのはオリーブの樹。選ばれたのはアテナでした。人間にとって大切なものは戦いを象徴する戦車よりもオリーブだと神々が判断したからです。オリーブの実には塩漬けにして保存食に、油は料理やスポーツの後に体に塗る香油に使われ、固い木は乳鉢などの道具の材料に、葉を煎じて飲めば動脈硬化や血糖値を下げる薬効があり、その用途は他の木とは比べ物にならないほど多岐にわたっています。オリーブが与える美味しい料理や体の癒しには平和の香りが満ち、戦争がよく起きていた時代に人々が心から求めたのも当然の事でしょう。そのためでしょうか。古代ギリシャにおいて、競技の勝者にはオリーブの小枝や月桂樹と

共にオリーブの冠が与えられ、古代ローマでも聖書でも平和のシンボルとして使われています。ローマ神話の中のアテナはミネルヴァと名前を変え、知性の象徴であるフクロウを従え、手にはオリーブの枝を持っています。イタリアにおいて油といえばオリーブ油を指し、なによりもOLIO(油)という言葉がOLIVE(オリーブの実)から出ていることから、オリーブ油は古代からすべての油の源であったことが分かります。



## 神話の時代からの食材 ヴァインコット

まだ砂糖がなかった時代、甘味料はハチミツとブドウ果汁を煮詰めたヴァインコットでした。ハチミツは花の咲くところで収穫できるので、イタリア全域で。ヴァインコットはブドウの生産量が多い土地で作られるので、プーリア州で簡単に手に入れることができます。

## 肉巻の煮込み

Rotolo di carne

セコンドピアット

南イタリアにある肉の煮込み料理です。多めのソースの中で煮込み、ソースはパスタと和えてプリモピアットに。肉はセコンドピアットにします。



### ■材料(4人分)

肉(仔牛または馬肉) 400g  
ホールトマト 250g  
パンチェッタ 50g  
ペコリーノチーズ  
(またはハルミジャーノチーズ) 50g  
EXVオリーブ油 適宜  
タマネギ 中1個  
イタリアバセリ 適宜  
軽い赤ワイン カップ1杯  
ニンニク、塩、コショウ 適宜

### ■作り方

- 1.肉を肉たたきでのばし、その上に細長く切ったパンチェッタ、チーズ、イタリアバセリの葉、スライスしたニンニクを乗せ、塩コショウして巻き込み、ひもで縛っておく。
- 2.鍋に油を入れ、薄切りにしたタマネギでソフフリットを作り、そこで肉に焼き色を付ける。
- 3.赤ワインを注ぎ、アルコール分を蒸発させてから、ホールトマトを加えて弱火で煮込む。

\*肉はセコンドピアット、ソースはパスタと和えてプリモピアットにする。

## PUGLIA

ドルチェ

## サンジュゼッペのゼツポレ

Zeppole di San Giuseppe

サンジュゼッペはキリストの父親の名前で、日本ではヨゼフとされています。各地にこの名前がついた菓子があり、イタリアでの父の日(3月19日)に食べます。



### ■材料

小麦粉 150g  
グラニュー糖 40g  
バター 10g  
生イースト 3g  
卵 1個  
揚げ物用油 適宜  
レモン 1個  
粉糖 適宜

### ■作り方

- 1.ぬるま湯で溶かしたイーストと粉を混ぜ合わせ、暖かい所で1時間寝かせる。
- 2.1に、砂糖、柔らかくしたバター、レモンの皮のすりおろしたものを、卵を練り込む。
- 3.2を棒状に伸ばし、紙の上に直径5センチほどに絞り出し、1時間寝かせる。
- 4.たっぷりの油を入れたフライパンで軽く揚げ、もう一度高温の油で二度揚げする。
- 5.冷めたら粉糖を振る。

\*好みでジャムやカスタードクリームを添えても良い。

## カンパーニア 古代ローマへ



神話から生まれた料理は、古代ローマ時代には飛躍的に発展し、現代のイタリア料理の原型となりました。ポンペイの遺跡に住んでいた人々は、現在のプリンのようなものを楽しんでいたようです。



## CAMPANIA

カンパーニア州には、古代ギリシャの遺跡から古代ローマの住居跡までがあり、往時の生活を肌で感じることが出来ます。それはこの州が地形と気候に恵まれた豊饒の地であったため、いくつもの民族が住みついたからなのでしょう。

ポンペイの遺跡では、植物も当時にあったものだけに制限して生やしているそうです。ローズマリーやルーコラがそここに生えているので、古代でも料理の味付けにも使っていたのでしょうか。いえ、古代ローマ時代には立派な料理書が生まれていたのです、想像するよりもそちらをひもといってみましょう。本の名前はDe re coquinaria (料理法の芸術)。一般には「アピーチョ (アピキウス) の料理書」と呼ばれています。

飽食の限りを尽くした料理ばかりが並んでいるように思われていますが、そこには大麦や豆類のズッパ、肉のグリルとそのソースなど、現在の料理の原型を見つけることが出来ます。中でもスカパーチェは、青魚を揚げてワインビネガーに漬ける調理法で、使っている

スパイスこそ違いますが、現在とほとんど変わりません。他にもパスタとろみをつけたソースを重ねて焼く料理、まさにラザーニャの原型です。ティロパティナという菓子は、乳と卵、ハチミツを混ぜて固めたもの。黒コショウをかけるのが古代ローマ風ですが、再現したものを食べてみれば誰もがプリンだと思うでしょう。

カンパーニア州の料理は古代ローマからの料理、王宮の貴族料理、地元食材を使ったシンプルな料理など、実に多彩です。



神話の時代からの食材

### コラトウーラ・ディ・アリーチ

古代ローマ時代には、ガラムと呼ばれる魚醤が多く使われていました。この調味料はローマ帝国の衰退と共に消えてしまったのですが、その末裔と思えるものがソレント半島のチェターラに残っている調味料コラトウーラ・ディ・アリーチです。

## アックアパッツァ

Acquapazza

セコンドピアット

本来は海水で煮ていた起源の古い料理です。庶民料理なので、豪華な魚は使わず近海で獲れる魚で作っていました。



### ■材料(4人分)

小鯛 1尾  
スルメイカ 1尾  
ムール貝 10個  
プチトマト 100g  
EXVオリーブ油 50cc  
小麦粉 少々  
野生フェネルまたはイタリアパセリ 適宜  
ニンニク 2片  
唐辛子 2本

### ■作り方

- 1.小鯛の鱗を取り、内臓を出して、下処理する。
- 2.中に、塩、ニンニク、野生フェネルまたはイタリアパセリを詰め、切り込みを両面に入れる。
- 3.大鍋に油を熱し、粉をした鯛の両面を焼く。
- 4.周りに、掃除したイカ、貝を散らし、ニンニクを入れて、塩とオリーブ油をふりかけ、水を魚の半分ほどの高さまで入れて火にかけ、蓋をして煮る。
- 5.魚介類を皿に盛りつけたら、残りの汁を少し煮詰めてからかける。
- 6.野生フェネルまたはイタリアパセリを飾り付ける。

\*魚介はその時に手に入るもので良い。

## CAMPANIA

ドルチェ

## パステイエラ ナポレターナ

Pastiera napoletana

復活祭の時に食べる焼き菓子です。煮込んだ小麦を入れ、その食感を楽しめます。貴族料理の流れを汲むものだと思います。



### ■材料(18センチ型用)

〈パスタ フロッラ用〉  
小麦粉 00タイプ 150g  
バター 75g  
グラニュー糖 75g  
卵 1個  
〈詰め物用〉  
スペルト小麦 40g  
牛乳 250cc  
レモンの皮 半個分  
グラニュー糖 大匙1杯  
新鮮なりコッタチーズ 250g  
グラニュー糖 100g  
チェードロとオレンジの砂糖漬け 40g  
オレンジ水 小さじ1杯  
シナモンパウダー 適宜  
卵 3個  
粉糖 適宜

### ■作り方

- 1.スペルト小麦を水に浸し、3時間ほどおいておく。
- 2.鍋に牛乳に砂糖大匙1杯とレモンの皮を薄くそいだものを入れて熱し、スペルト小麦を茹でる。
- 3.小麦粉、砂糖、冷たいバターをよく合わせてから卵でまとめ、生地を作る。
- 4.ボールにリコッタチーズ、砂糖、細かく刻んだ砂糖漬け、卵黄3個、オレンジ水、シナモンパウダーを合わせ、スペルト小麦を加える。
- 5.固く泡立てた卵白を、泡がつぶれないように混ぜ込む。
- 6.バターを塗って粉をつけた型に、のばした生地を敷き詰め、詰め物を入れる。
- 7.表面に残りの生地で作ったリボン状のものを飾る。
- 8.180度のオーブンで約1時間焼く。
- 9.出来上がりに粉糖をふりかける。

\*本来は硬質小麦の粒を使うが、日本では手に入らないので、スペルト小麦を使用した。現地ではすでに用意されたものが瓶詰で売っている。

## FOODEX 2016 イタリア館 南イタリア出展企業リスト

### AGRIOIL SPA

**アグリオイル** スタンド番号:35

取り扱い製品:オリーブオイル、オイル各種、ヴィネガー、調味料、香辛料、オーガニック製品、DOP  
州:Campania (カンパーニア州)  
E-MAIL:info@agrioil.it WEB:www.agrioil.it

### ALIMENCO SRL

**アリメンコ** スタンド番号:101

取り扱い製品:野菜加工品、豆製品 州:Campania (カンパーニア州)  
E-MAIL:export@alimenco.it WEB:www.alimenco.it

### APULIA DESTINATION

**アプリア・デスティネーション** スタンド番号:88

取り扱い製品:パスタ、パン・粉製品、オリーブオイル、オイル各種、ワイン、スプマンテ、リキュール、ビール、アルコール類、ジャム、  
コーヒー、ミネラル・ウォーター、ジュース類 州:Puglia (プーリア州)  
E-MAIL:info@consultradesrl.it WEB:www.consultradesrl.it

### AZIENDA AGRICOLA DESTRO SRL

**アジエンダ・アグリコラ・デストロ** スタンド番号:112, 113, 114

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia (シチリア州)  
E-MAIL:m.mancuso@euroconsult.191.it WEB:www.destrovini.com

### AZIENDA AGRICOLA IPPOLITO

**アジエンダ・アグリコラ・イッポリト** スタンド番号:112, 113, 114

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia (シチリア州)  
E-MAIL:m.mancuso@euroconsult.191.it WEB:www.ippolitovini.com/

### AZIENDA AGRICOLA MALTESE

**アジエンダ・アグリコラ・マルテーゼ** スタンド番号:112, 113, 114

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia (シチリア州)  
E-MAIL:m.mancuso@euroconsult.191.it WEB:enutamaltese.blogspot.com

### AZ. AGR. MAZZONE

**アジエンダ・アグリコラ・マッツォーネ** スタンド番号:21, 22, 23

取り扱い製品:ワイン 州:Puglia (プーリア州)

### AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE SRL

**アジエンダ・アグリコラ・アッソチアーテ** スタンド番号:86

取り扱い製品:チーズ、乳製品、オーガニック製品 州:Campania (カンパーニア州)  
E-MAIL:commerciale@agricoleassociate.it WEB:www.agricoleassociate.it

### BASSO FEDELE & FIGLI SRL

**バッソ・フェデレ&フィッリ** スタンド番号:61, 62

取り扱い製品:オリーブオイル、オイル各種、ヴィネガー、調味料、香辛料、オーガニック製品 州:Puglia (プーリア州)  
E-MAIL:dedominicis@oliobasso.com WEB:www.oliobasso.com

### CANTINA COOPERATIVA DELLA RIFORMA

**リフォルマ協同組合** スタンド番号:21, 22, 23

取り扱い製品:ワイン 州:Puglia (プーリア州)

### CANTINE RUSSO SRL

**カンティーネ・ルッソ** スタンド番号:115, 116

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia (シチリア州)  
E-MAIL:m.mancuso@euroconsult.191.it WEB:www.cantinerusso.com



### CASA VINICOLA FEUDO RUDINI SRL

**フェウド・ルディニ** スタンド番号:115, 116

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia (シチリア州)  
E-MAIL:m.mancuso@euroconsult.191.it WEB:www.vinirudini.it

### CASEIFICIO LA VILLANELLA - EREDI D'ANIELLO CELESTINA - DI OLIVIERI ANGELO & FIGLIE SAS

**カセイフィーチョ・ラ・ヴィッラネッラ - エレーディ・ダニエッロ・チェレスティーナ - ディ・オリヴィエリ・アンジェロ・エ・フィッリエ** スタンド番号:129

取り扱い製品:チーズ (モッツァレッラ・ディ・ブファラ)、熟成チーズ 州:Campania (カンパーニア州)  
E-MAIL:info@caseificiolavillanella.it WEB:www.caseificiolavillanella.it

### CONSORZIO I.T.A. FOOD

**I.T.A. フード協会** スタンド番号:53, 54

取り扱い製品:パスタ、パン・粉製品、野菜加工品、豆製品、オリーブオイル、オイル各種、ヴィネガー、調味料、香辛料  
州:Campania (カンパーニア州)  
E-MAIL:info@itafoodconsorzio.it WEB:www.itafoodconsorzio.it

### CONSORZIO XWINE - SICILIAN WINE TALENTS

**エックス・ワイン - シチリアン・ワイン クミアイ** スタンド番号:123

取り扱い製品:ワイン、スプマンテ、リキュール、ビール、アルコール類 州:Sicilia (シチリア州)  
WEB:www.xwine.eu

### CO.R.EX SPA

**コレックス** スタンド番号:6, 7

取り扱い製品:パスタ、パン・粉製品、オリーブオイル、オイル各種、オーガニック製品  
州:Campania (カンパーニア州)  
E-MAIL:INFO@COREXITALY.COM WEB:WWW.COREXITALY.COM

### COSTANZA FOODS

**コスタンツァ・フーズ** スタンド番号:50

取り扱い製品:オリーブオイル、オイル各種 州:Sicilia (シチリア州)  
E-MAIL:info@costanzafoods.com WEB:www.costanzafoods.com

### DI MOLFETTA PANTALEO & C SNC

**ディ・モルフェッタ・パンタレオ & C** スタンド番号:81

取り扱い製品:オリーブオイル、オイル各種、BIO 州:Puglia (プーリア州)  
E-MAIL:ucia@oliodipuglia.it WEB:http://www.oliodipuglia.it

### EUROCONSULT - ATS PIETRACAVA VINI ORTOLEVA

**エウロコンサルト - ATS ピエトラカーヴァ・ヴィーニ・オルトレヴァ** スタンド番号:112, 113, 114

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia (シチリア州)  
E-MAIL:nfo@pietracavawines.it WEB:www.pietracavawines.it

### FARRIS SRL

**ファッリス** スタンド番号:81

取り扱い製品:野菜加工品 州:Puglia (プーリア州)  
E-MAIL:farris@farrisnet.it WEB:www.farrisnet.it

### F. DIVELLA SPA

**F. ディヴェッラ** スタンド番号:21, 22, 23

取り扱い製品:パスタ、野菜加工品、オリーブオイル 州:Puglia (プーリア州)

### FEUDI DI GUAGNANO SRL

**フェウディ・ディ・グアニャーノ** スタンド番号:11

取り扱い製品:サリーチェ・サレンティーノ DOC リゼルヴァ、サレント IGT 州:Puglia (プーリア州)

### FUTURAGRI- ROSSOGARGANO

**フトゥラグリ - ロッソガルガーノ** スタンド番号:91

取り扱い製品:野菜加工品 州:Puglia (プーリア州)  
E-MAIL:info@futuragrispa.com WEB:www.futuragrispa.com



## LA CONTADINA SOC. COOP. ARL

**ラ・コンタディーナ共同組合** スタンド番号:102

取り扱い製品:冷凍チーズ(モッツアレッラ・ディ・ブファラ) 州:Campania(カンパニア州)  
E-MAIL:clienti@caseificiocooplacontadina.com WEB:www.caseificiocooplacontadina.com

## LA FLORA SNC

**ラ・フローラ** スタンド番号:115, 116

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:m.mancuso@euroconsult.191.it WEB:www.gagliovignaioli.com

## LA GELSOMINA

**ラ・ジェルソミーナ** スタンド番号:112, 113, 114

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:m.mancuso@euroconsult.191.it WEB:www.lagelsomina.it

## MOTTURA VINI DEL SALENTO

**モットゥーラ・ヴィーニ・デル・サレント** スタンド番号:94

取り扱い製品:ワイン、スプマンテ、リキュール、ビール、アルコール類 州:Puglia(プーリア州)  
E-MAIL:info@motturavini.it WEB:www.motturavini.it

## NICOSIA S.P.A.

**ニコシア** スタンド番号:112, 113, 114

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia(シチリア州)

## OLEARIA DESANTIS SPA

**オレアリア・デサンティス** スタンド番号:19

取り扱い製品:エクストラヴァージン・オリーブオイル 州:Puglia(プーリア州)  
E-MAIL:info@oleariadesantis.it

## PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & F.LLI SPA

**パスティフィーチョ・ディ・マルティノー・ガエターノ&フラテッリ** スタンド番号:104, 105, 106, 107

取り扱い製品:パスタ、パン・粉製品 州:Campania(カンパニア州)  
E-MAIL:francesca.biondi@dimartinonline.it WEB:www.pastadimartino.it

## PASTIFICIO LUCIO GAROFALO SPA

**パスティフィーチョ・ルーチョ・ガロファロ** スタンド番号:79, 80

取り扱い製品:パスタ、パン・粉製品 州:Campania(カンパニア州)  
E-MAIL:russo@pastagarofalo.it WEB:www.pastagarofalo.it

## PESCE AZZURRO CEFALU' SRL

**ペッシェ・アズーロ・チェファル** スタンド番号:77

取り扱い製品:水産加工品 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:export@pesceazzurro.it WEB:www.pesceazzurro.it

## QUIGNONES ALFREDO

**クイニョネス・アルフレード** スタンド番号:115, 116

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:export@riscossa.it WEB:www.riscossa.it

## SOLANIA SRL

**ソラニア** スタンド番号:49

取り扱い製品:野菜加工品 州:Campania(カンパニア州)  
E-MAIL:info@solaniasrl.it WEB:www.solaniasrl.it

## SUNPROD SRL

**サンプロド** スタンド番号:44, 45

取り扱い製品:果物加工品、オイル各種、その他 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:coexport@confindustriarg.it WEB:www.coexportsicilia.it

## TALATTA SRL

**タラッタ** スタンド番号:89

取り扱い製品:水産加工品(アンチョヴィ、ツナ缶) 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:info@talatta.it WEB:www.talatta.it

## TALATTA SRL F.LLI CONTORNO INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI SRL

**タラッタ - フラテッリ・コントルノ・インドウストリア・コンセルヴェ・アリメンターリ** スタンド番号:89

取り扱い製品:野菜加工品 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:info@FRATELLICONTORNO.COM

## TALATTA SRL OLEIFICIO SAN CALOGERO DI SANTANGELO GIUSEPPE & C. SAS

**タラッタ - オレイフィーチョ・サン・カロジェロ・ディ・サントアンジェロ・ジュゼッペ・エ・C** スタンド番号:89

取り扱い製品:オリーブオイル 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:INFO@FRANTOIOSANTANGELO.IT

## TENUTA MONTE ILICE SRL

**テヌータ・モンテ・イリーチェ** スタンド番号:115, 116

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:m.mancuso@euroconsult.191.it WEB:www.tenutamonteilice.com

## UNION SRL

**ユニオン** スタンド番号:10

取り扱い製品:パスタ、パン・粉製品、冷凍食品、ワイン、エクストラヴァージン・オリーブオイル、オーガニック製品、その他  
州:Puglia(プーリア州)  
E-MAIL:info@unionsrl.net WEB:www.nonnamariangela.it

## VIGNE E VINI SRL

**ヴィーニエ・エ・ヴィーニ** スタンド番号:21, 22, 23

取り扱い製品:ワイン 州:Puglia(プーリア州)

## 南イタリア出展企業取り扱いインポーター

## JAPAN EUROPE TRADING CO., LTD.

**日欧商事株式会社** スタンド番号:41, 42, 43, 58, 59, 60

取り扱い製品:ワイン 州:Sicilia(シチリア州)  
E-MAIL:l-cohen@jetlc.co.jp WEB:www.jetlc.co.jp



## ここに行けば、南イタリア料理が食べられます

●文字は南イタリア料理専門店、●文字はメニューに南イタリア料理がある店です。



### 東京・渋谷区

#### シチリア プーリア料理 ピノサリーチェ

渋谷区鶯谷町15-10 ロイヤルパレス渋谷102  
03-3496-3555  
http://www.eatpia.com/restaurant/pinosalice-shibuya-italian

#### サルデーニャ料理 タロス

渋谷区道玄坂1-5-2 渋谷SEDEビル1F  
03-3464-8511 http://www.tharros.jp/

#### リストランテ アクアパッツァ

渋谷区広尾5-17-10 Eastwest B1F  
03-5447-5501 http://www.acquapazza.co.jp

#### イル プレージョ

渋谷区上原1-17-7 プレニティハウス2F  
03-6407-1271 http://www.ilpregio.jp

#### A リストランテ

渋谷区宇田川町13-16-2F  
03-5459-1158 http://www.a-ristorante.com

#### トスカーナ

渋谷区代々木1-53-4-2F  
03-6300-9386 http://www.toscana-pasta.jp

#### セント ベーネ

渋谷区神宮前3-1-28ベルタウン青山2F  
03-5775-5911 http://sento-bene.com

#### 渋谷 チーズスタンド (チーズ専門店)

渋谷区神山町5-8 1F  
03-6407-9806 http://www.cheese-stand.com

### 東京・港区

#### プーリア料理

#### リストランテ コルテジーア

港区南青山5-4-24 B1F  
03-5468-6481 http://www.r-cortesia.com

#### プーリア料理

#### アンティキ サボオリ

港区南麻布5-2-40 日興パレス1F  
03-6277-2073

#### 南イタリア魚介料理

#### ラ・スコリエーラ

港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティB1F  
03-3586-8989 http://la-scogliera.com

#### シチリア料理

#### ロッツォ シチリア

港区白金1-1-12 内野マンション1F  
03-5447-1955

#### グラナータ

港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー SHOPS&DINING 2F  
03-3582-3241 http://www.granata.jp/

#### インカント

港区南麻布4-12-2 ヒューアレ広尾2F

03-3473-0567  
http://www.incanto.jp

#### イタリア料理 ビット

港区白金2-1-5  
03-3441-8113

#### イタリアンダイニング ジリオン

港区海岸1-16-2  
03-5404-2222  
http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion

#### 六本木パール・デルソレ本店

港区六本木6-8-14 Patata六本木1F  
03-3401-3521  
http://www.delsole.st/store/roppongi/index.html

#### 高輪パール・デルソレ

港区高輪4-10-18 ウイング高輪WEST1F  
03-6408-2559  
http://www.delsole.st/store/takanawa/index.html

#### 赤坂見附パール・デルソレ

港区赤坂3-19-10 アパヴィラホテル赤坂見附1F  
03-3568-1226  
http://www.delsole.st/store/akasaka/index.html

### 東京・中央区

#### カンパーニア料理

#### トラットリア 築地バラディーゾ

中央区築地6-27-3  
03-3545-5550  
https://www.facebook.com/TsukijiiPARADISO

#### サルデーニャ料理

#### サボセントウ ディ アキ

中央区築地1-3-6 前田ビル1F  
03-3542-5880 http://www.sapposentu.jp/

#### 南イタリア料理

#### イゾラ・ブル

中央区銀座1-13-8  
03-5524-2520  
http://www.isola.st/blu/index.html

#### リストランテ アルポンテ

中央区日本橋浜町3-3-1 トルナーレ日本橋浜町2F  
03-3666-4499 http://www.alponte.jp

#### 銀座パール・デルソレ 2Due

中央区銀座2-4-6 銀座Velvia館1F  
03-5159-2020  
http://www.delsole.st/store/ginza/index.html

### 東京・新宿区

#### シチリア プーリア料理

#### カンパニョーラ

新宿区新宿6-4-2 コスモス新宿1F  
03-3358-3409  
http://campagnola.info

#### ソプラ アクア

新宿区矢来町4-3 ライオンズマンション矢来町1F  
03-5228-4567  
http://www.sopra-acqua.net

### 東京・文京区

#### タンタローバ

文京区小石川4-18-7  
03-3815-1122 http://tantaroba.jp/

#### タベルナ アイ

文京区関口8-18-4  
03-6912-0780

### 東京・目黒区

#### リストランテ 小林

目黒区下目黒2-19-23  
03-6303-9873

#### オステリア・ヴォーノ

目黒区東山3-15-12 デイライト東山B1F  
03-3713-0151 https://www.osteriabuono.com/

#### 中目黒パール・デルソレ

目黒区上目黒2-1-2 中目黒GTプラザ1F  
03-3714-3910  
http://www.delsole.st/store/nakameguro/index.html

#### ジラソレ (食材店)

目黒区上目黒1-18-4-101  
03-3712-6810 http://negozio-girasole.com

### 東京・世田谷区

#### 南イタリア・シチリア料理

#### ペスケリア カーラ三宿

世田谷区池尻3-30-10 三旺ビル4F  
03-6453-4139 https://www.caramishuku.me/index.php

#### トラットリア ロアジ

世田谷区等々力4-8-1 2F  
03-3703-2662

### 東京・杉並区

#### トラットリア ダリ

杉並区高井戸東2-17-7  
03-5941-3161 http://www.dari.jp

#### イタリアン ラビー

杉並区和田1-17-2  
03-3380-6119 http://www.raby-italian.com

### その他の地域

#### プーリア料理

#### オステリア セルヴァジーナ

豊島区駒込3-2-7 リトル駒込1F  
03-6903-7020  
https://www.max.hi-ho.ne.jp/selvaggina

#### クチーナ シゲ

江東区大島2-41-16 ポバイビル  
03-3681-9495 http://www.cucinashige.com/

#### 神戸屋レストラン アーバンダイニング丸の内店

千代田区丸の内1-6-4 丸の内オアゾB117  
03-5220-5011 http://negozio-girasole.com

#### オステリア ダ ピンチョ

東京都大田区上池台2-14-4  
03-6451-7813

#### LCI イタリアカルチャースタジオ (食材店)

武蔵野市吉祥寺南町2-29-5  
0422-24-8897 https://www.lci-italia.com

#### イタリア食堂 イル ピアット オチアイ

立川市柏町4-63-8  
042-537-7374

### 神奈川

#### サルデーニャ料理

#### イル・リフージョ・ハヤマ

三浦郡葉山町一色2179  
046-875-1515 https://www.ilrifugio-hayama.com

#### シチリア料理

#### ピスカリア

三浦郡葉山町堀内918-20  
046-802-8388

#### シチリア料理

#### カレット

横浜市青葉区みずが丘14-18  
045-975-1781 http://www.carretto.jp/

#### シチリア料理

#### リストランテ グランドウーカ

横浜市中区石川町1-18-5 2F  
045-663-0790 http://www.granduca-jp.com

#### シチリア料理

#### トラットリア・レ・サルデ

川崎市幸区南幸町2-13-3  
044-555-0606 http://www.granduca-jp.com

#### オ・プレチェネッラ

横浜市西区北幸2-13-1  
045-314-1050 http://o-pulecenella.com/

#### ザッキ

川崎市高津区末長1-43-15 KENプラザビル1F  
044-865-4377

#### トラットリア ビコローレ

横浜市西区平沼1丁目40-17  
045-312-0553  
http://trattoriabicolore.wix.com/yokohama

#### シンポジオン

鎌倉市長谷2-17-23  
0467-22-0624 http://www.symposion.jp/

#### パレット イタリアン パール

鎌倉市大船1-20-5 エスポワールVII 2F  
0467-81-3155

#### パレット ピッツァ&グリル

横浜市栄区笠間1-1-1 ルリエ大船101B  
045-392-3343

#### クチーナ ジータ

平塚市真田3-23-1  
0463-75-8499

#### ピッツェリア キアッキエローネ

横浜市中区野毛町3-158  
045-341-4183  
http://www.chiacchierone.jp/

#### 横浜ジョイナスパール・デルソレ

横浜市西区南幸1-5-1 相鉄ジョイナス1F  
045-290-1141  
http://www.delsole.st/store/joinus/index.html



### 武蔵小杉パール・デルソール

川崎市中原区新丸子東3-1302 ららテラス武蔵小杉1F  
044-750-8933  
<http://www.delsole.st/store/musashikosugi/index.ht>

### 埼玉

#### イタリア郷土料理店 ダヴェルナ デルソール

川崎市久保町8-9  
049-299-7772  
<http://www.facebook.com/tavernadelsole>

#### ピッツェリア オオサキ

戸田市下戸田2-24-23  
048-446-0300 <http://www.pizzeria-ohsaki.com>

#### レストラン オガワ

さいたま市大宮区東町2-288-1 鈴木ビル1F  
048-783-3324 <http://www.ristorante-ogawa.com/>

#### ピッツェリア武蔵野山居

所沢市若狭2-2639-3  
04-2946-9090 <http://musashinosankyoy.com>

#### アランチャ・デル・ソール

さいたま市浦和区高砂1-8-5  
048-822-9850 <http://www.arancia-del-sole.com>

### 群馬

#### メッツァニーノ

高崎市田町86-4 ライオンズ田町1F  
027-321-8320

#### レストラン ミネルヴァ

群馬県高崎市江木町1633  
050-3365-5040 <https://www.dan-b.com/minerva/>

### 静岡・愛知・岐阜・長野

#### カンパーニア料理

#### ピッツァ・イオーラ

静岡県榛原郡吉田町片岡1663  
0548-32-0138 <https://oila0138.eshizuoka.jp>

#### プーリア、シチリア料理

#### ジータ

愛知県豊川市山道町1-83  
0533-84-3788 <https://gita-dal-2010.com>

#### フラスカティ

愛知県豊橋市萱町57 CASADESENORA2000 1F  
0532-54-2324

#### さんたペー

岐阜県郡上市白鳥町長滝351  
0575-85-2468 <http://www.suntaveilokuminoen.com>

#### ノンナジーニャ

長野県東御市加沢682-2  
0268-62-6780

### 京都・大阪・兵庫・和歌山

#### カンパーニア料理

#### オステリア オマッジオ

京都市中央区夷川通り麩屋町西入ル木屋町484  
075-211-7791  
<https://osteria-omaggio.com/>

#### 南イタリア料理

#### シバチカ コルマータ

大阪市北区柴田1-5-12 B1F  
06-6372-5519  
<https://www.colmata.jp>

#### リストランテ ディボディバ

京都市中央区錦薬師通高倉東入雁金町361  
075-256-1326  
<http://www.divo-diva.jp/>

#### 大阪ステーションシティパール・デルソール

大阪市北区梅田3-1-3 JR大阪駅5F時空の広場  
06-6485-7897  
<https://www.delsole.st/store/osakastation/index.html>

#### ルナソール

兵庫県神戸市灘区桜口町5-3-3ウエルブ 六甲道6番街3番館103  
078-811-9677 <http://www.luna-sole.jp>

#### オリーブバー

兵庫県神戸市中央区前町一番地 NTTビル1F  
078-392-9316 <http://www.olivebar.jp>

#### 石窯ピザ丸

兵庫県南あわじ市榎列小榎列409-7  
0799-20-4092 <http://pizzamaru.jp/>

#### イル テアトロ

和歌山県和歌山市吉田830  
073-433-7511

### 新潟・富山

#### トラットリア アルチゴラ

新潟県柏崎市茨目3-1-48  
0257-24-4402

#### イタリア料理 シンポジウム

富山県富山市本町3-28 2F  
076-433-3088  
<http://cucina-italiana-symposium.com/>

### 山形

#### アルケッチャーノ

山形県鶴岡市下山添一里塚83  
0235-78-7230 <http://www.alchecciano.com/>

### 愛媛

#### ピッツェリア ジラソール

愛媛県伊予郡松前町鶴吉820-1  
089-994-5298

### 広島・島根

#### レガール ディ アクアパッツァ

広島市中区上八丁堀4-1アーバンビューグランドタワー2F  
082-511-1600  
<https://www.alambic.jp/legare>

#### ピノロッソ

島根県鹿足郡津和野町後田口284  
0856-72-2778 <https://pinorosso.jp>

### 福岡

#### トラットリア クオーレ

福岡市城南区別府1-3-15  
092-823-0141  
<https://www.facebook.com/trattoria.cuore>

協力 日本イタリア料理協会 イタリア好き委員会  
ict食文化企画



発行日:2016年3月3日

発行:イタリア大使館 貿易促進部

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館16階

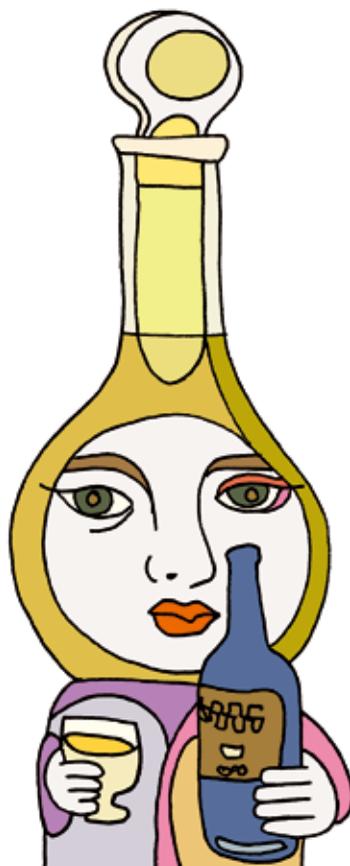
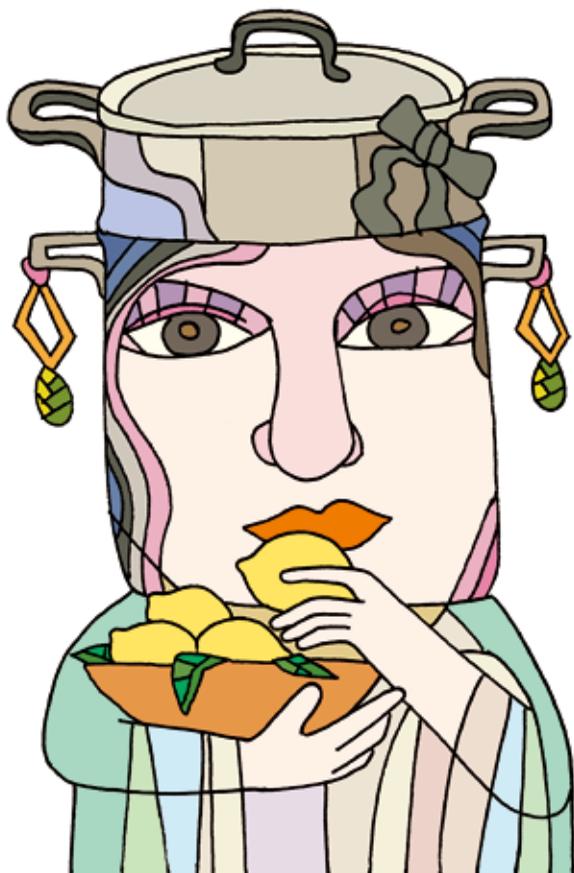
Tel. 03-3475-1401 Fax. 03-3475-1440

e-mail [tokyo@ice.it](mailto:tokyo@ice.it) URL:[www.ice-tokyo.or.jp](http://www.ice-tokyo.or.jp)



文・料理・写真・監修:長本和子

川崎生まれ。食文化関係の通訳を経て、イタリア食文化研修を企画するict食文化企画を設立。レストランカシーナ カナミツラのオーナーでもある。著書多数。



Embassy of Italy, Tokyo Trade Promotion Office

イタリア大使館 貿易促進部



〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館16階

Tel. 03-3475-1401 Fax. 03-3475-1440

e-mail [tokyo@ice.it](mailto:tokyo@ice.it) URL:[www.ice-tokyo.or.jp](http://www.ice-tokyo.or.jp)