



報道関係者各位

2019年12月6日

## Arigat-EU, ヨーロッパからの本物のデリミート

# 本物のデリミートを使ったレシピで寒い冬に備えよう

モルタデッラ・ポローニャ PGI、コテキーノ・モデナ&ザンポーネ・モデナ PGI、サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ PDO は、美味しい料理を作るのにも最適なレシピです。

そのままでも十分美味しいイタリアンデリミートであるモルタデッラ・ポローニャ PGI、コテキーノ・モデナ&ザンポーネ・モデナ PGI、サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ PDO は、寒い冬にぴったりで、体が温まる料理を作るのにも適した汎用性の高い食べ物です。これらのイタリアンデリミートは、日本で本物のデリミートの認知度を拡大し、知識を広めることを目的とした3年プロジェクト「Arigat-EU（アリガテウ）ヨーロッパからの本物でデリミート」によって推進されています。

モルタデッラ・ポローニャ PGI、コテキーノ・モデナ&ザンポーネ・モデナ PGI、サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ PDO を家庭料理に取り入れることで、より早く、より手軽に、風味豊かな食品であること、そして家庭料理にも合わせやすいことを理解していただけます。正しく育てられた肉本来の豊かな味わいのおかげで、シンプルな料理ながら深い味わいとなります。例えば、「モルタデッラ・ポローニャ PGI のシュトルーデル」、「パンプキンビスクとクロスティーニのサラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ PDO」、「リゾットとエンドウ豆のコテキーノ・モデナ PGI」、「クリスピーザンポーネ・モデナ PGI のマンダリンオレンジとミント、ピーチジャム添え」などの料理が手軽に作ることができ、その味は忘れられないものとなるでしょう。

それぞれの料理のレシピをご紹介します。

### 「モルタデッラ・ポローニャ PGI のシュトルーデル」



モルタデッラ・ポローニャ PGI は、イタリアの美食文化の伝統で、繊細で特徴的な風味と魅力的なアロマを持っています。イタリア人シェフ Sergio Rossi（セルジオ・ロッシ）が作るモルタデッラ・ポローニャ PGI を使用したシュトルーデルのレシピは簡単で、もちろん美味しいです。ちなみにシュトルーデルとはパイの一種です。

**材料（4人分）:** モルタデッラ・ポローニャ PGI（170g）、リコッタチーズ（250g）、卵（2個）、塩（少量）、ボスカテッラチーズ（120g）、パイ生地（1ロール）、食パン（3枚）、ケシの実（適量）

#### 作り方:

1. 卵の黄身と卵白を分けて、卵の黄身とリコッタチーズ、塩をクリーミーになるまで混ぜてください。



2. パイ生地を広げ、パイ生地、モルタデッラ・ボローニャ PGI、スライスした食パンとチーズ、シュトルーデル（パイ生地）を閉じ、表面に卵白を塗ります。その上にケシの実を振りかけます。
3. オーブンで焼く前にシュトルーデルにフォークで穴を開けて、蒸気が出るようにします。
4. 180℃に温めたオーブンで 35～40 分焼いて出来上がりです。

### 「パンプキンビスクとクロスティーニのサラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ PDO」

サラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ PDO は、塩、胡椒、ニンニクひとつまみを加えただけのシンプルなデリミートですが、その味わいは深く濃いものです。今回ご紹介するレシピは、パンプキンビスクとクロスティーニ（イタリアのパン料理）とのオリジナルな組み合わせになっています。



**材料（4人分）：**野菜スープ（800g）、サラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ PDO（150g）、塩、ブラックペッパー（少量）、ネギ（130g）、かぼちゃ（1kg）、オリーブオイル（40g）、セージの葉、パン

#### 作り方：

1. 大きめのソースパンに油を引いて温め、切ったネギを入れます。みじん切りのニンジンなど好みの野菜を加えるのも有効です。
2. その間、かぼちゃを洗いキューブ型にカットし、ソースパンに入れ、数分調理し、野菜のスープを加えます。
3. 25～30 分後、かぼちゃが柔らかくなったら塩とブラックペッパーを振ります。
4. 十分に混ぜたあと、セージの葉を飾り、パンを添えて出来上がりです。

### 「リゾットとエンドウ豆のコテキーノ・モデナ PGI」



ライスとエンドウ豆を使用したこちらのレシピは、コテキーノ・モデナ PGI の風味がより生きる繊細な味わいが魅力です。

**材料（4人分）：**コテキーノ・モデナ PGI 1 個、米（300g）、エンドウ豆（200g）、玉ねぎ（1 個）、肉汁（1L）、パルメザンチーズ（適量）、チャイブ（少量）、レモンの皮（適量）

#### 作り方：

1. 米を炊きます。
2. 次にフライパンに油を少量入れて温め、ニンニク1片とエンドウ豆を加え数分焼きます。また、オイルを別のフライパンで温め、おろしたレモンの皮を少量、塩をひとつまみ、スライスしたチャイブを加えます。
3. スライスしたコテチーノ・モデナ PGI とライス、エンドウ豆を皿に並べ、その上にオイルをかけて香りを引き立てて出来上がりです。

#### 「クリスピーザンポーネ・モデナ PGI のマンダリンオレンジとミント、ピーチジャム添え」

これらの寒い季節にぴったりの料理の最後を飾るマンダリンオレンジ、ピーチジャム、ミントを使ったクリスピーなザンポーネ・モデナ PGI です。甘さと特別な風味の組み合わせでザンポーネの豊かな味を表現します。

**材料（6人分）：**ザンポーネ・モデナ PGI（400g）、小麦粉（50g）、パン粉（200g）、卵（3個）、ひまわり油（0.5L）、黄桃（300g）、砂糖（60g）、マンダリンオレンジ（3個）、ミント（適量）



#### 作り方：

1. 黄桃を洗って皮を剥きます。種を取り除き、キューブ状にカットします。
2. 鍋に水を少々、砂糖、黄桃を入れ、15分ほど茹で、マンダリンオレンジを絞った果汁と刻んだミントを加えて、ジャムを作ります。
3. 次に、たっぷりの水で、ザンポーネ・モデナ PGI を茹でて、1cm にスライスします。
4. スライスしたザンポーネ・モデナ PGI にジャム、小麦粉を順に塗り、溶き卵に浸した後、パン粉をまぶします。
5. フライパンでオイルを加熱し、ザンポーネ・モデナ PGI スライスを炒めます。
6. カリッと揚げたザンポーネ・モデナ PGI スライスを皿の中心に並べ、最初に作ったジャムを加え、ミントの葉でデコレーションをして出来上がりです。

日本国内で 600 軒以上のレストランでデリミートを提供したり、ワークショップやビデオレシピの作成など、様々な活動を提供している「Arigat-EU（アリガテウ）」プロジェクトについて詳しくは英語と日本語のウェブサイト、[www.arigat.eu](http://www.arigat.eu) をご覧ください。

「Arigat-EU（アリガテウ）」は PDO と PG 製品の保護のために3つのコンソーシアム、モルタデッラ・ボローニャ IGP コンソーシアム（本部機関）、カッチャトーレ・イタリアーノ DOP コンソーシアム、ザンポーネ&コテキーノ モデナ IGP を組み合わせて、EU（欧州連合）の共同出資を受けています。

## ■ 各団体について

### ・モルタデッラ・ボローニャ IGP コンソーシアム

モルタデッラ・ボローニャの保護と発展のために 2001 年に設立されました。また、模造品や偽物の撲滅活動も行います。現在はモルタデッラ・ボローニャ IGP の約 95%を占める 27 社が加盟しています。

### ・カッチャトーレ・イタリアーノ DOP コンソーシアム

サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ DOP の保護と発展のために 2005 年に設立し、国内外の乱用や偽造品などを監督しています。

### ・ザンポーネ&コテキーノ・モデナ IGP

コテキーノ・モデナ IGP とザンポーネ・モデナ IGP の保護と啓蒙のために 2001 年に設立され、この 2 種のデリミートを主に製造する 14 の会社が加盟しております。

## ■ 国内の PR 問い合わせ先

Arigat-EU 日本 PR 事務局

PR 担当：高谷（タカヤ）【SivanS 株式会社内】

電話：03-6812-9495 e mail: [press@sivans.jp](mailto:press@sivans.jp)



本物の  
ヨーロッパの  
デリ肉