

どんな料理や食材に 合わせても至高の味わい



素晴らしい10のレシピで
ペコリーノ・ロマーノDOPの比類のない
美味しさをお試ください



欧州連合の資金提
供を受けたキャン
ペーン

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



ルールにとらわれず、
いつもの味に変化を



新鮮味のある心地よい味わいをもたらす、料理の幅を広げてくれるペコリーノ・ロマーノDOP。これまでに経験したことのない感覚や感情に包まれ、一日が明るく、輝きと喜びに満ちたものになることでしょう。独特の美味しさにあふれるこのチーズの陽気な性質により、口に入れるとたちまち多幸感に包まれます。さまざまなシーンに溶け込み、これまでとは違う新しい何かが欲しいときにぴったりです。ぜひお試しください。嬉しい驚きは、ペコリーノ・ロマーノDOPが得意とするとこです。

常に違いを生み出し、
いつでもユニーク



ペコリーノ・ロマーノDOPの卓越した味わいを料理に使う方法は、無限にあります。合わせやすさ抜群の食材で、料理になじみやすく、食卓でも調理中でもいつものお料理に新しい味わいをプラスします。以下に料理をいくつか紹介しますが、ペコリーノ・ロマーノDOPを美味しく食べる方法は他にも数えきれないほど。わずかに辛みのある独特の味わいは、軽食にも気力やエネルギーをチャージしたいときにも最適です。



なかいこうじシェフ、 調和とフュージョン

なかいこうじシェフは1984年神戸生まれ。幼いころから料理への情熱を培ってきました。地元のいくつかの日本料理店で経験を積んだのち、イタリア料理の魅力に惹かれてローマにやってきました。

ほどなくシェフとなったトラステヴェレの中心部にある有名な和食レストラン「Somo（ソーモ）」では、2つの異なる食文化を革新的なやり方で融合。

これが、とどまることを知らない躍進の始まりです。2013年にはレストラン「Il Paciocccone（イル・パチョッコネ）」の経営を手がけ、高い評価を得ました。その後、在ワルシャワイタリア大使のパーソナルシェフとして活躍しますが、イタリアを慕う気持ちは強く、ほどなくローマに戻ります。

2022年には、自身の名字を冠したレストラン「Nakai」をオープン。ここでは、彼が培った経験と技をすべて注ぎ、和食とローマ料理が出会う創造性あふれる料理を手がけています。

なかいこうじシェフの目覚ましい冒険は続きます。



チーズとこしょうを詰めた ズッキーニの花の天ぷら



材料：

ズッキーニの花	5個
ペコリーノ・ロマーノDOP	50g
フレッシュチーズ	100g
こしょう	適量
生クリーム	20ml
天ぷら粉	100g
水	160cc

作り方：

ペコリーノ・ロマーノDOP、フレッシュチーズ、生クリーム、こしょうをボウルに入れて混ぜ、「カチョエペペ」クリームを作ります。
このクリームを絞り袋に入れて、ズッキーニの花に詰めます。
小麦粉と水で天ぷらの衣を作ります。
ズッキーニの花に衣をつけて、2分間揚げます。



和風カルボナーラ



材料：

明太子	1本
ペコリーノ・ロマーノDOP	20g
グアンチャーレ（ブタのほほ肉）	適量
生クリーム	10ml
バター	5g
生パスタ（タリオリーニ）	60g
こしょう	適量



作り方：

明太子、ペコリーノ・ロマーノDOP、生クリームをボウルに入れて混ぜ合わせ、カルボナーラのソースを作っておきます。

フライパンでグアンチャーレを加熱します。カリカリになったら、フライパンから取り出して、冷ましておきます。

グアンチャーレを炒めたフライパンに、パスタの茹で汁とバターを加えます。

パスタを投入し、カルボナーラソースを絡めて、仕上げにグアンチャーレを飾り付けます。



オリエンタル・グリーンチャ

材料：

オリエンタル・パンチェッタ	40g
葉玉ねぎ（玉の部分）	20g
すりおろししょうが	2g
しょうゆ	5g
ごま油	5g
シードオイル	30ml
パクチョイ	1束
麺	60g
ペコリーノ・ロマーノDOP	適量
水	150ml



作り方：

豚バラ肉を日本酒、みりん、しょうゆ、水で1時間煮込み、オリエンタル・パンチェッタを作ります。

調理後、ソースを別にして取って置きます。肉をさいの目切りにし、フライパンにシードオイルを入れて炒めます。パクチョイと葉玉ねぎを加え、肉を煮込んだソースを少々すりおろししょうがを加えて、3分間煮込みます。

ゆでた麺をフライパンに投入し、ゴマ油とペコリーノ・ロマーノDOPを加えて混ぜ合わせます。



ローマ風餃子

材料：

カポッコロ（豚の肩ロースの生ハム）	1kg
玉ねぎ	1個
イタリアンパセリ	1束
日本酒	100ml
しょうゆ	100ml
ペコリーノ・ロマーノDOP	150g
キャベツ	500g
ミント	1束
ポン酢	100ml
餃子の皮	



作り方：

餃子の具を作ります。まず、フライパンで玉ねぎを炒めます。カポッコロを加え、肉が柔らかくなるまで煮込みます。柔らかくなった肉に、日本酒、しょうゆ、ペコリーノ・ロマーノDOP、ミントを加えて、挽きます。キャベツをさいの目に切り、30分ほど塩に漬けてから、先ほど用意した具に加えます。できあがった具を餃子の皮で包み、フライパンに軽く油を引いて5分間焼きます。ポン酢につけてお召し上がりください。



和風スूपリ

材料：

カルナローリ米	1kg
アカザエビのビスク	適量
水	100ml
バター	5g
玉ねぎ	1個
シードオイル	500 ml
ペコリーノ・ロマーノDOP	20g
小麦粉	100g
パン粉	100g
卵	2個
生クリーム	10ml
パン粉	100g
アカザエビ	2尾
バジルの葉	飾り用
ブッラータチーズ	10g
照り焼きソース	適量



作り方：

フライパンに油を入れて熱し、玉ねぎを炒めます。玉ねぎがきつね色になり始めたら、米を加えて炒めます。
アカザエビのビスクと水を加えて10分間煮込みます。途中で、生クリーム、ペコリーノ・ロマーノDOP、バターを加えます。
できあがったお米を俵型に丸め、小麦粉と卵を混ぜた液に浸してから、パン粉をまぶします。
シードオイルで2分間揚げ、ブッラータチーズ、バジルの葉、照り焼きソース、アカザエビのタルタルを添えて飾り付けます。

温泉たまご



材料：

卵	2個
水	1.5l
ペコリーノ・ロマーノDOP	100g
生クリーム	200ml
柚子の皮	10g
だし	50ml
しょうゆ	15ml



作り方：

水1リットルを沸騰させ、卵と冷たい水500mlを加えます。
火から下ろし、蓋をして8分間待ちます。
生クリームを沸騰させ、ペコリーノ・ロマーノDOPを加えて、ペコリーノクリームを作ります。
お皿に敷いたペコリーノクリームの上に卵を丁寧にのせ、柚子の皮と出汁を添えます。



和風リゾット



作り方：



ムール貝とアサリを入れたフライパンに日本酒を注ぎ、沸騰させます。貝が開いたら、身を取り出して脇に寄せておきます。フライパンに残った日本酒のソースも、後で使うため、脇に寄せておきます。エシャロットをみじん切りにして、シードオイルで炒めます。お米、日本酒のソース、水を加えて、10分間煮込みます。お米が炊けたら、ペコリーノ・ロマーノDOPとバジルオイルを加え、ムール貝とアサリの身で飾りつけます。

材料：

カルナローリ米	100g
エシャロット	1個
ペコリーノ・ロマーノDOP	20g
水	100ml
だし	50 ml
シードオイル	30ml
ムール貝	5個
日本酒	100ml
アサリ	300g
ドライトマト	50g
バジルオイル	10ml



だし巻き卵



材料：

卵	5個
ペコリーノ・ロマーノDOP	30g
牛テールのトマト煮込み	500g
ひまわり油	30ml
だし	20g
にんじん	3本
玉ねぎ	3個
こしょう	適量
セロリ	1束
イタリアンパセリ	1束
赤ワイン	500ml
マルサラワイン	500ml
皮をむいたトマト	1l
水	100ml



作り方：

牛テールを赤ワイン、マルサラワイン、玉ねぎ、セロリ、イタリアンパセリで24時間マリネします。

塩こしょうを加え、シードオイルできつね色に焼きます。残りのマリネ液を加えて、皮をむいたトマトと一緒に5時間煮込みます。

卵、ペコリーノ・ロマーノDOP、だしで、卵液を作ります。

油を引いたフライパンを熱して、卵液を焼きます。できあがっただし巻き卵をお皿にのせ、用意しておいた牛テールとソースで味付けします。

和牛のたたき



材料：

和牛フィレ	100g
ポン酢	30ml
塩	適量
こしょう	適量
アーティチョーク	2個
しそ	50g
だし	20g
エキストラバージンオリーブオイル	30ml
ナス	500g
生クリーム	20ml
ペコリーノ・ロマーノDOP	100g

作り方：

和牛フィレを4面がきつね色になるように焼いてから、薄切りにします。塩、こしょうで味を調えます。アーティチョークを炒め、さいの目に切って、牛肉の上に散らします。

ナスを直火で10分焼いて、ナスのクリームを作ります。

ナスの果肉をだしと生クリームで味付けして、混ぜ合わせます。できあがったソースを牛肉に添えます。



アンチョビのつくね



材料：

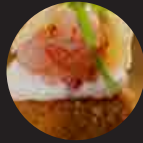
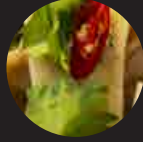
アンチョビ	500g
ナス	500g
シードオイル	30ml
バジル	1束
玉ねぎ	1個
卵	2個
水	100ml
ペコリーノ・ロマーノDOP	200g
パン粉	200g



作り方：

油を引いたフライパンに玉ねぎ、アンチョビ、ナスを入れて、火にかけます。バジルと水で加え、ナスが柔らかくなったら、火から下ろして、アンチョビと一緒に刻みます。ペコリーノ・ロマーノDOP、卵、小麦粉、パン粉を加えて、つくねの生地を用意します。3分間焼きます。





enjoythetasteoflife.com



本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを示すものであり、著者が単独で責任を負うものです。掲載内容が使用される場合、欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、一切の責任を負いません。