

東京農産

伊産ニンニク販売開始

本場の味を食卓で手軽に

国産オオバなどを手掛ける東京農産(佐藤幸雄社長、東京都立川市)ではこれまでほとんど国内流通していなかったイタリア産ニンニクの販売を開始した。ブランドは「チエルバーティ」で、モリザノ地区産のホワイト種に加え、シチリア産の赤ニンニクもラインアップ。エグ味、辛味が少なく、とくに加熱により甘味が強くなる。販売はレストランだけでなくスーパーも視野に入れており、本格的なイタリア料理を身近にする新商材だ。

輸入ニンニクは中国産 代替として「本場の食材のほかスペイン産などが ではないニンニク」を使用されているが、イタ 用することが多かった。イタ産はほとんど輸入さ 東京農産が販売するイタリア産ニンニクの中心 規格は、2L(直径60 7cm)。このため多くの イタリア料理店などでも、

ニンニクの残留農薬基準 準という。

モリザノ産は2LとL、はEUの中でも厳しい。 赤ニンニクはMが中心。 え、チエルバーティ社は

主産地のモリゼ州は、グローバル・キャップを アドリア海に面し、そこ 取得するなど、安全性も

で生産されるニンニクは 高い。収穫は5月下旬、 「モリザノニンニク」と 7月上旬で8月から出荷 呼ばれる。モリザノ地 される。イタリア現地で

区(標高2300~3000 は、スペイン産と比較し て15%程度割高。スペイ

まれ、寒暖差があり、海 から入る風によって空気が して流通している。

が換気され湿度低くなり、 日本にはこれまではエ 山から入る冷たい風が気 アー便で試験的に輸入さ

温を下げることで、ニン れていたが、今月からは 二クの栽培に適した環境 海上コンテナで輸入され

になる。 国内販売価格は 例を挙げると、東

標準という。

ピザ選手権王者の 山本尚徳氏も評価

すでに食材に取入れて いるレストランからは、 「今まで食べてきたニン

ニクの中で一番甘く、お いしい」と評価を頂く

「まるやかで、後味にい やなエグ味がなく、エレ

ガントな味わい」加熱す ると甘味がとても強くな

り、エグ味や雑味が少な 魔しない」など、高い評

価を受けている。

一例を挙げると、東

京・中目黒の「ピッツェ リア エ トラットリア ダ イーサ」では、い

山本氏は「モリザノ ニンニクには風味があっ てもエグミはないので、 女性のお客様からは口臭 が気にならず、胃もたれ もしないと好評です」と

のを丸ごと楽しむことが できますね」と提案して いる。 (東京農産TEL 0 42・520・0020)

オーナーシエフの山本 尚徳氏は、イタリアで開

そのうえで「一般の方 でも使いやすいと思いま す。パスタやピザのほか

写真上現地で収穫され たモリザノニンニク (下)ピッツェリアエト ラットリア ダ イーサ で人気のピザ。とくに女 性に好評

会、07~08年にかけて連 続優勝を達成。これはイ

素揚げ、オープン焼き、 バニーカウダーなどに すれば、ニンニクそのも

ではない快挙。

