

バリューワインが引き立つ プレミアム・スナック



「オリジナル」は2010年より全国のPLAZAで発売中。内容量40g、希望小売価格294円。190g入りは735円。

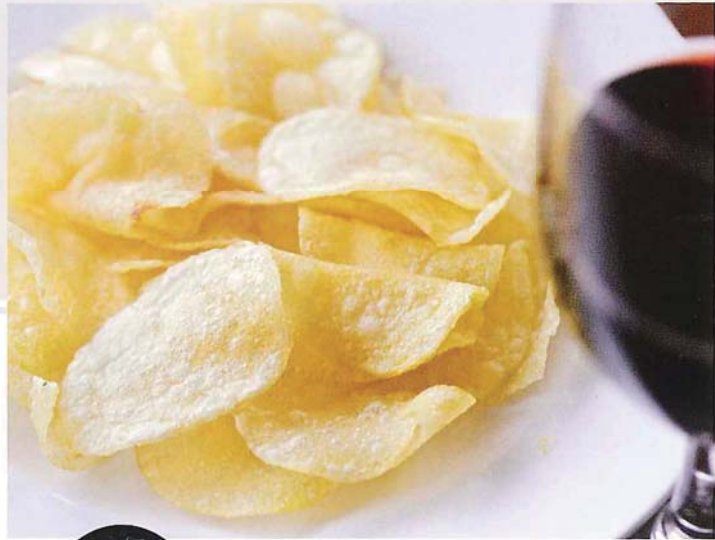
新発売の「トリュフ風味」。10月25日より全国のPLAZAで販売予定。賞味期限9カ月、内容量40g、希望小売価格315円。

サン・ニカシオ

素材が違う！自然派ポテトチップス

セレブチップスとしてヨーロッパで人気の「サン・ニカシオ」は、スペイン産アグリア種のジャガイモとエキストラバージンオリーブオイル、ヒマラヤピンク岩塩だけで作られた自然派ポテトチップス。スペイン国内の5ツ星ホテルでは、ワインや高級ウイスキーのおつまみとしてサーブされている。イタリア産白トリュフオイルで味付けした新発売の「トリュフ風味」には、軽く梅香の利いたシャルドネやスペイン産の赤ワインを合わせると、トリュフの香りが引き立つ。ポテトチップスとしては初めてモンドセレクション金賞受賞。

園立花商店 ☎03-5785-3545



スペインクラブグループ
総括ソムリエ
田中勇司さん

オリジナル味はアフターにくるエキストラバージンオリーブオイルの香りが印象的です。油が酸化しておらず、塩分もほどよい。スナックとワインを合わせるの新しい試みですが、チリのピノ・グリージョ(コンチャ・イトロ カッシーロ・デル・ディアブロ ピノ・グリージョ2011)がよく合いました。トリュフ味はリオハの赤がよく合います。

ワインまわりの優秀アイテム

テーブルをスタイリッシュに演出する ワインオープナー&ナイフ



熟したトマトのような崩れやすい食材も細かい波刃できれいに切れる「トマト・ベジタブルナイフ」1050円。

ハンドルにフォイルカッターが組み込まれた「ワインオープナー」2625円。フォイルカッターは赤・白2色あり。

エディション・コウジ・シムムラソムリエ
齋藤修さん



ビクトリノックス

シンプルで機能的な便利グッズ

好きなワインを開ける瞬間は、心が躍るもの。しかしコルクが崩れやすい年代物のワインは、注意が必要だ。そんな時に心強い

のが、

クトリノ

ブナーを

ば、どん

トマト

味が好

色。テー

理を切り

園ビクトリ

http://www

スクリュ

めに刺さ

使っている

がってくる

ルカッター

もレモン

過去の中に未来がある。

料理王国

INGREDIENT
辰日芳子さん
使ハムは、
イタリアの味噌や
しょう油です。

NOVEMBER
2012
CULINE
KINGDOM

専来レシピ
全17品

【本特集】
日本のイタリア料理
100年史

時代を越えて見えてくる
一流の条件

【好評連載】
皇宮のソムリエ
高橋伸彦
高橋伸彦
「和牛の尻尾の巻込み非ワインコース」
高橋伸彦
「料理づくしを考える」
高橋伸彦さん
高橋伸彦
「高橋伸彦」

永久保存版
贈り込み
日本の
イタリア料理
100年・年表