

おいしいイタリア料理はイタリア製のお鍋から！

「ラゴスティーナ」オフィシャルサイトで 人気のプロがとっておきのレシピをご紹介します

イタリアで結婚祝いの品として贈られてきた「ラゴスティーナ」の鍋。女性たちはこの鍋の重みに、家族のために料理をつくる幸せと一家の台所をあずかる責任を重ねてきました。新婚家庭での初めての料理、子どものための離乳食、仕事と家庭の両立の中で時間と競争しながらの食事づくり、イタリアでは一家の柱であるマンマ(母)にとって、手づくりの料理を中心とした家族の時間を築くことは人生で最も大切なもののひとつ。「ラゴスティーナ」の鍋は、そんなマンマたちの半生を共にする頼もしい相棒として、家庭の味をささえてきました。

イタリア北部の小さな町、オメーニャ。アルプスにほど近いマッジョーレ湖のほとり、自然豊かなこの町で、1901年カルロ・ラゴスティーナとその息子エミリオによって「ラゴスティーナ」は誕生しました。

二代目のマッシモ・ラゴスティーナは、当時新素材として注目を集めていたステンレスに可能性を見出し、1933年ついにイタリアで初めてのステンレス製鍋の製造に成功します。丈夫さだけでなくデザインの美しさも話題をよび、後に「カーサ・ミア」と名づけられたこのシリーズは、1955年にニューヨーク近代美術館(MoMA)の永久展示品に選ばれることとなりました。以来、「テーブルに出せる美しい鍋」が「ラゴスティーナ」の誇りなのです。

「ラゴスティーナ」では、よりおいしく楽しいお料理のために、オフィシャルサイト(<http://www.lagostina.jp/>)にて、各製品を使ったレシピをご紹介します。

プロによるちょっとしたコツで、味も見た目もグレードアップ。毎日のお食事やおもてなしに、すぐに役立つレシピがそろっています。「ラゴスティーナ」で広がるお料理の可能性を、ぜひ実感してください。



【サイトでご覧いただけるレシピ】

●岸摩弥子さん(イタリア料理研究家)

旬の素材を駆使し、前菜からデザートまで、お家で作れるイタリアンを紹介。また「リゾットなべ」を使ったリゾットのバリエーションや、本格的な一皿が簡単に実現できる「圧力なべ」によるレシピも掲載しています。イタリア各地を訪ね、現地のプロやマンマ(お母さん)たちから伝授されたレシピの数々をご披露します。

●クリスティアーノ・ポッツィさん(六本木ヒルズクラブ「ラ クッチーナ」料理長)

会員制クラブ「六本木ヒルズクラブ」内のイタリアンレストラン「ラ クッチーナ」で日々腕をふるうポッツィシェフ。懐かしい“母の味”はいつも「ラゴスティーナ」の「圧力なべ」の記憶とともによみがえるそうです。2012年に発売された圧力なべ「ドミナ・ピアンカ」を使った3品をコースでご紹介。

●折原卓矢さん(赤坂「リストランテ アルジャーノン」)

2012年に開催された「イタリア料理コンクール 2012」で「ラゴスティーナ賞」を受賞。若い感性で伝統の味と現代のセンスを融合させたイタリア料理を作りだしています。当サイトでは受賞作となった2品をご紹介します。

●藤野真紀子さん(料理研究家)

欧米での経験をベースとした、センスあふれるお料理で多くのファンを持つ藤野さんが、おもてなしにもぴったりの一品を紹介します。ゴージャスな一皿にテーブルでは歓声があがるはず。本格的な味を「圧力なべ」が驚くほど簡単に仕上げます。

●パンツェッタ貴久子さん(イタリア料理研究家)

イタリアでお嫁入りした貴久子さんにとって、「ラゴスティーナ」は長年のキッチンのパートナー。使いこまれたそれぞれのお鍋から繰り出すお料理は、夫の母から伝わるものも少なくありません。今回は取っ手のとれる「ニューサルヴァス パッツィオ」シリーズを駆使した2品をご紹介します(2013年5月末日までの掲載)。



【読者の方のお問い合わせ】
株式会社グループセブ ジャパン



:0570-077772

東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージビル

<http://www.lagostina.jp>

【プレスの方のお問い合わせ】

ヴィジョン・エイ 市川、石川

TEL: 03-3402-5574 FAX: 03-3402-5452

東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-7-9-301

