

# スライシーで作る 手打ちパスタ& ラゲーソース

2020年から始めたYouTube「せせチャンネル」の登録者数が2.5万人を超えるなど、大人気の料理家・渡辺康啓さんが教えてくださるのは、イタリア仕込みの手打ちパスタとラゲーソース。どちらもスライシーをフルに活用して作ります。

## スライシーで バーミックスが フード プロセッサーに！

物心ついたときから、キッチンにお母様ご愛用のバーミックスがあったという渡辺さん。

「なんといっても手軽さがいいですね。鍋の中でそのまま使えるし。とにかくよく使うので、バーミックスは、すぐ手の届くところに置いています」

実家を出てから、自分用に新しいものを購入したときには、そのパワフルさに驚いたといいます。

「指先の感覚で微調整できるのもいいですね。そしてスライシーを使ってさらにびっくりしました。今回のラゲーソースのように、大量のみじん切りが必要なレシピでは大活躍。肉も、スライシーで挽肉にすると水分がほとんど出ないので、旨味がよく残ります。手打ちパスタのように粉ものを混ぜ合わせるのも、スライシーなら粉がとびぢらないし、手早く生地がまとまります。一度使ったら、もう手放せません」



Jars Maguelone オーバルディッシュ(カシミア)



わたなべ・やすひろ / 料理家。有名アパレルブランドでの勤務を経て、2007年に料理家として独立。東京で活動していたが、15年に福岡へ移住。昨年、帰京し、料理教室の開催や企業へのレシピ提供など、幅広く活躍している。著書に『毎日食べる。家で、ひとり。』（アノニマ・スタジオ）などがある。

渡辺さんがトスカーナで習った手打ちパスタのピチ。太めの麺なので、パンチのあるソースとよく合います。

### 渡辺さん愛用の ステンレス カップ

新潟県燕市の工場で、絞り加工という製法で作られているカップ。調味料を混ぜたり、材料を保存したり、多用途に使えます。ふた付きで、複数個を重ねられるのも魅力です。

詳しくは同封の価格表をご参照ください。  
※百貨店(チェリーテラス・コーナー)では取り扱っておりません。

