

フレスコバルディの  
100%トスカーナ産

# パスタ・ティレーナ



全部で  
9種類に  
なりました!

## パスタ・ティレーナ

各2,160円(税込)

\*チェリーテラス・代官山、オンラインショップでのみ取り扱っております。

Mezze Maniche

### メツェマニケ

品番 438

イタリア語で「半袖」の意で、ソースが絡みやすい。直径約2.5×長さ約3cm。

Paccheri

### パッケリ

品番 439

太いチューブ状のパスタで、ソースがよく絡む。直径約3.5×長さ約4cm。

Fusilloni

### フジローニ

品番 440

螺旋系をした大きめのフジローニ。直径約2×長さ約4cm。

各1,944円(税込)

SPAGHETTI n.5

### スパゲッティ n.5

品番 431

SPAGHETTI n.3

### スパゲッティ n.3

品番 437

PENNE RIGATE

### ペネ・リガータ

品番 433

TORTIGLIONI

### トルティリオーニ

品番 434

CASARECCE

### カサレッチェ

品番 435

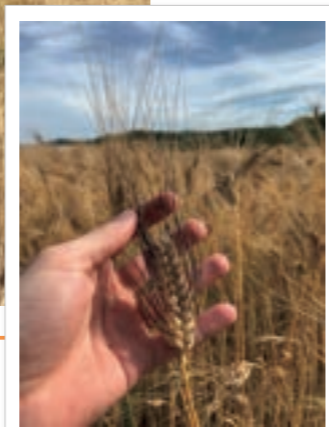
FUSILLI

### フジッリ

品番 436

●内容量:各 500g●イタリア(トスカーナ)産●賞味期限:製造日より48か月

\*食感がやや強い為、箱に表示されている時間より少し長めにゆでるのがおすすめです。



## 古代小麦のおいしさは、噛みしめるとわかります!

フレスコバルディ社は昨年6月、トスカーナ産のパスタ・ティレーナの製造を開始しました。

ワインやオリーブオイルと同じように自社の畑で丁寧に栽培した古代小麦を、トスカーナ州キャンティ地方で1893年からパスタを作り続けている小さな工場に依頼して製麺しています。

では、なぜ大量生産や品種の均質化を目指して品種改良を重ねてきた通常の小麦ではなく、材料に古代小麦を選んだのでしょうか? それは、「身体にやさしくておいしい」

から。「パスタ・ティレーナ」はデュラム小麦半全粒セモリナパスタなので食物繊維、ポリフェノール、ビタミン

などの栄養素を豊富に含み、腸内環境をととのえてくれる不溶性食物繊維の含有率が高い、グルテンアレルギー

を起こしにくい、麦そのものの香ばしい旨味を楽しめるといった利点もあわせているのです。

「古代小麦は密生しないので、1㎡あたりの生産量が通常の小麦の40%程度と少なく、パスタ化がむずかしいことは事実。でも、通常の小麦よりも背が高く伸びるので虫がつきにくく、農薬を使わなくても育てやすいんです。

つまり、より自然で、安全な方法で品質的に満足できる麦を収穫できるんだよ」。製麺工場の5代目オーナーは、胸を張って話してくれました!



5代目オーナー

## ファビオシェフの トマトパスタは いかが?



YouTube  
「ファビオ飯 /  
イタリア料理人の  
世界」が大人気!

16歳のとき、ローマで出会ったイタリアの料理や文化に衝撃を受け、20歳で渡伊。6年間の修業ののち帰国。レストラン勤務を経てフリーに。現在はYouTubeを中心にさまざまなメディアで活躍している。  
www.youtube.com/@chef\_Fabio

こしのあるパスタに、シンプルなトマトソースが絡み、素材の持ち味を楽しむひと皿に。

フレスコバルディ家のニポツァーノのカステッロ(城)を訪れた際、YouTubeで大人気のファビオシェフにお目にかかることができました。ファビオシェフは32歳の若々しいシェフ、テキパキと手際よく料理を仕上げられる姿には感心しきりです。

この日は日本から訪れた旅行者の方々に、ファビオシェフや「山形イタリアン」として知られる「アル・ケッチャーノ」の料理人の方々が、地元産の食材を使ったディナーを振る舞うスペシャルデー。数々の料理の中から、パスタ・ティレーナを活かしてファビオシェフが作ってくださったトマトパスタをご紹介します。

材料はパスタ・ティレーナ スパゲッティ n.5、トマト、にんにく、バジル、塩、フレスコバルディ・ラウデミオ。湯を沸かしている間にトマトソースを作り、ゆで上がったパスタを加え混ぜるだけで非常に簡単なのですが、トマトの加熱時間が4分程度と短いこともあり、素材の持ち味を生き生きと楽しめる味わいに仕上がります。

「パスタ・ティレーナは、パックを開けた時に漂う古代小麦ならではの香りがいいですね。最後にラウデミオをひと回しかけると、古代小麦ならではのよさを引き出すことができますよ」と、ファビオシェフが教えてくれました。

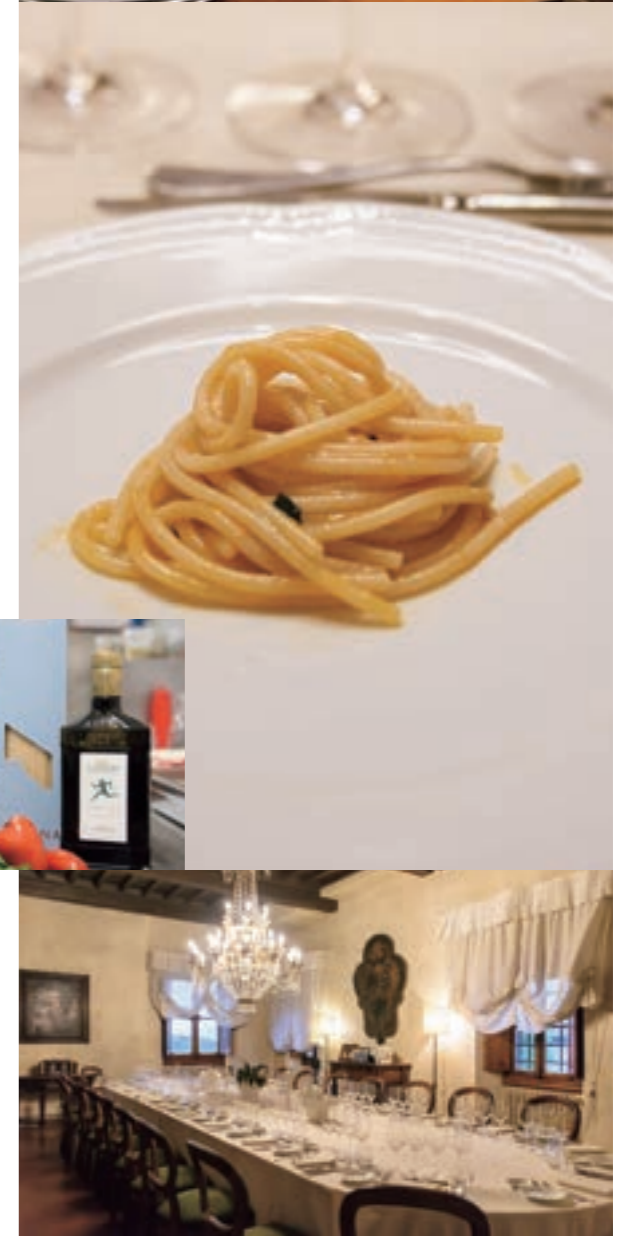
パスタ・ティレーナとラウデミオ。トスカーナならではの美味しい組み合わせです!



フレスコバルディ家のカステッロの食事室。シックなインテリアが素敵です。



ファビオシェフ



詳しいレシピはこちらから



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews\_hp/vol\_14/d\_r\_tirrena.html