

京都 イル ギオットーネ

# 笹島保弘 × S=O

シェフ × アクセントフーズ

## コラボメニュー

京都・東山、八坂の塔すぐそばにある  
一軒家のレストラン「イル ギオットーネ」。  
「もしイタリアに京都という州があったら」をコンセプトに、  
京野菜をはじめとする和の食材にこだわり続ける笹島シェフと  
S=Oのコラボレーションが実現しました。  
繊細な感性に、「料理は化学」と捉える目を併せもつ笹島シェフ。  
S=Oアクセントフーズとの出会いによって  
新たな世界が広がりました。







今号のメニュー開発

# 笹島 保弘 シェフ

Yasuhiro Sasajima

1964年1月22日 大阪府吹田市生まれ。イル ギオットーネ オーナーシェフ。イタリア料理を修業後、24歳で初めてシェフを任せられ、その後は独学で研鑽。32歳時にはTV「料理の鉄人」にも出演。38歳で独立し、京都に「イル ギオットーネ」をオープンする。現在、東京丸の内「東京ビルTOKIA」、大阪「グランフロント大阪北館」でも店舗を展開。

## IL GHIOTTONE (イル ギオットーネ)

【TEL】075-532-2550  
【住所】〒605-0827  
京都市東山区下河原通  
塔ノ前下ル 八坂上町388-1  
【営業時間】12:00~14:00(L.O)  
18:00~20:00(L.O)  
【定休日】火曜日  
【席数】145席

## カリッと焼いた鴨モモ肉のコンフィを添えた サワークラウトのリゾット タブナード風味

鴨のコンフィとサワークラウトのリゾットを組み合わせました。手間がかかるリゾットも、あらかじめ硬く炊いたお米を使って時間短縮。歯切れの良いサワークラウトを加えたら旨みもボリュームもアップします。カラマタオリーブとアンチョビーで作るコクのあるタブナードを添え、メリハリの効いた味わいに。



S=O  
サワークラウト  
2号缶  
(内容量:770g)



S=O  
カラマタオリーブ  
ピテット  
300g瓶  
(固形量:170g)



S=O  
アンチョビーフィレ  
50g缶  
(固形量:30g)



## アナゴの炭、フレッシュトマトソース添え

アナゴを黒いベニエ生地で包み揚げにしました。インパクトのある黒色は竹炭パウダーです。アート作品のようなフレッシュトマトソースは、ギリシャ特産のカラマタオリーブとイタリア産のトスカーナオリーブのアクセントを効かせ、アンチョビーで旨みを、ハラペーニョペッパーですっきりとした辛みを加えました。



S=O  
カラマタオリーブ  
ピテット  
300g瓶  
(固形量:170g)



S=O  
アンチョビーフィレ  
50g缶  
(固形量:30g)



モンタルバーノ  
トスカーナ  
オリーブ  
310g瓶  
(固形量:170g)



S=O  
スライス  
ハラペーニョペッパー  
540g瓶  
(固形量:310g)



## サーモンタルタルの冷製スパゲッティーニ、 ハラペーニョ入りの胡瓜のかき氷とイクラ添え

サーモンマリネのタルタルは、ケーパー、カラマタオリーブ、コルニッションのみじん切りが味のアクセントです。ケーパーは漬け汁も加えて味を引き締め、さらに卵黄を加えて濃厚に仕上げます。パスタを茹でる際も笹島シェフ流のテクニックで。昆布出汁で茹で、旨みを逃がさないために85°Cくらいを保ちます。鮮やかな緑のトッピング「胡瓜のかき氷」にはハラペーニョの辛みを隠し味として効かせます。

S=O  
ケーパー  
140g瓶  
(固形量:80g)



S=O  
カラマタオリーブ  
ピテット  
300g瓶  
(固形量:170g)



S=O  
コルニッション  
230g瓶  
(固形量:135g)



S=O  
スライス  
ハラペーニョペッパー  
540g瓶  
(固形量:310g)







## サワークラウト入り 豚肉のインボルティーニ

インボルティーニとは、包んで巻いた料理のこと。一見手間がかかりそうな料理ですが、まとめて仕込んでしまえば時短で美味しい一品です。豚肉とサワークラウトをロールにしてじっくりと火を通し、最後はこんがり焼き色を付けます。豚肉と相性の良いサワークラウトの歯切れの良さと、爽やかな酸味がアクセントです。

S=O  
サワークラウト  
2号缶  
(内容量:770g)



## 帆立貝と色々なキノコ、 海水バターソースで

昆布締めにした帆立貝と数種のキノコをアンチョビー風味のバターで仕上げた一品です。キノコはしっかりとソテーしてから塩を振るのがポイント。そうすることによって水分が出ずに、旨みがギュッと詰まったキノコソテーに仕上がります。あれこれ応用の効くアンチョビーバターは作り置きも出来て便利です。

S=O  
アンチョビーフィレ  
50g缶  
(固形量:30g)



ご紹介したメニューの詳細と商品については、弊社担当までお気軽にお問合せください。

おいしさは、いつもオリジナル。  
**S=O 讃陽食品工業株式会社**

●営業部 TEL.03(3288)1181 ●西日本営業支店 TEL.06(6300)1320

[www.so-food.co.jp/](http://www.so-food.co.jp/)

S=O NEWS 2018:第54号 編集・発行/讃陽食品工業株式会社 〒102-0076 東京都千代田区五番町4-16