



宮城女川産イカのラグーソースとアサリのスパゲッティ
¥1,580 (8月末まで提供)

アサリのだしを加えた、宮城県女川町産の新鮮なイカのおいしさを濃縮させたラグーソースに「ヴォイエッロ」の「スパゲッティ No.104(1.92mm)」を合わせる。インパクトのある太いもちもち麺と濃厚ソースが絶妙に絡まり、たっぷり含まれた魚介の旨味を余すことなく味わえる。



ニンニクで香り付けたオリーブオイルへ、生のアサリと先に仕立てておいたイカのラグーソースを加え、アサリのだしをしっかりと合わせる。イカは新鮮であることが重要。皮に旨味が含まれるのでまごこと使って旨味を濃縮する。



ときに「粉っぽい」と表現されるヴォイエッロのパスタだが、その粉感がこのメニューではカギに。「主張が強い麺なのでソースは少し濃いめでバランスがいい。パスタの粉でソースにとろみがつき、皿をひとつにまとめてくれます」



佐藤正光

1988年宮城県気仙沼市出身。幼少期から豊かな海の恵みを感じる環境で育ち、自然と料理人を志す。仙台の調理師学校を卒業後、広尾「分とく山」など数店を経て、2009年CLASSIC INC.グループに参加。2013年から「ALMA」に勤め、2017年料理長に就任。漁港や農場へ自ら足を運び、仕入れとともに食の現場も学ぶ。

魚介のおいしさを余すことなく表現！

食べに行く価値のあるハレの日のパスタ

恵比寿駅のほど近く、明治通り沿いにある「ALMA」は、東北の魚介のおいしさを伝える宮城県仙台市発のイタリア料理店。毎日東北から届く新鮮な魚介類を中心としたメニューを揃え、ほとんどのお客様がオーダーするというパスタは定番のほかに日替わりメニューも用意する。気仙沼市出身の佐藤シェフは、「レストランへ出かけることは、非日常の空間で特別な料理を味わうと

いうこと。お客様にはまず「ハレの食事」を楽しんでいただき、その中で東北の魚介の良さが伝われば」と日々腕を振るう。その「ハレの食事」の表現に欠かせないのが「ヴォイエッロ」のパスタだ。「尊敬する前料理長の代から使うヴォイエッロは僕にとって「店の味」。他にもいろいろ試してみましたが、これ以上に東北の魚介に合うパスタはありませんでした。麺と具材、

ソースが三位一体となっているパスタを理想形としたときに、東北の魚介は旨味がとても強いので、パスタに個性がないとバランスが崩れてしまう。ヴォイエッロは食感も味もインパクトが強く、魚介ソースとの相性も抜群にいい。魚介の旨味を余すことなく味わえるパスタだと思います」手打ちパスタも自家製する同店で、夏のパスタには通年提供する定番の「スパゲッ



宮城塩釜産マグロと黄色いトマトのリガトーニ
¥1,680 (8月末まで提供)

ナポリを代表するあざりとトマトの白いバスタ「ボンゴレマキアート」をマグロでアレンジ。塩とローズマリー、タイム、ニンニクで1日マリネしてからオリーブオイルでじっくりコンフィに仕上げたマグロの味わいをピアンコソースで際立たせた。ほろほろとほどけるコンフィと弾けるような「リガトーニ」の食感のコントラストも楽しい。



国内有数の水揚げ量を誇る宮城県塩釜港の生マグロの贅沢なおいしさを堪能するパスタのため材料はシンプル。「ヴォイエッロ」の「リガトーニ」に赤玉ねぎ、黄色いトマト、ペコリーノチーズの他はマリネ用のハーブのみ。



存在感のあるヴォイエッロのパスタには、あっさりしたピアンコソースは負けてしまうことも。イノシン酸の多いマグロにグルタミン酸の豊富なフレッシュなトマトを合わせて、旨味成分の相乗効果を図り、オイル系ソースもコクのある仕上がりになる。

ティ No.104(1.92mm)」を選んだ。「ソースは女川港直送の新鮮なイカのおいしさを濃縮したラグーにアサリでコクを加えました。こういう旨味の強いソースに1.92mmは最適。表面がざらっとしているのでソースがよく絡み、もちもちと楽しい食感とともに魚介の風味が広がります」もうひとつ皿に選んだ「リガトーニ」は、クリーム系やミートソースなどの濃厚なソース



「ヴォイエッロ」のパスタの表面にはリガーテと呼ばれる溝が施され、ソースと絡みやすい。リガトーニやペンネなどは内側にも細かな溝がありザラザラとしているので吸収がよく、短時間でソースとしっかり馴染む。



リガトーニの内側でもソースを吸わせるため少し煮詰める。パスタの粉がソースにとろみをつけるのでさらりとしたソースでもしっかりと絡む。煮詰めたり、火を長めに入れてもアルデンテが損なわれず長持ちするのの特徴。

を合わせることが多いが、今回はオイル系で仕上げる。「旨味が際立つ塩釜港のマグロとヴォイエッロのリガトーニだからこそ成り立つパスタです。内側にも細かな溝があるので麺にきっちり味が入り、同社特有の粉感によりとろみがついて、マグロの旨味が凝縮されたソースを逃さない。パスタだけ食べても十分にマグロを味わえる一体感を感じていただけます」

ヴォイエッロ

Voiello

イタリア南部のカンパーニア州ナポリで1879年に創業。長年研究の末、種苗会社と共同開発した100%イタリア産のハイプロテインのアウレオ種小麦を使い、卓越したブロンズダイス製法で作られる。創業当時、イタリア王室御用達でナポリの貴族にも愛されたことから、最高級かつ希少な品であったため「幻のパスタ」と称されることも。他にはないザラザラとした舌触りと独特の歯ごたえから一度使うと魅了され、長年愛用し続けるシェフも多い。

お問い合わせ先／株式会社フードライナー
本社TEL 078-858-2043
東京営業所TEL 03-6414-2433
<https://www.foodliner.co.jp/>



ALMA
東京都渋谷区東3-15-6 百百代ビル 1F
TEL 03-5468-5737
12:00~15:00 (14:00LO) 17:00~22:00 (21:30LO)、
土日12:00~22:00 (21:30 LO)
32席