

◎◎ ラムチョップの香草オーブン焼き ◎◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

ラムチョップ	4-6本（400g）
ローズマリー	1枝
セージ	1枝
タイム	1枝
オリーブオイル	30cc
塩	適量
粒黒胡椒	適量
ニンニク	1片
じゃがいも（インカのめざめ）	200g



ここがポイント！羊肉



生後3か月までのお乳しか飲まない子羊の肉を「ミルクラム」、乳離れして草を食べ始めた1年未満までの子羊の肉を「ラム」、1歳を超えて大人になった肉を「マトン」といいます。羊の独特の野性味のあるにおいては、「草を食べる」ことで「フィトール」という物質に変化しておいになります。ラムのほうが肉質が軟らかく、クセはありません。脂身から余計な油をだし、ハーブなどで臭みを抑えて調理することがポイントです。

- 1 ラムチョップは肉叩きで広げておく。粒黒胡椒は砕いておく
- 2 ローズマリー、セージ、タイム、ニンニクはみじん切りにしてオリーブオイルに浸しておく。
- 3 1に塩、黒胡椒をしっかりすりこみ、2の材料を手で塗って15分ほどおいておく。
- 4 付け合せのインカのめざめを食べやすい大きさにカットして、下ゆでしておく。
- 5 ラムチョップと4のインカのめざめを軽く塩・胡椒をしたものを200℃に予熱したオーブンで10分焼く。

クリスマスにも最適なレシピ！ぜひ、トライしてみてくださいね♪

ばん くみこ先生（東京出身 B型）

ラム肉本来の柔らかさと香りを楽しめる簡単メニューです。

肋骨にそって切り分けたラムチョップは、骨のまわりにうまみがあります。

とてもお行儀が悪いですが、いつも最期はかぶりついてしまいます（笑）。

粒黒胡椒は直前に砕くと香りがたつのでお勧めです。

黒胡椒をピンクペッパーにすると、少し優しい味わいになるので自宅にピンクペッパーがあったら是非試してみてください。

皆さま素敵なクリスマスをお過ごしくださいね。



やっぱりキアンティ

「キアンティ・クラッシコ」の原点にして頂点！といわれる ビッビアーノ社 キアンティ・クラッシコ



歴史と努力の上で、良質なブドウを栽培し、
天才といわれた醸造家、ガンベッリ氏が
60年に渡り手がけたビッビアーノ社のキ
アンティとは！？

輝きのある深紅色。クワの実やプルーンの
香りと奥行きのある気持ち良い飲み心地。
程よい酸味がフレッシュで生き生きとした
印象をもたらします。トスカーナらしくサ
ラミ、赤身肉のローストや赤ワイン煮込み
とも好相性。

産地：トスカーナ州

ブドウ：サンジョヴェーゼ95%、コロ
リーノ5%

格付：キアンティ・クラッシコDOCG

お肉にはやっぱりキアンティ☆なんともいいですが、ベラ
ティーナはキアンティとソアーヴェはこれは！というアイ
テムを厳選しています。色々な種類がありすぎて誤解され
ていることが多いからです・・・！

イタリアを代表する赤ワイン、キアンティ☆やっぱりおい
しい！肉料理に合う合う！季節柄、テーブルに肉料理が登
場することが多い今日この頃。ぜひ、今日の肉料理に合わ
せてお楽しみいただきたいキアンティ・クラッシコです。

ビッビアーノの畑は、エトルリア時代からラテン時代後期
に起源を持つキアンティの歴史的地区に位置します。この
土地でワイン造りが始まったのは1550年。1865年からオー
ナーであるマロケージ・マルツィ家は、自然と歴史の恩恵
を受けるこの地で代々ブドウとオリーブを栽培してきまし
た。現在は5代目にあたる優秀な二人の兄弟が、テロワ
ールを最大限に引き出すというコンセプトのもと、熱心にワ
イン造りに取り組んでいます。

海拔270～300mに位置する約25haの自社畑では、サン
ジョヴェーゼとサンジョヴェーゼ・グロッソを中心に、コロ
リーノなどのブドウを栽培しています。陽当たりの良い温
暖な気候、粘土の多い恵まれた土壌のもと、キアンティ・
クラッシコの巨匠、故ジュリオ・ガンベッリ氏と共に、妥協
を許さず、流行に流されることなく、時に頑固とも言える
確固たるスタイルを築き、「キアンティ・クラッシコ」の
原点を守り続けています。

サンジョヴェーゼ・グロッソに関しては、ガンベッリ氏が
1950年にモンタルチーノから移植したクローンから、テ
ヌータ・ディ・ビッビアーノ独自の品種を開発することに
成功。また将来を見据えて畑の改革を行い有機栽培を始め、
2013年にはオーガ
ニック認証（ICEA）を取得しています。

750ml

¥2,205（税込）

