

◎◎ ラムチョップの香草オープン焼き ◎◎

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、ベラティナーナはキアンティとソアーヴェはこれ！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）

