

おうちエスニック

夏らしいエスニック料理とワインで楽しむ
週末のおうちごはん

RECIPE 2



焼きナスのマリネ
エスニック風

材料 (2人分)

ナス2本、オリーブオイル適量、マリネ液 (ナンプラー大さじ1、レモン汁1/2個分、ハチミツ小さじ1)、A (鷹の爪(輪切り)・黒コショウ・コリアンダーシード(あれば) 適量)

作り方

- ヘタを除き、斜め薄切りにしたナスを、オリーブオイルを多めにひいたグリルパンで両面を焼く。
- 容器に取り出し、ナスが熱いうちに合わせたマリネ液をかける。Aをふりかけ、表面にラップをびったりと密着させ、最低半日冷蔵庫で寝かせて味を浸み込ませる。
- 器に盛り、オリーブオイルをかけていただく。

RECIPE 3



セビーチェ
(ブルー風魚介のマリネ)

材料 (2人分)

サケやカジキマグロ、イカなど(刺身用・切り落とし)小1パック、赤玉ネギ1/4個、A(ライムの絞り汁1/2個分、島唐辛子小さじ1/2、オリーブオイル・塩・黒コショウ)、パクチー適量

作り方

- 魚介をボウルに入れ、Aで和える。
- 赤玉ネギを薄切りにして水にさらし、水気を切って①と一緒に皿に盛り、パクチーを飾る。

RECIPE 1



ピリピリチキン

北アフリカから伝わったといわれるボルトガルの土料理。「ピリピリ」はスワヒリ語で「唐辛子」の意。辛さは控えめに、ライムの香りとハチミツでまろやかに仕上げたソースが沢樹流です。

材料 (2人分)

鶏もも肉1枚、パプリカ(赤、黄)各1/4個、オリーブオイル・塩・コショウ各適量、ピリピリソース 玉ネギ1/2個、ニンニク1/2片、鷹の爪1/2: バジル1/2パック、ライムの表皮・絞り汁各1個分、ホワイトバルサミコ酢・ウスターソース・オリーブオイル各大さじ1、塩小さじ1/2、ハチミツ大さじ1/2、パプリカパウダー少々

作り方

- 鶏もも肉は4等分に切り分けて塩、コショウし、オリーブオイルをひいたグリルパンで皮から両面を色よく焼きつける。
- ピリピリソースの材料をすべてフードプロセッサーに入れ攪拌する。
- 耐熱容器にオリーブオイルをひき、①と、細りにしたパプリカを並べ、ピリピリソースをかける。200℃のオーブンで15~20分焼き、まで火を通す。

※ピリピリソースの材料は、バジルの葉がなければシソの葉10枚でも。ホワイトバルサミコ酢なければ、レモン汁+ハチミツで代用可能。

ワインとのリアージュポイント

辛さと甘酸っぱい味わいが特徴のエスニック料理には、柑橘類のさわやかな果実の甘味などの共通するニュアンスを持つワインが合います。フレッシュで豊かな果実味と香りが料理とつながり、味わいの幅を広げてくれます。

「タリケ・クラシック 2015年」

生産者: ドメヌ・デュ・タリケ
生産地域: フランス/IGPコート・ド・ガスコーニュ
品種: ユニ・ブラン45%、コロンバル35%、ソーヴィニオン・ブラン10%、クロ・マンサン10%
参考価格: 1400円(税別)
問い合わせ先: アグリ翰



フランスを代表する家族経営の生産者で、白ワインのスペシャリスト。「はじけるような果実味があり、軽やかでバランスのいい白ワイン。エスニック全般と好相性です。ジューシーな鶏肉の味を引き締め、ミネラルのニュアンスは魚介のマリネによく合います」

(沢樹さん)

「スワロー ゲヴェルトトラミネール 2014年」

生産者: フォリス・ヴィンヤーズ・ワイナリー
生産地域: アメリカ/オレゴン州
品種: ゲヴェルトトラミネール100%
参考価格: 1400円(税別)
問い合わせ先: 翰モトックス



標高450m以上の場所に畑を持ち、テロワールを表現した、高品質のワイン造りを行う生産者。「トロピカルな香りの中に、アジアンスパイスのニュアンスも感じるワイン。ほのかな甘さとボリューム感がナスのマリネの香りと同調し、ゴージャスな味わいにまとめてくれます」

(沢樹さん)

「コノスル シングルヴィンヤード リースリング 2015年」

生産者: コノスル
生産地域: チリ/ピオビオ・ヴァレ
品種: リースリング100%
参考価格: 1950円(税別)
問い合わせ先: 翰スマイル



革新的な発想とテクノロジーでチリのワイン業界を牽引する生産者。「生き生きとした酸と、フレッシュで凝縮された果実味とのバランスが絶妙なリースリングです。ミネラルや白い花のニュアンスが、ライム果汁と塩でさっぱりと仕上げた魚介のマリネに寄り添います」

(沢樹さん)

「アマンカヤ 2012年」

生産者: ボデガス カロ
生産地域: アルゼンチン/メンドーサ
品種: マルベック65%、カベルネ・ソーヴィニオン35%
参考価格: 2580円(税別)
問い合わせ先: 翰ファインズ



フランスとアルゼンチン、二つの文化と品種を融合させたワインを手掛ける造り手。「豊かな果実味と丸みのある味わいの赤ワインです。甘やかな香りやタンニンのほろ苦さが、さまざまな材料を合わせた鶏肉のソースの旨味とつながり、さらに奥深い味わいを作ります」

(沢樹さん)