

# “食のエバンジェリスト”が作る宮崎食材のイタリアン

## —La fontana azzura（学芸大学駅）—

### 1 お店情報

- (1) 店名 : La fontana azzurra (ラ・フォンターナ アッヅッラ)
- (2) 住所 : 東京都目黒区鷺番2丁目20番19号 w.gakugeidaigaku 2階
- (3) TEL : 03-6452-2552
- (4) 営業時間 :
  - ランチ 火・日のみ 11:30~14:30 (L.O. 13:30)
  - ディナー 火~日 17:30~22:00 (L.O. 21:00)
- (5) 定休日 : 月曜 (不定期で連休)
- (6) ジャンル : イタリアン
- (7) HPリンク : 店名で検索

### 2 訪問記録

#### みやざき大使がオーナーのイタリアン

東急東横線の学芸大学駅東口から徒歩2分。ここにも宮崎ゆかりの店があります。今回はイタリアン。これまでと違うジャンルのお店。

今日のお店「La fontana azzurra (ラ・フォンターナ アッヅッラ)」。路地裏の小さな隠れ家レストラン。

オーナーシェフは、宮崎県が任命させていただいている、あの、“みやざき大使”。

目印はビルの名称「W.GAKUGEIDAIGAKU」が記載された看板と、印象的な鮮やかな青の看板。ふと、お店のある2階に目を向けると、大きな1枚ガラスの窓からこぼれるあたたかな光が。

お店に入った瞬間、オリーブオイルの良い香りに包まれます。イタリアの風。どことなく異国情緒漂う空気。

少し緊張しながら席に座り、店内をゆっくり見渡すと、コンクリート打ち放しの壁に飾られた絵画、アンティークな装飾品、テーブルにセットされたおしゃれなグラスなど、見るもの全てが新鮮に感じます。

店内に流れる心地良い音楽が緊張をほぐしてくれ、次第に気持ちが高揚してきました。勝手なイメージで「敷居が高いのかな?」と思っていたのですが、そういったことは全くなく、アットホームな雰囲気でカジュアルに楽しめます。

コースもありますが、今回はアラカルトで。アラカルトではハーフポーションもあるので、色々なメニューを楽しめそうです。

本日のメニューをお聞きし、宮崎産の食材を使ったメニューを中心に注文をします。最後にシェフから「アレルギーなどは大丈夫ですか?」。

さて、日頃目にしている宮崎の食材たちがどんな形で出てくるのか。。。想像しながらその時を待ちます。



## 宮崎食材とイタリアンの魅惑のコラボ

まずは、『宮崎産直鮮魚と北海道生ウニ、イクラのカルパッチョ』。

魚の白とトマトの赤、キラキラと輝くイクラのオレンジ。思わず「宝石箱や～」と言いたくなる美しさ。

この日の鮮魚はマトウダイ。体の中央辺りにある斑文が、弓を射る時の的に見えることから、的鯛（まとだい）とも呼ばれています。

的鯛のしつかりとした弾力とトマトの甘みと程良い酸味、イクラの塩気、そして魚の肝や白子から成るソースのまろやかで深みのあるコク。とてもバランスのとれた一品。言わせてください！ボーノ！

そしてお肉料理を2つ。一品目は裏メニューの肉料理。この日は『まるみ豚の低温ロースト』。

「まるみ豚」は、豚の健康を追求し、「水・餌・衛」にこだわり育てられた、宮崎の誇るブランドポークの1つ。

お肉の甘みとジューシー感。柔らかすぎず、固すぎない。バルサミコソースの爽やかな酸味が、肉の旨味をさらに引き立てます。

そこに合わさるルッコラの辛み、アーティチョークの食感、玉ねぎの赤ワイン煮の甘さ。それぞれの食材の主張が強いのに、お肉を中心にまとまる。料理の奥深さを知れた一品でした。大きな声で言わせてください！ゲストゾー！！

二品目は『宮崎産黒毛和牛「尾崎牛」ビステッカ』。

飼料と水にこだわり、宮崎で生産されている和牛。知る人ぞ知る宮崎の銘柄牛に出会えました。柔らかい芯々（シンシン）という部位を使用しており、キメも細かく、赤身が見事。本当に綺麗です。

上からかかったローズマリーの塩。赤身の上品な甘さをさらに引き立てます。「お肉を食べて～」充実感がすごいです。叫ばせてください！スクイズィート！！

続いて『看板メニュー「冷製カルボナーラ 秋トリュフ風味」』。

多くの方を虜にしている人気の逸品。この料理は器と相まって完成する料理。

宮崎県出身の陶芸家である堺克弘さんへオーダーメイドしたもので、“N氏ボウルデラックス”と名前がつけられた、お店限定のオリジナル。

しばらく眺めていたい、でもやっぱり食べたい！トングで混ぜます。深めの器なので混ぜやすい。“N氏ボウルデラックス”的本領発揮です。

卵を潰して細めのパスタと全体をよく絡める。卵の黄色がまた美しい。

ひんやりした感覚の後に来る濃厚な味。ベーコンの香ばしさ、コンソメゼリーの旨味、そしてトリュフの奥深い風味と卵の濃厚なコク・・・納得です。

立ち上がります！オッティモ！！

最後のジェラードも宮崎の食材とイタリアンがコラボ。

シチリア地方の伝統菓子『カンノーロ』とともに並ぶのは日向夏シャーベットと金柑たまたま。

宮崎県都城市にある中西牧場で作られている甘乳蘇を使用した『苺と甘乳蘇のパンナコッタ』。

面白かったのが、たまたま出来たという新食感の生マシュマロ『アリエンテ』。これは・・・是非お店で！

全ての料理を食べ終わって感じたこと。それは宮崎食材の素晴らしい。

最後は窓を開けます！デリツィオーゼ！！



## 絵になるN氏ボウル

『冷製カルボナーラ 秋トリュフ風味』で登場した“N氏ボウルデラックス”。N氏とはそう、オーナーシェフである中原シェフのこと。デラックスではない通常の“N氏ボウル”も見せていただきました。

“日々使う”という前提で作られている堺克弘さんの作品。カルボナーラのような混ぜる料理などにはこの器がぴったりとのこと。器にはお店の名前も掘られており、テーブルに置くだけでも絵になるな～。思わず写真を1枚。

この“N氏ボウル”、堺さんの展示会などで購入できるそうですよ。



## 食のエバンジェリスト

中原シェフは、フランスのミシュラン一つ星獲得のお店にて修行され、帰国後もフランス料理やイタリア料理の名店で料理を振るい、2016年にこのお店のオーナーシェフに。宮崎の食材をふんだんに使用した料理で、多くのお客様を笑顔にしています。

宮崎食材が好きだとおっしゃる中原シェフ。食材を通して、思いをお客様に伝える。それがお客様に伝わり、宮崎に興味を持ち、実際に行ってみるという方も。食を通じて宮崎の魅力を発信する、まさに“食のエバンジェリスト（伝道師）”。



## まさに“至福の一時”を過ごしました。

宮崎食材とイタリアン。想像以上で大満足です。宮崎食材の奥深さと可能性、そして、中原シェフの宮崎食材に対する思いを強く感じました。