

さわやかメール

2012年5月10日(木) vol.277

http://www.sawayaka-mail.com

発行部数
12000部

発行所

ASA多摩センター 多摩市落合1-20-10
ASAニュータウン永山 多摩市永山2-19-1

フリーダイヤル0120-165-211
フリーダイヤル0120-163-411

フリーFAX 0800-800-3154
フリーFAX 0800-800-1531

今日は新糖ならではの美味しさ
『波照間産黒糖』をはじめ、
父の日に贈りたいカッコイイ手拭いや
『ミュシャ』のブックカバー、
大好評の「折たたみステップ台」
など、初夏にぴったりのプレゼントが
目白押し! ミニクルでも先行発売
した「黒糖」はホントに美味しいので
ぜひお試しください。

今月の締切は5月14日(月)です。

お散歩の途中で...

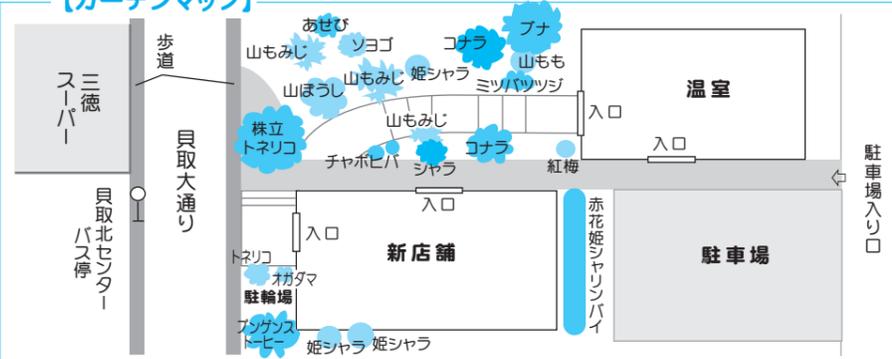
(第98回) 4/11リニューアルオープン! 花と緑の『緑宝園』



多摩市豊ヶ丘 2-31-7 / TEL042-375-1048
営業時間9:00~18:30 / 年中無休 / Pあり
http://www.ryokuhouen.com/

貝取大通りの「緑宝園」さんが
4/11リニューアルオープンしました。
株立ちの『トネリコ』がシンボルツリー、
あたたかい陽射しが降り注ぐ大きな
ガラス窓...造園を手がける花店らし
く、木々の合間に折々の花を並べ、
アプローチから温室に続くガーデンを
店内からも眺められる開放感たっぷ
りの空間が演出されています。
バス停に面しているため、お店の目印
にもなる大きな時計を多くの方が
見上げています。
看板娘、猫の『ナナちゃん』もお出迎え、
風薫る5月、お散歩の途中にちよっと
足を伸ばしてみませんか?
『緑宝園』フェア開催中です。
地方発送も行っています。

【ガーデンマップ】



【うれしいお知らせ】リニューアル記念イベントとして、毎回ASA多摩センター店と永山店で
行っている『フラワーアレンジ講習会』を6月下旬、『緑宝園』さんで開催
します。 詳細は5/25号『おしゃべりドットコム』に掲載。お楽しみに!

ナビぐるめ 98

ピッツェリア『ラ・パラー』

多摩市山王下 1-13-6 マンションサザンビル1F
TEL 042-339-7888
営業時間 11:30~14:00 ランチタイム(月~土)
17:00~22:00 (Lo21:00)
定休日 木曜日 / 駐車場あり
http://www.lapala.com/



☆アサウェブタマに特集&クーポン情報あり
☆オーナーからのうれしいお知らせ

『さわやかメール見た!』で季節のグラニータのサービスがあります。(5月31日まで)

オープン10周年、石釜で焼き上げる本格派のピッツァとナポリの家庭料理が楽しめる超人気店。ナポリピッツァ協会から世界第206番目の公認加盟店としての称号を与えられ、パスタやチーズ、ワインのメニューもますます充実、“素材から責任の持てるレストラン”を目指し、「養蚕」や「無農薬野菜」にも意欲的に取り組まれているオーナーの下田さんより、日本に1台しかない「エスプレッソマシン」秘話や「シチリア料理とナポリ料理の違い」などについてお話を伺いました。

【当店のエスプレッソについて】

ナポリといえば、まずはピッツァや海の幸、♪オーソーレ ミーヨー♪ などで有名なカンツォーネ「ナポリを見て死ね」といほど風光明媚な景色が有名ですね。しかし...忘れてはならぬナポリ人の魂とも言えるのが「エスプレッソ」なんです。他国に出かけナポリに帰ってきてから、まず最初の儀式が“ウン カッフェ ペルファヴォーレ”(エスプレッソを一杯ください!)で地元まで待ちきれず、空港で飲むこともしばしば...。ナポリのカッフェはとでも濃く、かといって苦いということではなく、コーヒーのアロマが凝縮されています。そこに砂糖をたっぷり入れて飲むと、それはそれは至福の味が訪れるのです。

当店はナポリピッツァのお店です。そして私が何度も行ったナポリで感動したカッフェもピッツァ同様できるだけ現地の味をお届けしたいという強い思いから、実際にナポリのバルで使われているマシンを船便で輸入しました。しかし、日本にこのマシンのメーカーを扱っている商社がないため、壊れたらおしまいです。

次にコーヒー豆です。ナポリには何社か有名なコーヒー豆の銘柄がありますが、当店は今でも昔ながらの「薪で焙煎している」家族経営のマニアックな工房のものを選んでいきます。

最後に... もちろんカッフェを入れる人の技術と愛情が大切です。つい先日でもナポリからのお客様(イタリアワイン協会社長のルーチェ氏・超VIP)がいらっしやいましたが、ピッツァとカッフェが最高!とお褒めの言葉をいただきました。何よりもうれしい瞬間でした。

【シチリア料理とナポリ料理】

当店はナポリを中心として、主にイタリア南部の料理にも力を入れています。現在新たなシェフを迎え、毎日がますます楽しくなってきました。シェフはイタリア最南端の島、シチリア島の北東部に位置する『メッシーナ』(サッカーの小笠原選手が在籍していたFCメッシーナでもおなじみ)で修行しました。メッシーナもナポリも海沿いの街ですので、海の幸の料理が発達しました。

料理の違いはまず素材でしょうか。シチリアはカジキマグロが捕れるところですので、カルパッチョやグリル、煮込みなど多彩なカジキマグロ料理が登場します。ナポリはホウボウやカサゴなどをアルフォルノ(オープン焼き)にしたり、アクアパッツァ(蒸し煮)などに調理します。

柑橘類でも、ナポリではリモンチェッロ(リキュール)に代表されるレモンに対し、シチリアはブラッドオレンジジュースに代表される、色々な種類のオレンジが収穫され、デザートはもちろん、料理にも多用されます。

両者、南イタリアに共通することは、素材が新鮮なので、日本料理同様、シンプルな調理法であることです。蒸したムール貝や新鮮なイカのフリットにレモンをギュート絞るだけで、白ワインの最高のお供ができあがります。

ブラボー! サルーテ!(乾杯)

旬のメニューをご覧ください。



..... アンティパスト
今が旬、高知県産フルーツトマトと水牛モッツァレラの“カプレーゼ” ¥1470
グリーンアスパラのオープン焼き 温泉卵とバルミジャーノ ¥880
本日のフリット(小イワシ・ヤリイカ・ふきのとう・たらの芽など...)

..... ピッツァ・パスタ
ピッツァDOC(水牛のモッツァレラにフルーツトマトをトッピング) ¥2480
小イワシ入りのノルマ風ショートパスタ(シチリアを代表するパスタです) ¥1680

..... セcondピアット
メカジキ(400g?)とポテトのメッシーナ風オープン焼き(4人前) ¥3300

..... ドルチェ
本日のタルト(現在旬の地元産イチゴがおすすです) ¥580
パステイェラ(ナポリ復活祭のドルチェ リコッタチーズとドライフルーツのタルト) ¥580

..... おすすめワイン
ラクリマ クリスティ ピアッコ / 白 / 辛口 / コーダディヴォルベ種 / テッドーラ社
(ホワイトピーチや甘草を思わせる切れのよい後味。特に魚介との相性は抜群)
グラス ¥780 ボトル ¥4600
アリアニコ / 赤 / ミディアムボディ / アリアニコ種 / テッドーラ社
(ベリーのような風味と樽熟成によるタンニンが印象的なワイン。トマトソースの
パスタ~軽めの肉料理に) グラス ¥840 ボトル ¥4800
タウラージ / 赤 / フルボディ / アリアニコ種 / テッドーラ社
(チェリーやスミレ、プラムを思わせる優雅な味わい。赤身肉のグリルや煮込み、
熟成チーズに) ボトル ¥6800



インフォメーション

セタスベシヤル「ゆきえさんの絵本の会」のお知らせ

- ☆ 日 時 7月7日(土) 午後4時開演
- ☆ 場 所 セレクトショップMinicrew 2Fフリースペース
- ☆ 定 員 20名 定員になり次第、締め切らせていただきます。
- ☆ 参加費 おひとりさま ¥1000のところ ¥500で...
- ☆ 小学校低学年のお子様と楽しんでいただける演目を予定しております。
- ☆ ご希望のお客様は FAX・お葉書・HPから参加人数・お子様の年齢をご記入の上、お申し込み下さい。

【申込先】

☎206-0033 多摩市落合1-20-10 ASA多摩センター店内『ゆきえさんの絵本の会』係
フリーFAX0800-800-3154 / http://www.sawayaka-mail.com



前回大好評につき!! 特別プレゼント追加決定! まっぷる×朝日新聞

2012年最新版(非売品)

最新 東京ベストスポット / 東京グルメ最前線

『まっぷる×朝日新聞』を30名様にプレゼントいたします。ご希望の方は裏面の応募用紙でお申し込み下さい。応募多数の場合は抽選となります。

所長より特別プレゼント! 応募 ★NO.1

『新緑の上高地 帝国ホテルでのランチ』

■旅行期日: 6月14日(木) ■旅行代金: 12000円

◆お申込み・お問い合わせは(株)朝日旅行 TEL03-3248-6464 担当: 笹嶋
◆本日(5/10)、新聞チラシが折込まれていますのでご覧下さい。

大好評!
第60回
バスツアーの
お知らせ

4/10号でご案内した
2つのイベント「ナイ
ターいちご狩り」と
「サントリービール
工場ツアー」の日程が
迫ってきました。
「いちご狩り」は新倉
農園さんのご好意によ
るもの、「ビール工場
ツアー」は業界初の試
みで当店が1番手とし
て抜擢され、どちらも
読者のみなさまに楽し
んでいただけるイベン
トとして実現すること
を本当にありがとうございます。
6月下旬には恒例の
「フラワーアレンジ講
習会」を『緑宝園』さ
んで開催。
『さわやかメール』と
『おしゃべりドットコ
ム』2つのミニコミ紙が
本当の意味で地域の
みなさんとのコミュニ
ケーションツールにな
るよう今後も努力し
てまいります。
所長