

LEON

レオン

必要なのは
"お金じゃなくて
陽射し"です!

www.leon.jp

9 2011
特別定価 840YEN (税込)

暑い夏をホットに生きる。
それがラテンなオトコの魅力です!

やっぱり

イタリアオヤジは

- 1.恒例! 2011夏のピッティ速報
- 2.お洒落と遊びの達人たちの最新事情
- 3.これがイタリアオヤジの着こなし術

「モテる」のお手本

応募要項

プレゼントをご希望の方は、①住所②氏名③年齢④職業⑤電話番号⑥メールアドレス⑦性別⑧希望する商品⑨今回取り上げたお店のなかで行ってみたいショップや場所⑩面白かった記事をハガキにご記入のうえ、下記住所までお送りください。締め切りは2011年8月23日（当日消印有効）。応募多数の場合は、厳正なる抽選とさせていただきます。当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。ご了承ください。〒104-8357 東京都中央区京橋3-5-7 主婦と生活社 LEON編集部「9月号イタリア特集お土産プレゼント」係



ほらね、本場で大流行なのです

こんな風に、お手持ちのネックレスに2〜3本重ね付けするイタオヤがとにかく続出しておりました。かなり胸開けしないとトップが見えない長めのサイズ感なので、ジャラ付けても首元がもたつかず、鮮やかな色合わせを楽しめるってわけ。本場イタリアの最旬を誰よりも早く手に入れちゃってください。

「ソリッド」ディレクター
アレックスロのオススメ

① ヒモクロス

ネックレス&
ブレスレットを
それぞれ各色5名様に

アレックスロのオススメは、鮮やかな発色が目を引くヒモクロスタイプのネックレスとブレスレット。首元重ね付けのアクセントや、腕元ぐるぐるのワンポイントにチラリと覗かせれば、いつものジャラ付けでも、印象がガラリと変わります。ネックレスかブレスレットかをお選びください。※色は選べません



即、イタリアを感じられるあの人のオススメ!!

厳選お土産を
読者限定プレゼント

Let's show you
Behind Italian



キャッチーな見た目で
相手のハートもキャッチ
首元のみならず
腕元ぐるぐるも多数発見。
強すぎず、華奢すぎない
ブレスレットは男女を
問わず付けられるゆえ
手軽さもあいまって
お土産としても非常に優秀。

バンツェッタ・
ジローラモのオススメ



④ イタリアワイン
サルディニアNo.1の
赤ワインを1名様に

サルディニアワインのバイオニアとしてイタリア国内で10年以上連続して最高の賞を受賞している赤ワイン。サルディニアの豊かな自然が生むブドウのブランドと、芳醇な樽香が見事なハーモニーを奏でるバランスのとれた一本です。繊細で丸みがあり、かつまろやかな味わいは、牛や豚、鶏と、さまざまな肉料理との相性も◎◎ヴィナリウス

「リバイバル」ディレクター
ガブリエッレのオススメ



③ バルサミコ酢
伝統製法による稀少な
バルサミコ酢を1名様に

1899年創業という長い歴史をもつ「Ortalli」のバルサミコ酢。昔ながらの製法に加え、数年間の醸造を経ることで、濃厚で甘味のある深い味わいに。手間と時間を惜しまない伝統の作り方ゆえ生産量が少なく、地元モデナ以外にはあまり出回らない貴重な逸品です。とろみがあるためオリーブオイルとの相性が良く、料理の幅も広がりますよ。

「ハイドロゲン」CEO
アルベルトのオススメ



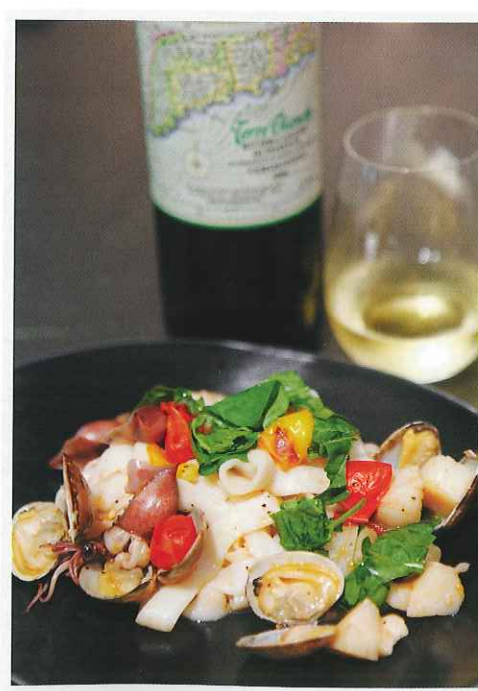
② パイケーキ
聖人に愛されてきた
お菓子を1名様に

オススメしてくれたアルベルトの家からほど近い老舗、「Pasticceria al Santo」の手作りパイケーキ。アプリコットジャムの上品な甘味と、オレンジキャンディのほどよい酸味が絶品のひと品。レシピは極々限られた人に代々受け継がれるそうで、その味わいはほほすすべての巡礼者や観光客がお土産として購入していくほどなんだとか。

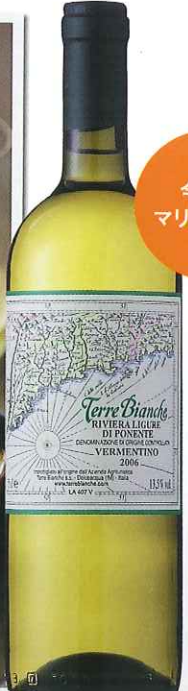
ジローラモらしい
斬新なメニューです

見た目は完全にイタリアン、その実、
純和風、そんなギャップこそ面白い。
Tシャツ8400円、パンツ1万6485
円/ともにフランクリン&マーシャ
ル(フランクリン&マーシャルト
ーキョー)、黒プレス4万7250円/
チャンルー(S.O.S fp 恵比寿)

モテる
オヤジの
簡単クッキング
第38回



今月の
マリアージュ



バランス感も良く
洗練された果実も◎
イタリア・リグーリア州の
ベルメンティーノ種100%
の白ワイン。ステンレスタ
ンクで6カ月熟成。フレッ
シュな印象ながら口に含む
と優しい香醇味が広がります。
果実のふくよかさを堪能し、
長く華やかな香りの余韻を
楽しんで。「テッレ ビアン
ケ ベルメンティーノ2006」
4200円/ヴィナリウス

ジローラモが特注したかまぼこ麺が美味しい
**実は「純和風」が
洒脱なのです**
斬新な発想を周囲に驚かせるジローラモが今回注目したのは
なんとかまぼこ！ 噛めば噛むほど旨みが出てくる
おなじみの和な食材です。これをパスタ状にした
特注の麺で作った逸品は魚貝をふんだんに盛り込んだ
完璧な取り合わせ。あつぱれな味わいをお楽しみください。
料理/パソエッタ・ジローラモ
写真/前田直子(マエティコ)
スタイリング/中西貴也
文/藤崎駿子