

LEON

レオン

2014年4月24日発行 毎月24日発行 定価1480円(税別) 0120-000000

別冊付録

アンジェラ

Angela

from LEON

大人でやんちゃな
君にドキ♥

クールでエレガントな夏、到来

「涼しい」って
ラグジュアリー!

用途不問だからこそ
選びで持つ人の個性がわかります

オヤジのライフスタイルは
トートバッグが代弁する

*Eyewear*LEON

必要なのは
"お金じゃなくて
センス"です!

6 2014
特別定価 930YEN(税込)
www.leon.jp



頑張らないのが
夏のお洒落の基本です!

モテるオヤジの 脱力宣言!!



イカは刺身で食べられる新鮮なものを。ゲソも使用しますのでキープしてください。

「地中海風イカ焼き」材料はこちら！

ヤリイカ (20cm弱) …… 5杯	レモン …………… 1個
ズッキーニ …………… 2本	ミント …………… 1パック
モッツアレラチーズ …… 1袋	EXVオリーブオイル …… 適量
ニンジン …………… 1本	塩、コショウ …………… 適量
セロリ …………… 1本	

コ ウイカ、ヤリイカ、スルメイカとイカにも種類があるのはご存知かと思いますが、イタリアでもちゃんと区別されています。特にサイズにこだわるようで、今回の料理に関しては、「ゲソを外して15センチ前後の大きさ」が理想とジローラモ。となると日本ではヤリイカが当てはまりますので、これをまずは入手してください。さらなるジローラモのこだわりは下処理。「なるべく自分でやるうネ。そのほうが新鮮な美味しさを味わえるから」。皮むきは案外簡単で、骨も引き抜くだけ。どちらもスルツと取れるので気持ちがいいですよ。

イカとチーズが相まって濃厚な旨味なので、ワインもそれに負けないボリウム感のあるものを選びましょう。オススメはサルディーニャ産。この地方はイカを食べる習慣があるのでマリアージュに最適。各地方の食文化も考えてワインを選べば、自ずとよく合います。覚えておいてくださいね。



今月の マリアージュ

アタックの芳醇さは 美味しさの証です

1900年代初頭よりサルディーニャ島で生産をしている老舗ワイナリー。地ブドウのポテンシャルが高く、このセレガスはヌグラス種100%。太陽をたくさん浴びた果実の濃厚さ、口当たりのボリューム、余韻の長さ、3拍子揃った味わい。少し冷やしめでスタートすれば温度が上がるにつれ香りも楽しめる。「カンティナ・アルジオラス・セレガス2012」750ml 2500円 / ヴィナリウス

