



アッシエパルマンティエ
(牛ひき肉とジャガイモの重ね焼き)

惣

菓をフランスの菓子屋で販売するのはよくあるスタイルですが、当店でも菓子だけでなく、パンや惣菜まで販売しています。

アッシエパルマンティエは、フランスではポピュラーな家庭料理です。玉ねぎ、にんじん、セロリのみじん切りにベーコンとニンニク、マッシュルームの角切り、ひき肉を加えて炒め、オルガトマト缶チopp(タイスカット)とブーケガルニを入れて水分が無くなるまで煮込みます。

別の鍋でジャガイモを茹でて生クリーム、バターを加えてマッシュポテトを作り、耐熱皿に底からマッシュポテト、ひき肉、マッシュポテトの順に敷き詰めて表面にグリエールチーズを乗せ180度〜200度のオーブンで焼き色がつくまで焼きます。

オルガトマト缶は、トマトの味が濃く凝縮されたような味わいがあるので、ひき肉や香味野菜の味をより良くひきたててくれます。チーズとの相性も抜群です。



セ

ミドライマリネ野菜を使ったパンと前菜も作りました。ルヴァン・オ・レギューム(写真奥)は自家製のルヴァン生地(写真奥)にセミドライマリネ野菜ベーカータイプを巻き込み焼き上げました。セミドライマリネ野菜のカクテル(写真右)は、セミドライマリネ野菜アンティパストタイプをベースに、ブラックオリーブ、グリーンオリーブ、小玉ねぎを加え、塩コショウとミックスハーブ、オリーブオイル、バルサミコで味付けしました。

味付け後、真空パックに入れ3日間寝かせ、味をしみこませたら完成です。これにクルミや松の実を加えても美味しいと思います。



オルガトマト缶チopp
荷 姿：1号缶×6
賞味期限：製造後2年4ヶ月
保存方法：直射日光・高温多湿を避け常温



ルヴァン・オ・レギューム

セミドライマリネ野菜は、トマト、ズッキーニ、緑ピーマン、黄ピーマン、オリーブ、ニンニクがあらかじめ塩と酢で味付けされていて、野菜のうまみと甘味が凝縮されています。しっかりと味付けしてあるので、ビールのおつまみにもちょうどいいのではないのでしょうか。

手軽なおつまみといえば、フランスでは食事の前に集まって飲み物を片手におつまみを食べるアペリティフ文化があります。ワインを片手につまめる軽食として、新鮮な野菜を使い瓶詰にした、あつさりとした自家製の甘酢漬も販売しています。焼き菓子やジャムだけでなく、こういった商品もギフトとして重宝されています。

当店は今年9月に開店20周年を迎えました。記念イベントではガレットやクレープに自家製ハムやスモークサーモンを挟んで提供しました。



セミドライマリネ野菜
ベーカータイプ
荷 姿：500g×6
賞味期限：製造後2年
保存方法：冷凍(-18℃以下)



セミドライマリネ野菜
アンティパストタイプ
荷 姿：500g×6
賞味期限：製造後2年
保存方法：冷凍(-18℃以下)

また、新たな試みとして、ソフトクリームマシンを導入し、店内で食べただけできるよう、販売を開始しています。バナラ入りの濃厚なソフトクリームをチョコ掛けしたワッフルコーンに入れ、ブルーベリーソースとパールクラッカーを上にかけています。夏はフルーツ、冬はキャラメルやシヨコラをトッピングしたりなど、菓子屋の強みを生かしてバラエティ豊かな楽しみ方を提供していきたいと思っています。



永井 紀之 / オーナーシェフ
辻調理師学校フランス校卒。
「オー・ボン・ヴュー・タン」の
オープニングスタッフとして入社し、
2年後渡仏。フランス、スイス、
ルクセンブルグで6年レストランの
デザートや洋菓子の製造に携わり帰国。
1993年「ノリエット」オープン。
今年9月で20周年を迎えた。
2003年にはフレンチレストラン
「ル・ブチ・リュタン」を開店。



フランス菓子 ノリエット

〒156-0044 東京都世田谷区赤堤4-40-7グリーンヴィル1階
営業時間 / 9:00~19:00
定休日 / 水曜日
TEL / 03-3321-7784
FAX / 03-3321-9884
URL / <http://www.noliette.jp/>