

美人才食

ちかげの

青三才景 Chikage Ayayama



14歳にCMでデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経験し、現在はSTVラジオ火曜0時〜「あきことちかげのアタックマン」、TVH土曜18:30〜「旅コミ北海道」で出演中。北海道大学、食品インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。

生パスタ専門店 Le Varo シェフ 堀 竜史さん

「また来たよー!」と話しかけたいくなる、気取らない雰囲気と笑顔が素敵な堀さん。お話を伺うと、実は元々、和食の料理人だったとか。生パスタに出会ったのは10年前。モチモチした食感とその美味しさに衝撃が走り、すぐに仕事を辞めて東区に生パスタのお店を開業。しかし、どうしても激戦区円山にお店を構えたいと現在のレヴァーロをオープン。最近は農業にもチャレンジしており、自分の畑で穫れたズッキーニ、トマト、カブ、ハーブといった野菜を使ったメニューが人気を呼んでいる。気軽に美味しい料理を食べられる空間作りを意識して、自分のお家に遊びにきた友達のような接客をスタッフにも指導されているのだとか。今では来客の7割がリピーターだそうです。



北円山の住宅地にポツンと発見!「生パスタか〜。オシャレして行かないかダメだよな〜。」と思っていたのですが…。なんとも気軽に美味しい料理を頂ける、その「空間作り」に惚れ惚れ。パスタなんてどこでも一緒だと思っていたあなた! 騙されたと思って足を運んでみて!

「また来ちゃった!この味が食べたくて…」とリピーターの声が聞こえてくるお店

お店の雰囲気

お店に入ったときに期待感って一番高まりますよね? ドアを開けるとこんがりとしたにんじんの良い香りが…。アットホームな雰囲気の1階席と屋根裏部屋のような空間の2階席があります。生パスタのシェフとドルチェの担当シェフがいるのも魅力的! 予約しないと入れないこともあるのでご注意ください。



こだわりの生パスタ

生パスタって値段の張るイメージありませんか? 私自身も「堀さん、この値段で大丈夫?」とつい聞いてしまったほどリーズナブル。また生パスタはソースを選べたから好きな麺の種類をチョイス。その麺によってソースをアレンジして仕上げた下さるそうです。その4種類の麺をご紹介します!



1. タリアテッレ(平麺) 実は堀さん平麺が大嫌いだったそう。しかしリクエストが多く、試行錯誤を重ねたどり着いた麺。今では断トツ人気ナンバー1。2. ねじ麺 モチっとした食感でどのソースにも合う万能な麺。すぐ伸びてしまうのが難点ですが、内緒のひと工程を加えるとのびずりに頂けるそう。3. キッターラ 食感を意識してできた麺。ねじ麺と平麺の間といった感じ。4. ハンカチパスタ その名の通りハンカチのように平べったい大きなパスタ。チーズと相性が抜群で食感が最高。ラザニアなどにも使用されます。

三元豚のポロネーゼ(キッターラ)

白いクリーム仕立てのポロネーゼ? と最初は驚きましたが、目の前にお皿が置かれた瞬間に立ちのぼるチーズの香りが食欲をそそります。普通クリームベースだとお肉の臭みを感じてしまうのですが、三元豚は脂が上品で鼻に抜ける香りが良くとっても美味! 特色ある味わいのチーズ「モモドモアン」がアクセントになっています。

プリプリエビのバジルクリーム(平麺)

バジルとクリームの相性が抜群! バジルの良い香りと大ぶりのエビがいくつも入っていて食感も楽しめるのが好きですね。そして、こだわりの平麺は物凄く歯切れがよく重たすぎない。ソース、麺ともに美味しく、お互いが寄り添っている感じが伝わります。



▲三元豚のポロネーゼ(キッターラ) 1300円



▲プリプリエビのバジルクリーム(平麺) 1200円

前菜



平らなお皿? いや、石! 黒い大理石に乗って登場したのは前菜盛り合わせ。この前菜はお店の若手スタッフに、食材選びから味付け、盛り付けまで全てまかしているのだそう。堀さんは「自分だけの知識やセンスだけでなく、若手の驚くような発想により新しいものが生まれるので、自分自身の勉強にもなる」とお話し下さいました。

ドルチェ専門シェフによるチーズのドルチェ

ゴルゴンゾーラのクリームブリュレ
ドルチェでゴルゴンゾーラ、食べたことありますか? 私は一瞬で虜に! ゴルゴンゾーラのチーズがこんなに美味しいドルチェになるなんて本当に驚き! クセを生かして塩やハチミツで甘さを引き出し、くどすぎないブリュレに仕上がっています。



ウォッシュチーズで作った大人の濃厚タルトショームというチーズで匂いがきついのですが、ドルチェになると「そのクセがクセになる」といった感じ。ハチミツとコショウが付け合わせされていて、ハチミツは香りも際立ちチーズのえぐみもまろやかにしてくれます。コショウには驚きましたが、スパイスがアクセントになった初めての味!

ちかげの
美味しい話

〜チーズの種類〜

チーズは大別すると、ナチュラルチーズとプロセスチーズの2種類。原料となる乳を乳酸菌や酵素で自然に熟成させたのがナチュラルチーズ。そのナチュラルチーズを加熱して溶解し、乳化させて固めたのがプロセスチーズです。またナチュラルチーズは製法や原料によって7種類のタイプに分類することができます。

- ・乳を発酵させてかためた ……「フレッシュタイプ」
- ・白カビに覆われた ……「白カビタイプ」
- ・内側に青カビがある ……「青カビタイプ」
- ・熟成中に表面を洗う ……「ウォッシュタイプ」
- ・山羊乳から作られる ……「シェパードタイプ」
- ・水分を取って硬くする ……「セミハードタイプ」
- ・セミハードよりも硬い ……「ハードタイプ」

チーズはビタミンB2が豊富で、摂取した脂肪を燃焼させ体内に蓄積させない役割を持っているからダイエットにピッタリ。また、美容と健康に欠かすことのできないビタミンAの含有量は緑黄色野菜よりも多く、免疫力を高め、病気から体を守ってくれるだけでなく、皮膚や粘膜の健康を保つ役割も持っています。チーズはカルシウムをはじめ、ミネラル類、ビタミン類、タンパク質、脂肪など、人間が体をつくり、生命を維持するうえで欠くことのできない栄養素のほとんどすべてを含む「完全栄養食品」なのです。

File.02 生パスタ専門店 Le Varo

札幌市中央区北3条西23丁目 ハウフィス1F
TEL.011-614-2202
営業時間/11:30~14:30, 18:00~21:30
定休日/無休

