

イタリアン
ダオルモ
北村 征博



きたむら・ゆきひろ/北イタリア各地で3年修業、新宿〈トラットリアブリッコラ〉シェフを経て2012年に独立。http://www.da-olmo.com/

●酢
赤ワインビネガー
ランガローロ/イタリア



老舗蔵のワインを発酵&熟成。

「キレイのある味と奥深い香りで、ジビエ料理の仕上げに活躍します」。樽で約2年間熟成させる。ワインの酸味、甘味、渋味が残る複雑な香味が特徴。2,940円(500ml)。◎小川正見&Co. info@oleaclicca.com

●油
エキストラバージン
オリーブオイル
トニーソ/イタリア



青臭さやえぐみも個性です。

「当店では4種のオイルを使いますが、これは肉料理やしっかりめのパスタソースの仕上げに」。クリアでスパシーな一品。2,980円(500ml) *参考価格。◎コンテ0466-21-6080。http://www.con-te.net

●スパイス
枝付き
オーガニックオレガノ
カンシタンテ/イタリア



ナチュラルな香りが賢沢。

シチリア産の枝付きオレガノは「香りが格別。オリーブオイルと塩とこのオレガノだけでも、おいしいパスタソースになります」。1,050円(25g)。◎ロッソEピアンコ078-241-0131。FAX078-241-0132。

スペインバル
バルマコ
今村 真



いまむら・まこと/飯田橋〈エル・カミーノ〉出身。サン・セバスチャンで出会った味を中心にスペイン料理を提供。http://barmaquo.com/

●酢
シェリービネガー 24年
デ・ソト/スペイン



24年かけて熟成させた大御所。

スペイン王室御用達の稀少なビネガー。「これと醤油を合わせて、南蛮漬のドレッシングを作っています」。1,785円(750ml)。◎白井松新業03-5159-5704。FAX03-5159-5714。webshop@shiraimatsu.com

●醤油
消費者御用蔵
国産有機生醤油
ヤマキ醸造/埼玉



洋にも合う、名水仕込み生醤油。

有機丸大豆と小麦を神泉水を使い杉樽で天然熟成。「発酵のコクが好き。シェリービネガーとも相性抜群です」。893円(500ml)。◎0274-52-7070。FAX0274-52-7071。http://www.rakuten.ne.jp/gold/goyougura/

●スパイス
ピメントン・デ・ラ・ペラ・ドウルセ
ラ・ダリア/スペイン



隠し味にもコク出しにも活躍。

燻煙乾燥させたパブリカ粉末。「カジョス(牛ハチノスの煮込み)に欠かせません。辛口タイプも愛用」。5,040円(370g、2缶)。◎白井松新業03-5159-5704。FAX03-5159-5714。webshop@shiraimatsu.com

ワインバー
マチルダ
町田 洋子



まちだ・ようこ/オーナーパティシエとして洋菓子店を営んだ後、2010年、自然派ワインバーを初台にオープン。http://www.machilda.com/

●スパイス
石臼挽きの山椒粉 香山椒
かないち/和歌山



心地よい刺激が体中に走ります。

「クリーンな山椒の刺激が、麻婆豆腐、酸辣湯麺の仕上げにぴったり。きれいな緑色にも驚きます」。高野山の麓で育成されたブドウ山椒。630円(10g)。◎山本膳之助商店073-487-0001。http://e-sansyo.info

●スパイス
カレーパウダー スパイス
原了郎/京都



七味の老舗のすごい変わり種。

15種類のスパイスと一味をブレンド。「辛味がピリッ。カレーはもちろん、炒め物やピラフ、お味噌汁にもおすすめ。441円(22g)。◎075-561-2732。FAX075-561-2712。http://www.hararyoukaku.co.jp

●スパイス
粒生こしょう
林家商会/埼玉



華やかな香りと味わいが◎。

生こしょうを塩漬。「辛味はそこまで強くないのでカルパッチョやパスタの味に奥行きを出したいときに」。630円(25g)。◎こしょう本舗04-2932-5656。http://www.rakuten.co.jp/kosyou-honpo/

イタリアン
メセババ
高山 大



たかやま・はじめ/西麻布〈ヴィーノ・デッラ・パーチェ〉、駒沢〈ラ・フォルナーチェ〉の料理長を経て、2013年に独立オープン。

●酢
熊野の酢
丸正酢醸造元/和歌山



有機低農薬米で造る限定銘柄。

「イタリア産トレビアーノのワインビネガーにも似た味わいで日本の食材とも好相性。自宅でも愛用」。古式醸造法で造る伝統の味。735円(300ml)。FAX0735-52-6551。http://www.marusho-vinegar.jp/

●果汁
新姫 果汁
熊野市ふるさと振興公社
/三重



皮ごと搾って酸味を凝縮。

熊野の固有種「新姫」のストレート果汁。「熊野の道の駅で見つけて以来、取り寄せています。苦味と酸味、甘味が秀逸」。700円(100ml)。◎0597-97-0640。FAX0597-97-0641。http://www.kumano-furusato.com/

●醤油
鶴屋
ヤマロク醤油/香川



4年間かけて長期熟成。

「自宅では、お刺身にも煮付けにもこれ一本です」。生醤油に大豆と小麦を再仕込みして醸造。まろやかで濃厚な一品。2,100円(500ml、2本)。◎0879-82-0666。FAX0879-82-1293。http://yama-roku.net/