



チキンカレー 900円 (越の鶏使用)

チキンカレー

時を超えて蘇る、懐かしいあの味

巻頭
コラム
にいがた
モノ語り

明治七(一八七四)年、開港で賑わう新潟にイタリア人青年コック、ピエトロ・ミリオールが牛鍋屋を開くや、湊町のハイカラな気風もあつてか、店は大繁盛。以来、新潟随一の本格西洋料理店から、昭和五十一年にホテルとして生まれ変わり、現在にいたるまで、ファンを魅了してきたのが創業百三十七年の老舗「イタリア軒」だ。

洋食の中でもカレーの評判は高く、ビストロマルコポーロで提供される今もビーフカレーが定番として愛される一方で「昔の『黄色いカレー』が食べたい」と望む声が続を絶たない。その熱烈な要望に応え、今夏復活したのが、六十年ほど前の人気メニュー『チキンカレー』だ。明るい黄色に、スープのような質感。歯ごたえのある鶏肉がごろっと入ったカレーは、まだ牛肉が一般的ではなかった時代に、ビーフカレーより先に広まり定着したと言われる。復刻にあたっては、かつての料理長が持っていたオリジナルレシピを忠実に再現し、地産地消の考えからライスはもちろん新潟コシヒカリ、新潟県産の越の鶏(こしのとり)と野菜を主に使用することに。野菜の甘みと自家製フオンドボー、そして数種類の隠し味……。チキンに合うように計算されたその味は、マイルドでありながらもかな辛みがピリッと後からやってくる。

「イタリア軒」で食事することがステイタスだった。往時からの常連客も、懐かしい「あの頃の味」に再び出合える。



老舗の味をレトルトでも(ミートソース 420円、カレー 472円、ハヤシ 577円)。高速道路SA、ふるさと村、ピア万代などのお土産コーナーで販売中。



ビーフカレー 900円

●ホテル イタリア軒(ビストロ マルコポーロ)
〒951-8061 新潟市中央区西堀通7番町1574番地
TEL025-224-5123 FAX025-224-7679
<http://www.italiaken.com/>

Contents

01

■巻頭コラム
にいがたモノ語り
チキンカレー (ホテルイタリア軒)

02

■シリーズ特集
地産地消とにいがた野菜の未来⑤
新潟産枝豆の底力

05

■リポート
にいがたの明日を担う活力企業
ホリカフーズ株式会社
「いざい」に役立つ食を
フルーツランド

09

■観光
あのみち・このまち再発見
『片貝花火』／小千谷市

10

■お店
旬の枝豆料理が食べられるお店
和食ダイニング蔵
イタリアンレストランSPSGIIFT

11

■Sole! にいがた応援企業
株式会社第一印刷所
■フロにぎく元氣レシビ
にいがたの旬の野菜で「おいしい!」をつくらう。
ひんやり涼やか 枝豆の冷製スープ



農・商・工をつないで
みんなで作る新潟の元氣!

Sole! にいがた
【夏号】 Vol.05
SUMMER 2011

Sole!とは、イタリア語で「太陽」を意味します。「万物を照らす太陽のように、農業・商業・工業をはじめ、新潟のあらゆる活動を元気にしたい」という思いをタイトルに込めました。

※「Sole! にいがた」のバックナンバーはホームページでご覧いただけます。

<http://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/>

新潟県信連

検索