青森県産りんご100%　木樽熟成　まろやかな酸味

新感覚のナチュラルなお酢
ブラックアップルビネガーで作る本格イタリアン

青森県弘前市で100年余り醤油・味噌を作り続ける老舗蔵が、永年培った醸造技術を生かして造る新感覚のアップルビネガー。完熟りんごの風味が生きたナチュラルな味わいを「アクアパッツァ」日髙良実シェフは、こんな一品で表現してくれました。

ブラックアップルビネガー
1296円（税込）／300ml
●お問い合わせ先
カネショウ㈱
☎0172-57-2121
www.ringosu.com

レシピは、
http://r-tsushin.comへ

◎アクアパッツァ
東京都渋谷区広尾5-17-10
EAST WEST B1F
☎03-5447-5501
11:30～13:30LO
（土曜、日曜、祝日～14:00LO）
18:00～21:30LO
月曜休（祝日の場合は火曜休）
東京メトロ広尾駅より徒歩4分

「平貝のサラダ　ブラックアップルビネガーのゼリーのせ」
帆立貝よりも味が濃く、歯応えのよい平貝をさっと炙り、
生野菜とりんごと合わせてサラダ仕立てに。
そこにブラックアップルビネガーのゼリーが甘酸っぱさを加えるチャーミングな一皿。

「お酢というより“素材”として生かしたいですね」

口の中でふわっと広がる、瑞々しいりんごの香りと優しい酸味。青森県弘前市の老舗醸造蔵、カネショウの「ブラックアップルビネガー」は地元、青森県産りんご果汁を琥珀色に濃縮し、ゆっくりと発酵させ、さらにオーク木樽で熟成させたもの。りんごジュースを10日ほど発酵させて完成、という一般的なりんご酢と違い、完成までに200日以上かけたビネガーは、果実の風味がしっかり感じられる。

イタリアンの名店「アクアパッツァ」の日髙良実シェフはこの味を「バルサミコをりんごジュースで割った味」と端的に表現した。

「ピュアでナチュラル。そして主張しすぎないブラックアップルビネガーの良さは、ワインビネガーやバルサミコと同じ使い方では活きてこない。だから調味料ではなく、素材として使おうと思いました」と言う。そして生まれたのが写真の一品。ブラックアップルビネガーをゼラチンで冷やし固めることで、風味が引き立ち、口に入れた時に他の具材と溶け合う。

このビネガーのゼリー、コンフィチュールのようにパテやチーズに添えるなど、いろいろな使い方が考えられそうだ。

「魚介だけでなく鴨のサラダでもいい。アフォガードやマチェドニアなど、デザート系にはまず合いますね」とシェフ。いつもの料理を、ワンランク洗練させる素材として、大いに活用できそうだ。

text by Mari Nomura / photographs by Tsunenori Yamashita