



奥にある座敷席は板状の木を重ねた衝立で仕切っており、個室風でゆったりと寛げる

食肉関係者から「国産豚肉によく似ている」と評され、注目視されている豚肉がある。メキシコの豊かな大地で育った「メキシカンポーク」だ。今回は「春秋 溜池山王」の料理長・増田隆信氏が、川島さんをイメージして「ワインに合うメキシカンポーク料理」を考案。ワイン通であり、無類の豚肉好きでもある川島さんに試食してもらった。

一品目に供されたのはロースのサラダ仕立て。「日本の豚と比べて脂肪分が少なく、さっぱりしているの、バルサミコや粒マスタードを使ってサラダ仕立てにしてみました」と増田シェフ。口にしたら川島さんは「嚼んでるうちに旨みが出てくる。こういう食感のお肉なんです。さっぱりしたお肉と白ワイン、とってもいいマリナージュだと思いません」とすっかり魅せられた様子。

子。二品目のバラ肉の燻製では「これ好き。バラ肉も大好きですが、燻製もすごく美味しい」という声。三品目は、南瓜やレーズンなど甘みのある具材をヒレ肉で巻いた包み焼き。ピノワールの赤とともに味わいながら、「ピノの酸味と豚肉はすごく相性がいいですね。これはデザート感覚でいただけるようなお料理だから、その果実味とワインがよく合ってます。これも大好きです」と川島さん。最後はヒレステーキとフォアグラを組み合わせた一品で、添えられたワインは「バルパレスコラスピネッタ ヴァレイルーノ」。ブラインドで川島さんは見事、銘柄とワインテージまで当てた。

濃厚なワインに合わせたフルボデイな料理を締め、試食は終了。メキシカンポークを初めて味わった感想をきくと「最初さっぱりしたお肉だときいて固い食感を想像したんですが、部位によって全然違うんです。すごく柔らかかったりジューシーだったり、イペリコ豚や今私が凝っているアグー豚とは違った味わいがあると思いました。料理法や部位によってしっかりとワインにも合うし、噛み応えがあって奥から旨みが徐々に出てくる感じ。奥が深い味なんです。その上、おいしいのに脂肪が少なくヘルシー。女性には非おすすみたい豚肉ですね」という明るい声。返ってきた。上質を知人も認めるメキシカンポークが一度味わってみてはいかがだろうか。



メキシカンポークはワインとの相性も抜群と川島さん



上・「メキシカンポークヒレの南瓜包み焼きバルサミコソース」
 南瓜やレーズンをヒレ肉と網脂で包みソテーした一品
 中・「メキシカンポークロースのサラダ仕立て」
 ローストした肉を野菜、粒マスタードとホワイトバルサミコのソースで
 下・「テンドーロインステーキとフォアグラのソテー マデラ酒とエストラゴンのソース」
 ポーチドエッグが挟んである



日本に輸出されるのはメキシコの中でも高品質を誇るソノラ州とユカタン州の豚肉。弾力のある柔らかさがある



貸切も可能なラウンジ「春秋空と窓」。煉瓦造りのシックな空間から絶景が一望できる



MEXICAN PORK × 春秋
 メキシカンポーク輸出業者協会主催による
メキシカンポークフェア
 12月15日まで実施中

春秋 溜池山王
 電 03-3592-5228 住 千代田区永田町2-11-1 山王パークタワー-27F
 営 11:30AM-L.O.2:00PM/5:00PM-L.O.10:00PM
 休 日曜・祝日 席200席 カード使用可
 ○アラカルト¥1,050-、コース¥6,300-

春秋ツギハギ日比谷
 電 03-3595-0511 住 千代田区有楽町1-1-1 日本生命ビルB1F
 営 11:30AM-2:30PM/5:00PM-11:00PM
 休 年末年始・盆休み 席 275席 カード使用可

川島なお美さんも絶賛するメキシカンポークを使ったランチが、期間限定で『春秋 溜池山王店』、及び『春秋ツギハギ日比谷』にて味わえる。溜池山王店では、メキシカンポークを使った丼ぶり2種類(写真右)を、日比谷店では、御前スタイルのものを出す予定だ(いずれも ¥1,300~¥1,600)。メキシカンポークのおいしさをランチで気軽に楽しんでみては。



左・「メキシカンポークバラ肉の角煮丼」
 バラ肉を5時間かけて柔らかく煮た角煮と温泉卵などが入った栄養満点の丼
 右・「メキシカンポークロースカツ丼」
 サクッと揚がったトンカツに溶き卵がたっぷり入った和風あんがかけてある



『春秋 溜池山王』料理長・増田隆信氏。今回メキシカンポークの特別メニューを考案。

MEXICAN PORK × Naomi Kawashima at 春秋 上質な美食空間で、旨味の極致を知る。

肉質の良さと安全性が魅力の「メキシカンポーク」が話題を集めている。そこで、和食をベースとした創作料理を展開する『春秋 溜池山王店』でメキシカンポークを使った特別メニューを創作。「今、食材が一番気になるのは豚肉」という女優の川島なお美さんに、ワインとメキシカンポークのマリアージュを愉しんでもらった。

Photographs: Yasaka Hisano Text: Noriko Matsumoto Edit: remix-inc