

新型コロナウイルスの感染拡大で開催が危ぶまれた東京オリンピック2020も無事に終了しました。日本選手の大活躍には大いに励まされましたが、パンデミックの収束はいつかに見えてきません。元氣になれないニュースばかりの毎日ですが、久しぶりに心トキメク器に出会いました。

8月 コスタ・ノーバのリビエラシリーズ



ハイドランジア(中)とアルケミルリーフ(上下)。日本でも大人気です

世界的に有名なフランスのフラワーアーティスト、クリスチャン・トルチュ(Christian Tortu)が、ポルトガルの陶器メーカー、コスタ・ノーバ(Costa Nova)とコラボして発表したリビエラシリーズ。地中海沿岸屈指のリゾート地、リビエラに降り注ぐ太陽と、のびやかな自然をトルチュならではの感性で食器に表現したシリーズで、ふんわりとした彩色、上品な艶感が特徴。食卓が一瞬で華やき、明るい雰囲気になる魔法のうつわです。

クリスチャン・トルチュ

クリスチャン・トルチュは1954年、自然豊かなロワール地方の農家に生まれました。幼少時から培った自然への深い愛情と鋭い視点から生まれる革新的な作風は「トルチュスタイル」と呼ばれ、世界中の人を魅了しています。シャネル、ディオール、カルティエ、ヴァレンティノ、バカラ、アルマーニなど世界中の著名メゾンとのコラボも多数。ランウェイやイベントの演出などへのオファーは引きも切らずだそうです。

「創作の源は自然」と語るトルチュは、古くから四季折々の自然を愛してきた私たちと響き合う感性を持っており、それが日本で高い評価を受ける理由なのだと思います。

おうち時間をちよっと楽しくする
大石育子のくらししごと
私が愛用する暮らしまわりの「もの」「や」「こと」「に」についてご紹介する連載。
自宅で過ごす時間が増えている今、皆さんのおうち時間を充実させる心地よい空間づくりのヒントにさせていただけたらうれしいです。



大石育子
インテリアコーディネーター、食空間プランナー、英国式紅茶インストラクター。日本フィンガーフード協会認定講師、食空間プロジェクト(FSP)認定サロ、初級ディプロマ発行校 Atelier de Ikuko New York 主宰。「東京ドーム・テーブルウェアフェスティバル」特別審査部門で2019、2020年と2年連続入選、2020年、テーブルウェア・コーディネート部門入選、特別審査部門・奨励賞受賞、日本クラブカルチャー講座講師。2021年5月帰国。
<http://atelierdeikukony.amebaownd.com>

今月のフィンガーフード ～ローストビーフのカナッペ～

手軽にできておつまみにもピッタリ、そして見た目も可愛いフィンガーフード。今月は、市販のローストビーフをアレンジしてみました。



【材料4人分】

- ・ローストビーフ(スライス) 100g
- ・ブルサンチーズ(ペッパー味) 1個
- ・玉ネギ 1個
- ・バケット 4枚
- ・飾り用のハーブ、エディブルフラワー適宜

【赤ワインソースの材料】

- ・赤ワイン 60~80ml
- ・しょうゆ 小さじ2
- ・みりん 小さじ1
- ・バター 小さじ1

【作り方】

- ①玉ネギをくし形に切り、バターを入れたフライパンで15~20分、焦色になるまで炒める(ときおり水を足して焦げ付かないように注意する)
- ②スライスしたバケットにチーズ、ローストビーフ、炒めた玉ネギをのせる
- ③ハーブやエディブルフラワーを飾り、赤ワインソースを添える

【赤ワインソースの作り方】

- ①小鍋に赤ワインを入れて沸騰させ、半量ほどに減ったらしょうゆとみりんを加える
- ②鍋肌に泡が出てきたら火を止め、バターを溶かす
- ③好みではちみつやバルサミコ酢、オニオンパウダーを入れると味に深みが出る

★ブルサンチーズが手に入らない場合は、クリームチーズに黒コショウを練り込んで代用できる。

★炒めた玉ネギは煮込み料理の味をグレードアップしてくれるので、冷凍しておくとも便利。CHEDDARチーズを絡めてフィリーチーズステーキにしてもおいしい。

今月のおすすめアイテム

MONIN

14ドル96セント~ (750ml) Amazonの価格

ウエルカムドリンクに欠かせないのが、MONIN(モナン)のシロップ。1912年、フランスの都市ブルジュで創業。1930年代から輸出を開始し、ヨーロッパ諸国と米国のカクテルブームを牽引しました。モナンのシロップはノンアルコールですので、お酒の苦手なゲストにも安心です。右の写真・左はブルーキュラソーのシロップを使ったブルーハワイのモクテル。右はモヒートのモクテル。どちらも炭酸水で割っていますが、アイ스티ーで割っても色鮮やかで華やかなドリンクになります。ゼリーなどデザート作りにも重宝しますよ。

