

「**広尾のスパイシーナポリタン10種野菜リコッタサワークリーム添え**」  
メログラノーの姉妹店、タラタタで提供される女性に大人気のナポリタン

Melograno 後藤祐司 オーナーシェフ

with

Taratata 田淵秀介 料理長

4月29日は **ナポリタン** の日 特別企画

《名手のナポリタン》  
誰にも好かれるナポリタンが今また大きな注目を集めている。4月29日のナポリタンの日に向けて、名手が作る人気のナポリタンを紹介する。

大人のナポリタンをメニューコンセプトにスパイスを効かせました。  
野菜をたっぷり使い、ベジタリアンの方にも、女性にも喜んでいただいています。  
このナポリタンのために手打ちしたキタツラを合わせました。  
ソースもよく絡みゴロゴロ野菜の食感ともぴったりマッチします。  
時間が経ってもソースやスパイスの風味が良く、キタツラのコシもしっかりしていて  
テイクアウトメニューとしても大人気です。

※次ページにレシピ詳細



「タラタタ」は、都内屈指のイタリアン「メログラノー」の2号店。「パスタハウス」をコンセプトに、昨年7月、東京・広尾の商業施設内にオープンした。名店揃いのフードホール内の中でもひと際人気は高く、17席があっという間に満席になってしまう。メログラノー仕込みの本格的なパスタを12種類、前菜も豊富に用意する。このナポリタンは1600円(税別)で提供。

【住所】東京都渋谷区広尾5-4-16  
【電話番号】080-6793-5397  
【営業時間】11時30分～20時

野菜

ジャガイモ、ズッキーニ、トマト、人参、れんこん、ピーマン、しめじ、かぶ、紅芯大根、プンタレッレ、カリフラワー、トレビス



パスタ

パスタは手打ちのキタツラ。このナポリタンのために作っている。しっかりとした太麺がソースに絡むのとゴロゴロ野菜の食感に負けない。



ソースと材料

- ① スパイス (時計回りに) カルダモン、グミンパウダー、カルダモンパウダー、ガラムマサラ、フェネルシード、中央はコリアンダーホール。
- ② カゴメトマトケチャップ
- ③ バター
- ④ 生クリーム
- ⑤ 完成したソース



サワークリーム  
自家製ミックススパイス

コリアンダーホール/クミンホール/フェネルホール/カシューナッツ/白ごま/カルダモンパウダー/カレーパウダー  
※ホールスパイスは、香りが出るまで乾煎りしたらミキサーにかけておく。



「テイクアウトにも対応できるメニューです」



Melograno  
後藤祐司 オーナーシェフ

「タラタタ」のナポリタンは、スパイスを効かせた“大人のナポリタン”がコンセプトです。ソースは、トマトケチャップにバターや生クリームでコクを出して少しマイルドにし、スパイスで風味を立たせてオリジナル感を出しました。パスタにはスパイスを使うものは余りありません。ナポリタンをスパイスを効かせてブラッシュアップしました。

野菜をたっぷり使っているのは、土地柄、外国人のお客様も多くベジタリアンメニューのリクエストがよくあるからです。ベジタリアン向けのパスタは、トマトソースに野菜を入れるか野菜のペペロンチーノくらいですから、野菜だけで満足していただけるようなメニューを考えたのです。ソースの味をはっきりとさせていますので、太めの麺で手打ちのキタツラを合わせました。麺自体に主張を持たせてより満足感を出しています。

また、このナポリタンは、コロナ禍で需要が増えているテイクアウトやデリバリーにも対応できるメニューとしても考えました。パスタは時間が経つと伸びるなど、美味しさを保つのが難しいのですが、太麺を使って炒めて仕上げるナポリタンだったら勝負できると思ったのです。これなら温め直しても美味しく

食べられます。トッピングしたサワークリームで味の変化を楽しんでいただき、最後まで美味しく召し上がっていただけるようにしました。



Taratata  
田淵秀介 料理長

野菜は、それぞれの存在感を出すために大きめにカットして、食感や食べごたえを出すようにしています。例えば、ズッキーニは少し厚めの輪切りにし、人参は細長くカットし食感の変化を出しています。火が入りにくかったり、油を合わせることでうま味が増すレンコンやジャガイモは素揚げをします。茹でる、生、素揚げといった具合に野菜によって下処理の方法を変えています。

カゴメのトマトケチャップは、味が安定していて、皆さん馴染みのある味ですので、アレンジをしても安心感があります。ほどよい塩味と甘さ、酸味とコクに旨みのバランスが抜群で非常に気に入っています。当店のナポリタンソースにはこれしかない、オープン時から使用しています。おかげさまでこのナポリタンはリピーターが多く、店の看板メニューとして定着しています。



ナポリタンソース

ニンニク、生姜を炒めて、カルダモン、クミンパウダー、カルダモンパウダー、ガラムマサラ、フェネルシードなどのスパイスとカレーパウダー、黒胡椒を合わせて、カゴメトマトケチャップ、生クリーム、バターを加える。



① 下処理した野菜を炒める。



② 別のフライパンに自家製のナポリタンソースを温め、7～9分ほど茹でた手打ちのキタツラを絡める。



③ ②に①の野菜を合わせてサッと炒める。このとき、野菜の食感を損なわないように火を通しすぎないこと。



④ ③を皿に盛り、サワークリームを乗せて自家製ミックススパイスをかける。