

# 世界が認めた、ジャムの王様 "フランス・ミオ"

フランスジャムコンクール  
世界ジャムコンクール  
金賞受賞

# françois Mio

## Confiturier

フランス・ミオのジャムは、  
フランスの家庭で昔から作られていたように、  
熟した果物と砂糖、レモン汁のみを使って造られています。  
(ペクチンは使用していません。)  
選りすぐった果実、手を加えず自然な造り方、  
これが最高のジャムを造るためのミオのこだわりです。



### ミオ氏が受賞した栄誉の記録

●フランス料理アカデミー会員 ●2000年フランス最優秀キャンデー職人 ●パリ国際砂糖菓子展 ●1998年、1990年世界チャンピオン ●1987年フランス最優秀ジャム職人 ●1989年金賞受賞 ●1990年ジャムグランプリ ●1995年砂糖菓子フランスカップ ●フランスチョコレート職人受勲者 ●パリ・コルドンブルー・インターヌック8回 ●フランス最優秀名産品4回

### 各界の著名人も絶賛(サイン帳の抜粋)

- ★フランソワ・ミッテラン (元フランス大統領)  
「世界コンテストのチャンピオンという、名誉あるタイトルを得たあなたは、フランスの食文化の向上に貢献しています。」
- ★ジャック・シラク (フランス大統領)  
「あなたの作るジャムはフランス南西部の熱狂です。」
- ★ブリジッド・バルドー (ショービジネス)  
「あなたの作るジャムは極上で、とても美味しく、本物のごちそうです。愛を込めてキスを送ります。」
- ★ジャン・ピエール・コフ (料理評論家)  
「すばらしい、とても美味しい、見事だ!このジャムを口にした後、家に帰り、自分が持っていたジャムをすべて捨ててしまった。」

### ■ジャムの種類

●アプリコット ジャム ●ラズベリー ジャム ●カシス ジャム ●チェリー ジャム ●いちご ジャム ●ブルーベリー ジャム ●ピーチ ジャム ●オレンジマーマレード

商品取扱い店 (取り扱い品目はお店によって異なります。)

- ブルディガラ二子玉川店 ■ブルディガラ広尾店 ■ブルディガラ ハービス大阪店 ■ヴィロン渋谷店 ■マティ代官山店
- ル クール ビュー ■オーバカナル赤坂店 ■クラレット ■浦和ロイヤルパインズホテル ■伊勢丹新宿店 ■ウジタスーパー
- エコピア石原 ■恵比寿ワインマート ■紀伊国屋 ■キャメルコーヒー ■グローブマート ■信濃屋 ■ジュビターコーヒー
- ナショナル麻布スーパー ■日進ワールドデリカテッセン ■フレンドフーズ ■明治屋 ■よつや ■ランドロームジャパン

### ●お問い合わせは

フレンチF&Bジャパン株式会社 Telephone. 03-5498-6321 Facsimile. 03-5498-6320  
〒142-0063 東京都品川区荏原1-19-17 <http://www.frenchfb.com>

[資料請求番号 5585]



9784388806416

ISBN4-388-80641-2



C9477 ¥1200E

1929477012004



上/中央が2台の旧式ジェラートマシン。左/ジェラートづくり。大きなへらを使って、側面から固まってくるのをはがしながら混ぜる。この感触で固まり具合を判断する。できあがったら、へらでジェラートをバスケットに移す。旧式マシンは作動している間、つねに人が手をかける必要がある。



右から、ジェラート職人マウリツィオさん、笑顔が見事な店主のシルヴァーノさん、娘婿のジェラート職人ガアルティエロさん、パール担当エンリーコさん。マウリツィオさんは20歳で店に入り、15年めのベテラン。店のスタッフは、シルヴァーノさんも含めて全部で9人。

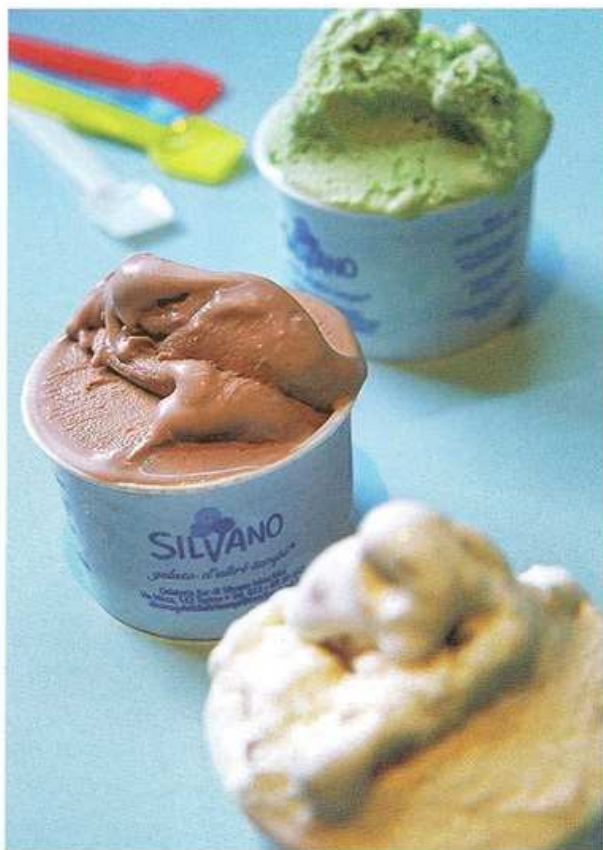
も、絶対にあきらめないで」と伝えたいよ。物事には時間がかかる。あせらないで、ジェラートづくりが好きならば、自分を信じて続けてほしい。

私はよい伴侶に恵まれた。声を大にして言うよ、妻がいなかったら何もできなかった。店の工房で朝も夕も一緒に働いて、精神的にも私を信じて支えてくれた。どんなに優れたマエストロだって、よい伴侶がいなければ大成しない。イタリアのラブストーリーだね笑。

支店を出すつもりはない。量を増やしてはだめだ。品質が落ちる。レストランにも卸さない。冷凍庫で冷やしすぎて固くなったものを「これがシルヴァーノのジェラート」と出されては困るからね。保存と提供の仕方にも責任がある。ここでつくって、ここで売る。これがジェラテリア・アルティジャーナーレだよ。



ジャンドゥイアを製造中。周辺から固まってくる。開口部が広いこのマシンは、混ぜるチョコチップやナッツがくずれにくいのも利点。



ジェラートは手前から、マロングラッセ、ジャンドゥイア、ピスタチオ。毎朝4種類のジェラートベース（A=生クリーム+牛乳、A+卵、A+チョコレート+ヘーゼルナッツ、砂糖・果糖・粉糖+水）を準備しておき、それをもとに適宜ジェラートをつくる。



133頁の満面の笑みのシルヴァーノさんが手にもつのは、人気のジャンドゥイアとクレマ、ピスタチオとストラッチャテラ（チョコチップ）の組合せ。



上/ジェラートは、ステンレスの冷蔵容器に入っている。容器の間をグリセリンのような凍結しない保冷剤が流動して冷やすシステム。「この方法だと、氷水に塩を加えて冷やしていた昔と同じようにゆるやかに冷えて、クリーミーな状態が保てる。中は見えないが、ふたがあるほうが衛生面で安心。日本でもおすすすめだよ！」とシルヴァーノさん。右/圧倒的人気のコーンは3サイズで1.00~1.50ユーロ、4サイズあるカップは1.00~2.00ユーロ。

トリノの郊外にある店は、ジェラテリアとパルを兼ねる。97年に改装したモダンなたたずまい。正面の小窓からジェラートが買えるようになっており、夏場は店の前に行列ができる。



## 手作業にこだわる それがおいしさの秘密

店名のように私のジェラートづくりは「昔ながら」。この機械は旧式のカタパブリガ社製。もう60年経つが、幸いまだ動いてくれる。この大きなへらでかき混ぜながら固まり具合をよく見極めて……この機械ならちょうどいい固さまでもっていける。

できあがったジェラートの含む空気量は20~25%。これがクリーミーで、しかもしつかりとした本物のジェラート・アルティジャーナレだ。卵も毎日手で割る。そのためには卵の殻をわざわざ洗浄してね。手作業が大事。小さなことだが、こういうことの積み重ねがジェラートをおいしくするんだよ。

ジェラートの種類は1年中17種類。季節で一部は入れ替わるが、ほとんどが定番。今どきは何十種類も置く店が多いが、私にはこれで充分。少なからず多からず。ピエモンテの伝統的な味をセレクトした。チョコレート味はジャンドワイアー種類だけ。ほとんどのお客さんがジャンドワイアを注文するから、思いきって普通のチョコレートは置くのをやめた。このくらいの種類なら、毎日新しくつくって、その日のうちに売りきって、いつも新鮮なジェラートをお客さんに出せる。

トスカーナから出てきて、トリノに店を開いたのは60年。わずかな資金で、妻と2人きりの出発だった。それが40年経った今、たくさんの賞をもらい、きれいな家を山にもって、故郷トスカーナの海にたくさんのものをもたらしてくれた。若い人には「すぐにうまくいかなくて



モダンで機能的な店内は「混み合う時間帯でもお客を12分以上待たせない」を目標に設計された。ジェラート、菓子、パニーノ類、パルカウンターとコーナーが分かれている。奥には20卓ほどのテーブル席もあり、昼時には軽食をとる近所の勤め人にてぎわう。