

■Renzini 社訪問(レストラン)

訪問日:2015年3月10日(火)

この日は Renzini 社所有のレストランへ訪問。



←すっきりとした外観のきれいなレストラン。通りに面した敷地入り口には Renzini の看板。

↓中はレストランとショップが併設され、見たこともなかった商品もたくさんありました。







別メーカーより入れているチーズやワインも合わせて置いてあり、ダンテ社長のシールがつけてある。

テーブルには見知った商品を含め Renzini 商品を使った前菜が並んでいた。組み合わせが面白く、商品提案の参考にしようと思った。



▲写真奥より、

海老とグアンチャーレのブランデー漬け、ウブリアーコヴィナーチェとグリッシーニ、トリュフ入りサラミとアスパラペーストのブルスケッタ。

グアンチャーレとウブリアーコの香りが良く、グアンチャーレのブランデー漬けは海老と良く合いました。この2つは社内で試食した時よりも美味しく感じられた。最近別メーカーでも口にするトリュフ入りサラミだが、Renzini のものはトリュフの香りはあまり強くないように感じたがアスパラの甘みとバランスが良かったと思う。



▲プロシュットコットの試食。現地で食べたプロシュットコットはしっとりとしていて穏やかな旨味があり脂も美味しかった。ここにきて完成度が高いことを知る。コットを扱ってはどうかとコンサルタントに言われるが、日本に来たときの状態変化を考慮して今回は保留。つくづく残念。

コットを使った前菜はサフランのクリームソース？にセロリとペコリーノ、クルミを合わせてあり、チャイブとバルサミコ酢が添えてあった。優しくまとまっていた美味しい。



▲ドルチェ:コアントローとパウンドケーキのミモザ。

塩の効いた肉製品を次々に食べていた為、このあっさりした甘みの冷えたドルチェは非常に美味しく、嬉しかった。

次ページより紹介された商品の報告。



Renzini サラミシリーズをいろいろと試食。200g程のポーションのミニサラミが味付け違いで種類が豊富だった。なんとなく日本人に受け入れやすいところでせめて来た印象。



トリュフ入りサラミ(左)とフロマッジョ入りサラミ(右)。  
トリュフ入りはブルスケッタに乗っていたものと同じ。  
フロマッジョサラミはパルミジャーノ入りとのこと。



直径の小さいトリュフ入りサラミ(左)とヴィノで風味付けしたサラミ(右)。  
どちらも各々の風味が香るが肉の味の方がしっかりしている印象。  
ヴィノのほうはワインの風味がそれほど分ならず。



サラミフィノッキオ(左)とオリーブ入りサラミ(右)。  
フィノッキオは日本でも認知度が上がりつつある上、直径が小さく手軽な印象。  
オリーブ入りも商品としては受け入れられやすいと思う。



ミニサルシッチャのセット。コンサルタントにしきりに進められた商品。プレーンを3つが基本だが、違う味1個ずつのアソートでも希望すればやれるよう頑張ってくれるらしい。



ウブリアーコのスライスパック。写真は70gだが、少ないパックもできるようなことを言っていた。

賞味期限は製造後3ヶ月とのこと。ウブリアーコのような特徴ある商品は魅力的だが、受け入れられるかどうかはスライスパックでの味と価格のバランス次第。

他にもコットのスライスもあるらしい。入荷後味はどの程度変質するのかが気になる。

セツラやグランカッレのスライスパックやアソートもやって欲しいところ。

以上で Renzini 社報告を終了します。