

# ちかげの 美人食

File.17 バスタとお肉のボリュームイタリアン  
Musetto

shop info 00P

青山千景 Chikage Aoyama



14歳でCMデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオ火曜0時〜「あきごとちかげのアタックヤング」、TVH土曜18:30〜「旅コミ北海道」、HTB土曜9:50〜「イチオシプラス」に出演中。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。



正直こんなにゲラゲラ大声で笑いながら取材したお店はないかも(笑)! 気取らないけど料理は本物! スタッフはオーナーの多田さんと西村シェフ(写真右)、新入社員と書かれた名刺をお持ちの花田さん(写真左)の3人。多田オーナーは、従業員にも働いている時間は心から楽しんでもらいたいという強い気持ちがあるそうです。

## ゆかいな仲間たちがお出迎え。 パスタとお肉のボリュームイタリアン

少量の料理、そして高価…。そんな洋食のイメージを払拭!

おいしいものをたくさん食べてもらいたい! とにかく残念な思いをしてほしくないというオーナーの熱い思いから2013年4月にオープン。お客様の年齢層は幅広く、最近は女性も多くなってきたとか。でも、本当は男性が「ちょっと良い店知っているんだ」と得意気に女性を連れてきてくれるお店を目指しているそうです。これから付き合うかも!? といったドキドキのカップルにチョイスしてもらえたら、フランクな雰囲気と美味しい料理が2人の距離を縮めてくれること間違いありません。

シンプルかつ柔らかな雰囲気を重視したと話す店内には大きなMusettoの文字が。Musettoの意味は「無邪気な笑顔」。豚などの動物に対して愛くるしいという気持ちを表現する言葉なのだとか。豚の小物がいろいろなお目見え! 皆さんもぜひ探してみてくださいね。



### SHOP DATA

札幌市中央区南3条西4丁目  
南3西4ビル5F  
TEL.011-215-0735  
営業時間/17:00~3:00  
(日曜・祝日~0:00)  
定休日/不定休



### 今回紹介のコース料理

料理10品 3200円

- ・タバス3品(レバパテやサラダなど3点)
- ・カルパッチョ2品(サーモンやハマチ)
- ・バスタ(アマトリチャーナ)
- ・季節の彩りサラダ
- ・パチマクロのカマ焼き ハルサミコ酢がけ
- ・ハーブばかり食べた豚のロースト
- ・おまかせ自家製デザート

### アマトリチャーナ

多田オーナーとナイスコンビの西村シェフが料理の世界に入って初めて作ったイタリア料理がこのアマトリチャーナ。最も思い入れのあるパスタなんだそう。今ではお店で1番人気のメニュー。シェフの温かい思いと気持ちがこのパスタを通してお客様に伝わっているのですね。ベーコンとタマネギの甘み、そしてバターの香りが食欲をそそります。トマトソースなのですがガツンとくる濃厚な味わいです!



### ハーブばかり食べた豚のロースト リンゴのコンポート添え

果物との相性が良い真狩のハーブ豚を使用。脂身がサラッとしているのにジューシー。私もよくこのハーブ豚を取り寄せています。甘いリンゴのコンポートと一緒に味わうとさっぱりとして一層肉の旨みを楽しめます。



### キジ肉のむねorもも肉のジェノバ焼 1480円

キジ肉って味わったことありますか? 岩見沢ではご当地バーガーやご当地ラーメンの具材として人気がありますが、札幌で食べられるお店はとっても珍しいのです。このキジ肉に出会った瞬間、お店の目玉料理になるとピンときたと話すオーナー。北海道産の高級食材の1つとしてもっと皆さんに食べてもらいたいとの思いからリーズナブルな価格で提供。私も2年ほど前にキジ肉をいただいたことがありましたが、その時はかなりクセが強いという印象でした。しかし西村シェフが試行錯誤の末、レアで焼き上げても臭みがなく、ジェノバソースと相性ばっちりの逸品に仕上げてくれています。キジ肉はこれから北海道を代表する高級食材になっていくかもしれませんよ!

### アボカドとジェノベーゼ みどりのヤツはだいたい友達 バジルパスタ 980円



このネーミングに思わず吹いてしまいました(笑)。だいたい友達…。うん、なんだか納得!? ニンニクだけでなく、しっかりとバジルソースにアボカドのコツレリが絡み合っているパスタ! バジルは香りが命なのですが火を入れると香りが飛んでしまうので、パスタの余熱でソースと合わせ豊かな香りを残しています。

### ルッコラ・ホウレン草サラダ 880円

カリッと焼いた肉厚ベーコン入りのボリュームたっぷりサラダ。食べても食べてもなくなる! アンチョビとこだわり抜いたベーコンが相性抜群! 脂の質が良いのでとってもジューシーなのに全然とくなく!



### ドリンクメニュー

イタリアンといえばワインですが、好きなお酒と一緒にイタリアンを楽しんでもらいたいとのことからカクテルや焼酎、ウイスキーまで色々揃えています。ぶどう・紅茶のスパークリングワインなどアルコール度数3~5%の飲みやすいものもあります。レモン・グレープフルーツ・パイナップル・ザクロのモヒートも人気のようです。

### ~これから注目したい 北海道ブランド「キジ肉」~

キジ肉ですが、札幌で年中味わえるのはこのMusettoさんだけかもしれません。岩見沢特産の高麗キジは、北海道の豊かな自然環境の下で1羽1羽丹精込めて生産されています。穀類を主体とした配合飼料の他に青物や大豆、おからなども与えられています。キジ肉は低脂質でカロリーが低いにもかかわらず、高タンパクでミネラルも豊富。秋から冬にかけて寒さが厳しい季節には身も締まり一層良質になります。コクがありますがまるで脂には甘みがあります。皆さんで北海道の高級食材を盛り上げていきましょう!

ちかげの  
美味しい話

