



クオルス・リストランテの仲間たち

SQUADRA QUALS

スクアドラ・クオルスとは？

100年続くイタリア料理店を目指す私たちをサポートしてくれている現地パートナー達。

契約ブドウ栽培、オリジナル醸造のワイン、伝統的バルサミコの醸造、スタッフの料理研修などを行って来ています。

三姉妹が受け継いだ、世界遺産にも認定された風景を一望できる美しいカンティーナ

ピエモンテ州



- パローロ (2020年5月より)
- ランゲ・アルネイス



オーナー、サンドラが経営する、宿泊できるカンティーナ。レストランではサンドラの母マリアが作る絶品の手料理が食べられる

- キャンティ
- ヴェルナッチャ

30年以上前、波のようにうねるブドウ畑の丘の美しさに一目惚れして購入したという、オーナーのロベルト。その愛着のある畑を、毎朝歩き、ブドウに語りかけ、健康状態や成長具合をチェックするのが日課

- キャンティ・クラッシコ

グラツィア姉妹によるカンティーナ。この地域の伝統製法で、ブドウ栽培から商品化までの全行程をファミリーの手で行なっている。クオルスのために実現させた、コストパフォーマンスの高さにも注目

- ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ



なだらかな丘に広がる葡萄畑の中にある、有機ワイナリー。代々伝わる家族経営のワインは洗練された味わい

- モンテファルコ・サグランティーノ



オーナーのジョバンニは、イタリアで最も小さい規模のDOC認定ワイン「イ・テッレニ・ディ・サンセヴェリーノ」の、唯一の生産者。「目の届く範囲で」というスタンスで、クオリティの高いワインを作る



- チャッコ
- メルロー・アルビーノ
- ピアンコ・デル・モーロ

ジョバンニの弟、ピエルルイージが経営する、マルケ州を代表するリストランテ。2019年6月に来日、クオルス・リストランテとの特別ディナーを開催するなど、深く交流している



- 交流リストランテ

トスカーナ州



ポデーリ・アルカンジェロ

- キャンティ
- ヴェルナッチャ



グラツィア

ウンブリア州



アントネッリ

- モンテファルコ・サグランティーノ

マルケ州



サッキ・タルトゥフィ

- トリュフ

2016年のイタリア中部地震復興のためにクオルスがバーニャ・カパッロで催したチャリティーディナーに出席したジョバンニとの邂逅から始まった交流

ヴェネト州



コルテ・サン・ベネデット

20haの畑から3種類のブドウを育てている。クオルス・リストランテは、オーナーのアンジェロが独立後の最初の取引先

- ヴァルポリチェッラ・クラッシコ
- ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スベリオレ「リパッソ」
- レチョート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ
- アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ



エミリアロマーニャ州



グラディツォーロ

栽培が難しく絶滅種だったネグレッティーノ種を復活させるなど、オーナーのアントニオによる、手間を惜しまないワイン造りが定評のカンティーナ

- ネガルティン
- バルベラ
- レ・アンフォレ
- ピニョレット「ベルソット」



スピネッタ

スピネッタとクオルス、それぞれのオーナーの想いを掛け合わせて「Luciano×Takanami」と命名されたシリーズを提供

- シャルドネ
- トレヴィアアーノ



テヌータ ウッチェリーナ

「ブドウの出来が悪い時は造らない」というオーナーアルベルトと、奥さん、2代目醸造家として急成長中の息子エルメスが経営する家族経営のカンティーナ

- ブルゾン
- アモローサ



バルビエリ

アルベルト夫妻と父パオロによる、ボローニャの老舗チーズ屋。洞穴熟成チーズなど、日本ではまず手に入らない豊富なチーズを扱う

- 洞穴熟成チーズ「フォッサ」



アチェタイア・カゼッリ

伝統的バルサミコ酢を次世代に伝えていく使命感と情熱に溢れた、家族経営の小さな工房。クオルスの12年物の伝統的バルサミコ酢もここで熟成中(出来上がりは2023年)

- 8年熟成バルサミコ酢



生ハムの聖地、バルマの工房。最新の設備環境を駆使しながらも、工房の窓を開け、バルマの風を当てて乾燥/熟成させるなど、人の手とバルマの気候風土が欠かせない

- バルマ産生ハム&サラミ類

カンパーニア州



ディ・マルツォ

カンティーナの代表作「タウラージ」は、オーナーのフェランデが、畑の選択から最新の注意と情熱を注いで育てあげた、まさに自身の挑戦が詰まったワイン

- タウラージ
- グレコ・ディ・トゥーフォ



マエストリ・パスタイ

故オーナーの「機械に頼る時代だが、大事なものは美味しいものを作りたいというパッション(情熱)」という信念を受け継ぎ、昔ながらの製法にこだわったパスタを製造している

- ブロンズダイス製スパゲッティ

シチリア州



フィリッポ・グラッソ

ヨーロッパ最大の活火山、エトナ山麓にある、兄フィリッポと妹マリアリータが経営するカンティーナ。「美味しいワインは完全なブドウ作りから」と、夏は毎朝5時からブドウの面倒を見ている

- エトナ・ロッソ
- エトナ・ピアンコ
- エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル