



メープル タイム フェア

Maple Time Fair 2009

メープル ファッションेशन バイ シェフ エイチ ヤ マ グ チ

『“Maple Fascination by Chef H. Yamaguchi”

シェフ山口のメープル使いに魅せられて』を開催

～山口シェフが描き上げる、メープルを使ったお料理やパティスリーの世界～

カナダのメープルシロップ産業を代表するケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）はカナダ農務・農産食品省協賛のもと、神戸北野ホテル総支配人・総料理長で“イグレック丸の内”などレストランのプロデュースを手がける山口浩氏とコラボレーションし、2009年3月2日から4月3日の期間、『Maple Fascination by Chef H. Yamaguchi シェフ山口のメープル使いに魅せられて』を山口氏のプロデュースするレストランやカフェ、パティスリーなどで開催します。



Maple Fascination
by Chef H. Yamaguchi

Maple Time Fair 2009
シェフ山口のメープル使いに魅せられて。

メープルシロップは、メープル(カエデ)の樹液から作られる 100%天然の甘味料です。また、その樹液は雪解けの頃、たった2週間しか採取することができない貴重なものです。そのためカナダでは厳しい冬が終わり、春の訪れを知らせるシンボルとして愛され、尊ばれています。

本フェアでは、「水のフレンチ」といわれる目に美しく体に優しい現代的フランス料理と、一流のおもてなしの心で数々の感動を創りだしてきた山口シェフが、自然の恵み、メープルの風味を最大限に生かしたオリジナルの料理やデザートを開発し、全国約20店舗で展開します。味わう人を五感から魅了する山口シェフの料理で、メープルの魅力をご堪能ください。

開催概要

題名: 『Maple Fascination by Chef H. Yamaguchi
シェフ山口のメープル使いに魅せられて』

テーマ: 山口シェフが描き上げる、メープルを使ったお料理やパティスリーの世界

主催: ケベック・メープル製品生産者協会

協力: エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社
有限会社イグレック・プリュス

グランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

協賛: カナダ農務・農産食品省

後援: 在日カナダ大使館

会期: 2009年3月2日(月)～4月3日(金) 但し神戸北野ホテルは土・日を除く

会場:

〈ホテルおよび館内レストラン〉

- ・ 神戸北野ホテル (ホテルおよび館内レストラン 2 店舗)

フレンチレストラン「アッシュ」、ダイニングカフェ「イグレック」

- ・ プライムリゾート賢島 (館内レストラン 1 店舗)

フレンチレストラン「アッシュ・ドール」

〈レストラン・カフェ・パティスリー・ブランジェリー〉

- ・ フレンチダイニングレストラン 4 店舗

イグレック丸の内(東京・丸の内)、イグレックベガ(神戸・元町)、イグレックベルポート(芦屋浜)

イグレックテアトル(西宮)

- ・ フレンチココットダイニング 1 店舗

レ・ジャルダン(東京・二子玉川)

- ・ カフェ 2 店舗

イグ・カフェ丸の内(東京・丸の内)、イグ・カフェ ヒルトンプラザウエスト店(大阪・梅田)

- ・ ブランジェリー、パティスリー 10 店舗

イグレックプリュス+三宮店 (キューイジーヌカフェを併設)

イグレックプリュス+北野店、イグレックプリュス+大丸神戸店、イグレックプリュス+大丸梅田

店、イグレックプリュス+大丸心齋橋店、イグレックプリュス+用賀店、イグレックプリュス+玉

川高島屋 S・C 店、イグレックプリュス+ホテルブティック(神戸北野ホテル正面)、イグレックプリ

ュス+ホテルブティック丸の内店、イグレックプリュス+新神戸アントレマルシェ店

※メープルオリジナルメニューと各店舗の詳細は添付資料をご参考ください。

[山口 浩 氏 プロフィール]



エイチ ワイ
H・Y・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社／有限会社イグレック・プリュス 代表取締役
神戸北野ホテル 総支配人・総料理長

1960 年兵庫生まれ。フランス料理修行のため渡仏し、ベルナール・ロワゾーに師事しミシュランで三ツ星を獲得したレストラン「ラ・コート・ドール(現 ルレ・ベルナール・ロワゾー)」で修行を積む。

1992 年、神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ内に「ラ・コート・ドール」の日本支店開業のため、日本人料理長として招聘され帰国したが、阪神淡路大震災により同店が撤退。その後神戸市内のホテル総料理長となる。

2000 年、神戸北野ホテルの運営を受託し、H・Y・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社 代表取締役兼神戸北野ホテル総支配人・総料理長に就任、同年6月に神戸北野ホテルをリニューアルオープンする。

現在、自身のプロデュースするレストランおよびブティック、カフェは 20 店舗以上にのぼり、関西地方だけでなく、東京・新丸の内ビルや玉川高島屋にも進出し、本物の味と一流のおもてなしで人気を博している。

山口氏のフランス料理は「水のフレンチ」といわれ、バターや生クリームを控え、素材を生かすことに専念した軽やかなでコクのある味わいが特長である。その技術と発想力は高く評価されている。

■ メープルシロップとは？

＜春を告げる味、自然の恵みが凝縮されたピュアで上質な甘味料＞

メープルシロップは、メープル(カエデ)の樹液を煮詰めてつくる、100%ピュアな天然甘味料です。メープルの原生林が広がる北米の一地域でしか生産されず、その85%がカナダ産です。樹液が採取できるのは春先のわずか約2週間。雪解けと共に自然に溢れだす樹液を集め、丁寧に時間をかけて煮つめます。40リットルの樹液からできるメープルシロップは、わずか1リットル。まさに自然の恵みが凝縮された、贅沢なシロップです。春先の神秘的な自然現象から生まれるこのメープルシロップは、厳しく長い冬を過ごすカナダでは、春を告げる喜びのシンボルとして人々に愛され、尊ばれています。

＜普段の料理を違ったものに変えてしまう、メープルシロップのマジック＞

日本ではパンケーキのトッピングとして知られていますが、カナダでは、昔からパンケーキはもちろん、卵料理や豆料理、肉料理など様々な家庭料理にも使われてきました。香り高く豊かな味わいが特徴で、普段の料理にほんの少し加えるだけで、いつもとは違った風味が楽しめるため、優れた調味料として幅広く使用できます。

＜自然が生み出す豊かなバリエーション＞

メープルシロップは、樹液の採取時期によって色や風味が異なり、カナダでは色と味によって5つのグレードに分けられています。最初に採れる樹液でつくるものはエキストラライトと呼ばれ、色が薄く繊細な味わいです。そしてライト、ミディアム、アンバー、ダークと、採取時期が進むにつれ色や風味、香りが増していきます。さらに、メープルシロップからつくられるメープルシュガーやメープルスプレッドなど、様々な派生品も揃っているので、用途や好み、料理の種類によって使い分けたりと、バリエーション豊かな活用ができるのも、メープル製品の楽しさのひとつです。

＜ミネラル豊富でローカロリー。ヘルシーでからだに優しいメープルシロップ＞

メープルシロップは、100%ピュアだけでなく、ミネラルやビタミンなどの栄養素が豊富で、カロリーも他の甘味料と比べて低いのが特徴です。たとえば、日本人に不足しがちなカルシウムや、体内から余分な塩分を排出する効果のあるカリウム、たんぱく質や糖質の代謝に不可欠な亜鉛といった、いま注目の栄養素も豊富に含まれており、現代人にとってからだに優しいヘルシーな甘味料と言えます。また最近の研究では、ポリフェノールの含有が認められ、からだに及ぼす効果について期待されています。

可食部 100g 当たりの栄養分

	メープルシロップ	蜂蜜	上白糖
エネルギー (kcal)	270	294	384
たんぱく質 (g)	0.1	0.2	0
脂質 (g)	0	0	0
炭水化物 (g)	66.9	79.7	99.2
ナトリウム (mg)	0	7	1
カルシウム (mg)	108.9	2	1
カリウム (mg)	224.8	13	2
マグネシウム (mg)	21	1	微量
マンガン (mg)	2.3	-	-
亜鉛 (mg)	0.7	0.3	0
ビタミン B ₁ (mg)	0.07	0.01	0
ビタミン B ₂ (mg)	1.3	0.01	0
ナイアシン (mg)	0.08	0.2	0

*メープルシロップの成分値:
Health Canada, Canadian Nutrient File

*蜂蜜・上白糖の成分値:
五訂増補日本食品標準成分表より

注)メープルシロップの成分値は、メープルシロップの4つのグレード(エキストラライト、ライト、ミディアム、アンバー)の平均値です

ケベック・メープル製品生産者協会 (FPAQ)

ケベック・メープル製品生産者協会 (FPAQ) は 1966 年に設立され、7,300 以上の参加企業の経済的、社会的、倫理的利益の促進を使命としています。FPAQ は共同で自らの製品に集団的なマーケティングアプローチを用いることを選択した生産者達を代表しています。会員の献身的努力により、ケベック州は現在、世界のメープルシロップ生産の 80% を占めています。ケベック州のメープルシロップの品質と信頼性は世界に認められています。

FPAQ はプロモーションおよび市場開発活動を通じてケベック州のメープル製品の国内外での競争力を高め、メープルシロップ産業の成長を支援し、メープル製品の年間を通じての利用を促進しています。

ホームページ :

<http://www.pure-maple.com> または <http://ピュアメープル.com> (日本語)

<http://www.siropperable.ca> (フランス語)

<http://www.maplesyrupfederation.com> (英語)

広報代行 : (株) つきプランニング Tel: 03-3437-6051 Fax: 03-3437-6052

【このリリースに関するお問い合わせ】

ケベック・メイプル製品生産者協会・広報代行 つきプランニング：今井・松島

〒105-8608 東京都港区新橋 5-20-3 新橋 ST ビル 3 階

Tel: 03-3437-6051 FAX: 03-3437-6052

【フェアに関する読者からのお問い合わせ】

神戸北野ホテル TEL : 078-271-3711 (代表)

神戸北野ホテル 販売促進部

〒650-0003 兵庫県神戸市山本通3-3-20

TEL : 078-272-1909 (直通)

<添付資料>

“Maple Fascination by Chef H. Yamaguchi シェフ山口のメープル使いに魅せられて”

メープルオリジナルメニューおよび提供店舗



【ラングスティーヌのポワレ、
シャンパーニュとメープル風味のリゾット
キャビア ド シャルヴォブ】

※ 上記メニューの他、数種のメープルをつかったオリジナルメニューを、神戸北野ホテル内フレンチレストラン「アッシュ」およびプライムリゾート賢島内フレンチレストラン「アッシュ・ドール」の2店舗で提供予定

[a]

神戸北野ホテル フレンチレストラン「アッシュ」

フランス料理の枠を越えた至極の味わい“水のフレンチ”と一流のおもてなしを情緒溢れる神戸・北野でご堪能ください

[営業時間] ランチ: 11:30a.m.～2:00p.m. (L.O.)

ディナー: 6:00p.m.～9:00p.m. (L.O.)

[住所] 〒650-0003 兵庫県神戸市山本通 3-3-20

[TEL.] 078-271-4007 [URL] <http://www.kobe-kitanohotel.co.jp>



h

d'or プライムリゾート賢島 フレンチレストラン「アッシュ・ドール」

新鮮な魚介類や地元の野菜などをふんだんに使った南欧風料理を窓の下に広がる伊勢志摩の美しい自然とともにご賞味ください

[営業時間] 朝食: 7:00a.m.～9:30a.m.(L.O.)

ランチ: 11:30a.m.～1:30p.m. (L.O.)

ディナー: 5:30p.m.～8:30p.m. (L.O.)

[住所] 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鵜方 3618-33

[TEL.] 0599-43-7211 (代表) [URL] <http://www.primeresort.jp>



【市場より直送のお魚のメープルバター焼き
アンディーブのタルトとセザム風味のホウレン草 アグリユームソース】



※ 上記メニューの他、数種のメープルをつかったオリジナルメニューをフレンチダイニングレストラン「イグレック」5店舗にて提供予定

FRENCH DINING RESTAURANT
igrek

フレンチダイニングレストラン
イグレック [5店舗]

バターや生クリームを控え素材を最大限に生かした”水のフレンチ”
をベースに、各店がそれぞれの個性を生かしたオリジナリティあふれる
料理をホテルで培ったサービスでお楽しみいただけます

FRENCH DINING RESTAURANT
igrek
MARUNOUCHI

フレンチダイニングレストラン「イグレック丸の内」

[営業時間] ランチ: 11:00a.m.～2:30p.m. (L.O.)

ディナー: 5:30p.m.～10:00p.m. (L.O.)

[定休日] 無休

[住所] 〒100-6505 東京都千代田区丸の内 1-5-1

新丸の内ビルディング 5F

[TEL] 03-3211-1909 [URL] <http://www.igrekmarunouchi.jp>



FRENCH DINING RESTAURANT
igrek
VEGA フレンチダイニングレストラン「イグレックベガ」

[営業時間] ランチ: 11:00a.m.～2:30p.m. (L.O.)

ディナー: 5:30p.m.～9:00p.m. (L.O.)

[定休日] 無休

[住所] 〒650-0022 神戸市中央区元町 1-7-1 VEGA ビル 6F

[TEL] 078-334-1909 [URL] <http://www.igrekvega.jp>



FRENCH DINING RESTAURANT
igrek
BELLPORT フレンチダイニングレストラン「イグレックベルポート」

[営業時間] ランチ: 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.)

ディナー: 5:30p.m.～9:00p.m. (L.O.)

[定休日] 火曜日

[住所] 〒659-0035 芦屋市海洋町 11-2 ベルポート芦屋内

[TEL] 0797-25-1909 [URL] <http://www.igrekbellport.jp>



FRENCH DINING RESTAURANT
igrek
THEATRE フレンチダイニングレストラン「イグレックテアトル」

[営業時間] ランチ: 11:00a.m.～2:30p.m. (L.O.)

ディナー: 5:30p.m.～9:00p.m. (L.O.)*

*公演時間の都合により異なる場合がございます

[定休日] 月曜日（兵庫県立芸術文化センターの休館日に準ずる）

[住所] 〒663-8204 西宮市高松町 2-22 兵庫県立芸術文化センター内

[TEL] 0798-62-1909 [URL] <http://www.igrektheatre.jp>



Dining café
igrek
ダイニングカフェ「イグレック」

[営業時間] ご朝食: 7:00a.m.～10:30a.m. (L.O.)

ランチ: 11:30a.m.～2:30p.m. (L.O.)

ディナー: 5:30p.m.～9:30p.m. (L.O.)

[住所] 〒650-0003 兵庫県神戸市山本通 3-3-20 神戸北野ホテル内

[TEL.] 078-271-4410 [URL] <http://www.kobe-kitanohotel.co.jp>



【チョリソーをピケしたサーモンのココット焼 根菜のメープル風味 柑橘類のソース】



※ 上記メニューの他、数種のメープルをつかったオリジナルメニューを「レ・ジャルダン」にて提供予定

Les Jardins
de Jean-Jacques

フレンチココットダイニング
「レ・ジャルダン」

フランス家庭料理をベースにした滋味溢れるココットダイニング

[営業時間] ランチ: 11:00a.m. ~ 2:30p.m. (L.O.)

ディナー: 5:30p.m. ~ 9:30p.m. (L.O.)

[住所] 〒158-0094 東京都世田谷区玉川 3-17-1

玉川高島屋 S・C 南館 7F

[TEL.] 03-3709-0009



【スイーツ】



<写真左: エラーブル・マロン>

<写真右、右上から時計回り:

サブレ・エラーブル

ショコラファッジ・エラーブル

パートド フリュイ エラーブル エピセ

ギモーブ・エラーブル>

【パン】



<写真上から時計回り:
メープル エピ
メープル フレンチトースト
メープル クロワッサン
メープル マフィン>

※ 上記メニューの他、数種のメープルをつかったオリジナルスイーツとパンをイグ・カフェ 2店舗およびイグレックプリュス+10店舗で提供予定



イグ・カフェ [2店舗]

本物の味を気軽に楽しめるフレンチスタイルのカフェ



イグ・カフェ 丸の内

[営業時間] 平日:11:00a.m.～11:00p.m. (L.O.)

土日祝:11:00a.m.～10:00p.m. (L.O.)

[住所] 〒100-6505 東京都千代田区丸の内 1-5-1

新丸の内ビルディング 5F

[TEL.] 03-5842-1919

イグ・カフェ ヒルトンプラザウエスト店

[営業時間] 平日:11:00a.m.～10:00p.m. (L.O.)

[住所] 〒530-0001 大阪市北区梅田 2-2-2

ヒルトンプラザウエスト 3F

[TEL.] 06-6452-1919

boulangerie pâtisserie traiteur café et thé
Y+ igrekplus

イグレックプリュス+ [10店舗]

ケーキ、パン、ジャムなど「本物の味」を
ご家庭で楽しんでいただくための食のブティック



イグレックプリュス+ 三宮店

※キュージーヌカフェを併設

[営業時間] 10:00a.m.～9:00p.m.

カフェ: 11:00a.m.～9:00p.m. (L.O.)

[住所] 〒650-0001 神戸市中央区加納町 6-6-3

[TEL.] 078-333-1909



イグレックプリュス+ 北野店

[営業時間] 10:00a.m.～6:00p.m. (火曜定休)

[住所] 〒650-0003 神戸市中央区山本通 2-13-15

[TEL.] 078-271-1909



イグレックプリュス+ ホテルブティック

[営業時間] 9:00a.m.～7:00p.m. (土日祝～8:00p.m.)

[住所] 〒650-0003 神戸市中央区山本通 3-14-15

[TEL.] 078-222-1909



イグレックプリュス+ 丸の内店

[営業時間] 10:00a.m.～9:00p.m.

日祝 11:00a.m.～8:00p.m.

[住所] 〒100-6590 東京都千代田区丸の内 1-5-1

新丸の内ビルディング B1F

[TEL.] 03-3212-1909

イグレックプリュス+ 大丸梅田店

[営業時間] 10:00a.m.～9:00p.m.

[住所] 〒530-8202 大阪市北区梅田 3-1-1 大丸梅田店 B1F [TEL.] 06-6347-1909

イグレックプリュス+ 大丸神戸店

[営業時間] 10:00a.m.～8:00p.m.

[住所] 〒650-0037 神戸市中央区明石町 40 大丸神戸店 B1F [TEL.] 078-325-1909

イグレックプリュス+ 大丸心齋橋店

[営業時間] 10:00a.m.～8:30p.m.

[住所] 〒542-8501 大阪市中央区心齋橋筋 1-7-1 大丸心齋橋店 B2F [TEL.] 06-6241-1909

イグレックプリュス+ 用賀店

[営業時間] 9:00a.m.～7:00p.m. (火曜定休)

[住所] 〒158-0097 東京都世田谷区用賀 3-12-19 マドビル 1F [TEL.] 03-5491-1909

イグレックプリュス+ 玉川高島屋 S・C 店

[営業時間] 10:00a.m.～8:00p.m.

[住所] 〒158-0094 東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 本館 B1F [TEL.] 03-5716-1909

イグレックプリュス+ 新神戸アントレマルシェ店

[営業時間] 9:00a.m.～9:30p.m.

[住所] 〒650-0001 神戸市中央区加納町 1-3-1 新神戸駅構内 [TEL.] 078-242-1909