

<Press Release>

2008年2月22日



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada

Hotel Okura
TOKYO

Maple Gastronomic Fair

-メープル・ガストロノミック・フェア-

ホテルオークラ東京 - 2008年3月14日(金)より3月23日(日)まで

ケベック・メープル製品生産者協会(カナダ・ケベック州/カナダ農務・農産食品省協賛)は、2008年3月14日(金)より3月23日(日)の期間、ホテルオークラ東京(所在地:東京都港区)で『Maple Gastronomic Fair-メープル・ガストロノミック・フェア』を開催いたします。厳しい冬を過ごすカナダ東部では、春になるとカエデ(メープル)の木から微かに甘みを含んだ水のような樹液が自然と流れ出ます。この不思議な現象はおよそ1-2週間続き、流れ出した樹液を煮詰めるとメープルシロップになるのです。人々はこの時期を『Maple Sugar Time メープルシュガータイム』と呼び、メープルシロップをふんだんに使った料理を饗して春の訪れを喜び祝います。その時期に併せて、カナダ・ケベック州から有名フレンチレストラン「Europea(ヨーロッパ)」のシェフ、ジェローム・フェレル氏、フランスからM.O.F(フランス最優秀職人章)を受賞したパティシエ、ロラン・デルモンテ氏をホテルオークラ東京に招聘し、『Maple Gastronomic Fair-メープル・ガストロノミック・フェア』で一流の技を駆使した本場のメープル料理とデザートをご提供いたします。カナダの春の味であるメープルをこの機会にこころゆくまでご堪能ください。



<写真左：ロラン・デルモンテ氏、写真右：ジェローム・フェレル氏>

Maple Gastronomic Fair

—メープル・ガストロノミック・フェア— 概要

■ 期間:2008年3月14日(金)～3月23日(日)

■ 開催場所:

レストラン

欧風料理 オーキッドルーム (本館 5階)

西洋料理 テラスレストラン (本館 1階)

コーヒョップ ダイニングカフェ カメリア (別館 1階)

テイクアウトコーナー

シェフズガーデン テラス (本館 1階)

シェフズガーデン カメリア (別館 1階)

■ 主催:ホテルオークラ東京

■ 協賛:ケベック・メープル製品生産者協会

カナダ農務・農産食品省

■ 後援:在日カナダ大使館

※期間中にコースメニューをご注文いただいた先着 500 名様に、メープルスプレッドをプレゼントいたします。

[開催内容]

■ フランス M.O.F を持つパティシエ、ロラン・デルモンテ氏の Maple Dessert

日本でいえば人間国宝に値するといわれるフランスの称号 M.O.F(フランス最優秀職人章)を持つパティシエ、ロラン・デルモンテ氏をフランスより招聘し、一流の技を駆使したデザートの数々をご用意いたします。メープルをつかったデザートや、デルモンテ氏のオリジナルメニューを是非この機会にお楽しみください。

[概要]

<スイーツ>

西洋料理 「テラスレストラン」 7:00～21:00 (本館 1階)

コーヒョップ 「ダイニングカフェ カメリア」 6:30～0:00 (別館 1階)

<ティータイム>

欧風料理 「オーキッドルーム」 14:30～17:00 (本館 5階)

<テイクアウトコーナー>

「シェフズガーデン テラス」 7:00～21:00 (本館 1階)

「シェフズガーデン カメリア」 6:30～0:00 (別館 1階)

※テイクアウトコーナーでは、デルモンテ氏のスイーツに加え、メープルシロップ&グランマニエ、メープルシロップ&ブルーベリー(各 1470 円)など、様々なメープル商品もフェアに合わせてご用意いたします。

[ロラン・デルモンテ氏 (Roland Delmonte) 略歴]

フランス、ヴァール地方ボルメーレ・レ・ミモサ生まれ
1973年より兄弟でオーベルジュのオーナーとなり、1982年には自身の「デルモンテペストリーショップ」1号店を開店、その後3店舗を開く。1994年にフランス最優秀職人章、*M.O.F.を獲得。現在は「World Pastry Cup (ワールドペストリーカップ)」の審査員や「M.O.F. panel (フランス最優秀職人章審査委員会)」の審査委員、M.O.F. 主要審査員を務めている。また、記事の執筆活動をするとともに、多くの企業のコンサルタントも務めるほか、有名な料理人の集まりであるエスコフィエ協会およびクラブ・プロスペールモンタニエのメンバーでもあり、フランス大統領がフォール・ブレギャンソン (Fort Brégançon)の邸宅を訪れた際にペストリーシェフを務めた。

*M.O.Fとは「Les Meilleurs Ouvriers de France」の頭文字をとったもので、フランス文化の優れた後継者として高い技術を持つ人々に与えられる称号。フランス政府が設置したコンクールによる褒賞制度で、その名誉は日本の「人間国宝」にあたる。



<ロラン・デルモンテ氏のデザート>

■ カナダ・ケベックのシェフ、ジェローム・フェレル氏による Maple French

メープルシロップの主要生産地であるカナダ・ケベックより有名レストラン「ヨーロピア(Europea)」のエグゼクティブシェフ、ジェローム・フェレル氏を招聘し、本場のメープル料理をご提供いたします。レストラン「ヨーロピア(Europea)」はザガットサーベイでモンリオールのレストラントップテンに選ばれたことのある名高いレストランであり、シェフ自身もケベックの「シェフ・オブ・ザ・イヤー」として表彰された経歴をもっています。メープルのおいしさを知り尽くしたフェレル氏による本場のフレンチをお楽しみください。

[場所]

欧風料理「オーキッドルーム」 (本館5階)

(土日祝日は通常のビュッフェメニューとともにフェアのメニューをご提供いたします)

[時間]

ランチ 平日 11:45~14:30 (ラストオーダー)

土・日・祝日 11:30~14:00 (ラストオーダー)

ティータイム 14:30~17:00

ディナー 17:30~21:30

[料金]

◇セットメニュー (4種)

ランチ / 5,250円、7,350円

ディナー / 9,450円、14,700円

◇ア・ラ・カルトもバラエティ豊かにご用意いたします。

◇サタデー・サンデー&ホリデーbuffet

3月15日(土)・16日(日)・20日(祝)・22日(土)・23日(日)

buffet料理にメープルシロップを使ったお料理を取り入れてご用意いたします。

※上記は税込み・サービス料別の料金です

[ジェローム・フェレル氏(Jérôme Ferrer)略歴]

1996年に故郷フランスで レストラン「パノラミック(Panoramique)」を開店した後、2001年カナダ、ケベック州に渡る。同年、レストラン「ヨーロッパ(Europea)」をモントリオールに開店。レストランだけでなく2003年には「ソシエテ・モントリオール・プレステージ」(旅行代理店事業)を始め、2005年にケベック・ツーリズム・グランプリ“Quebec Tourism Grand Prix award”を受賞した。またレストラン「XO」(セント-ジェームスホテル内)、新しいコンセプトの高級食品専門店「ヨーロッパ エスパス ブティック」、レストラン「ユーロピア」系列の高級ビストロ「ビーバー・ホール(Beaver Hall)」を次々と開店させた。ウェブサイト「マカロン・エクスプレス」を立ち上げ、マカロンをカナダ国内でネット販売するなど意欲的な事業展開をしている。2007年にはケベック・ソサイエティ オブ キュリナリー アンド ペストリーシェフズ(調理および菓子部門のシェフ協会)により「シェフ・オブ・ザ イヤー」として表彰された他、レストラン「ヨーロッパ(Europea)」がザガットサーベイによりモントリオールのレストラントップテンに選ばれるなど、ケベックで最も注目されているシェフの一人である。

レストラン「ヨーロッパ(Europea)」 URL: <http://www.europea.ca>



〈ジェローム・フェレル氏の料理〉

尚、諸般の都合により内容の一部が変更される場合がありますのでご了承ください。

ケベック・メープル製品生産者協会

ケベック・メープル製品生産者協会は、ケベック州にある約 7,300 のメープルシロップ生産者・生産業者の集まりです。その主旨は、資源の共有を促し、メープルシロップ業界の成功と発展を実現するために最適なツールを開発することです。同協会は広報活動と市場開拓を通じて、全世界でカナダ産のメープル製品への理解と消費を促すことに貢献しています。

ホームページ: <http://www.pure-maple.com> または <http://www.ピュアメープル.jp> (日本語)

<http://www.siropperable.ca/en> (英語・フランス語)

【このリリースに関するお問い合わせ】

ケベック・メープル製品生産者協会・広報代行 つきプランニング：今井^{おさだ}・長田

〒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

【ホテルのフェアに関する読者からのお問い合わせ】

ホテルオークラ東京 TEL: 03-3582-0111 (代表)

ホームページ: <http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/>

ホテルオークラ東京 プロモーション統括課 広報

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4

TEL: 03-3224-6731 (直通)