

ケベック・メープル製品生産者協会

第13回青山パン祭り／Farmer's Market @UNU でカナダ産メープルシロップ4グレードの試食を実施
～カナダ産メープルシロップは、スイーツだけでなく様々な料理に使える、天然の甘味料です～

ケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）は、5月12日（土）及び13日（日）に Farmer's Market@UNU（国際連合大学／東京都渋谷区）で開催された第13回青山パン祭りにおいて、カナダ産メープルブースを出展、来場者にカナダ産メープルシロップにおける4つのグレードの違いを、実際のテイスティングを通して説明しました。期間中、約800人の来場者がカナダ産メープルブースを訪れ、カナダ産メープルシロップの色や風味の違いを体験、様々な料理に使える汎用性の高い甘味料であることを学びました。

カナダ産メープルシロップには4つのグレードがあります。最も採取の時期が早い樹液で作られるのが、ゴールデン（デリケートテイスト）です。淡い色調とデリケートな風味が特徴で、主に料理やパン、お菓子にそのままかけて使われます。ゴールデンの後に採取される樹液から作られるのが、アンバー（リッチテイスト）です。美しい琥珀色で味わいがあり、市場で一番多くみられるタイプです。様々な料理やパン、お菓子に適しています。アンバーより更に後に採取される樹液から作られるのが、ダーク（ロバストテイスト）です。メープルの独特の風味が増し、肉や魚料理に適しています。採取時期の最後に採取される樹液から作られるのが、ベリーダーク（ストロングテイスト）です。メープルの風味が更に濃くなります。

カナダ産メープルブースでは、4つのグレードのテイスティングを体験した方々に、4つのグレードの中から好みのグレードを選んでもらう「メープルシロップ人気投票」も行われました。メープルシロップ4グレードのテイスティング体験者のうち621人が人気投票に参加、4つのグレードの中からゴールデン（デリケートテイスト）が一番人気として選ばれました。テイスティングの体験者からは、「採取できる時期がほんの少し違うだけで、こんなに色と味が変わるなんて知りませんでした」、「比べて食べてみると味が違うことがよくわかります。選ぶ際の参考にします」など、4つのグレードの違いへの感想が聞かれました。

カナダ産メープルシロップは、カエデの樹液だけを煮つめてつくる天然の食品で、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や糖の代謝に不可欠な亜鉛、余分な塩分を排出するカリウムをバランスよく含んでいます。また、様々なビタミン、アミノ酸、たんぱく質、有機酸を含み、67種類ものポリフェノールも特定されています。一般的な甘味料と比べ、ミネラル、栄養素が豊富で、はちみつや白砂糖に比べて低カロリーです。また、カナダ産メープルシロップは、塩味、酸味、辛味、苦味などあらゆる味と相性が良く、肉、魚、野菜、飲み物、スープ、ソースの調味料など、いろいろな用途で活躍します。白砂糖やはちみつなどの代わりにメープル製品を使えば、料理にまろやかな風味と深いコク、そして栄養素が加わります。



<カナダ産メープルブースの様子>

カナダ産メープルブース出展概要
第 13 回青山パン祭り / Farmer's Market @UNU

- 【 日 時 】 2018 年 5 月 12 日 (土) 11:00~17:00 及び 13 日 (日) 11:00~16:00 (雨天短縮)
【 会 場 】 第 13 回青山パン祭り / Farmer's Market @UNU (東京都渋谷区神宮前 5-53-70)
【 内 容 】 カナダ産メープルブース出展
・ カナダ産メープルシロップの 4 つのグレードのテイスティング
・ カナダ産メープルシロップの 4 つのグレードの人気投票
・ カナダ産メープル製品プレゼント SNS キャンペーン
【 主 催 】 NPO 法人 Farmers Market Association
【 共 催 】 Media Surf Communications Inc.
【 協 賛 】 ケベック・メープル製品生産者協会



<第 13 回青山パン祭りの様子>

ケベック・メープル製品生産者協会 概要
Federation of Quebec Maple Syrup Producers (FPAQ)

ケベック・メープル製品生産者協会(FPAQ)は、1966年に設立された約7,300のメープル製品生産企業を代表する団体です。会員企業の経済的、社会的、道義的利益の保護と推進を行うこと、及び、ケベック州4,400万個の採取口から生産されるメープル製品を共同で販売する方策を開発しています。メープル生産者の質の高い仕事により、ケベック州は平均で世界のメープルシロップ生産量の約72%、カナダ産メープルシロップの約90%を生産しています。カナダ産メープル製品の約10%はオンタリオ州、ニューブランズウィック州、ノバスコシア州で生産されています。

ケベック・メープル製品生産者協会は、ケベック産メープル製品を「メープルといえばケベック」と言えるようなブランドとして、誇りをもって推進していきます。加えて、カナダ全体のメープル産産を代表し、海外におけるカナダ産メープル製品の販売促進及び価値創造のコーディネーションを行います。当協会は the International innovation network on Maple products from Canada の研究をリードし指揮しています。

ケベック・メープル製品生産者協会は、砂糖の消費増加をお勧めしません。他の砂糖類に比べより健康に良い成分を含む天然のメープルシロップ適量を、甘味料としてお選びください。

日本公式ホームページ : www.maplefromcanada.jp (日本語)

日本公式 Facebook : www.facebook.com/maplecanadajp (日本語)

日本公式 Instagram : www.instagram.com/maplecanadajp (日本語)

カナダ公式ホームページ :

www.mapleproductsfromquebec.ca (フランス語・英語)

www.maplefromquebec.ca (消費者向けサイト、フランス語・英語)

本リリースに関するお問い合わせ先 :

株式会社つきプランニング 担当 : 外川・井上

togawa@tsuki-p.com / t-inoue@tsuki-p.com

〒104-0041 東京都中央区新富 2-12-6-3F Tel: 03-6222-7115 / Fax: 03-6222-7116