

ケベック・メープル製品生産者協会、丸の内ハウスと協賛

**カナダ産メープルシロップの神秘性と真価を訴求するメープルフェア
“カナダ大自然の恵み、インクレディブル・メープル”を開催**

ケベック・メープル製品生産者協会は、1月21日（月）から2月3日（日）まで、新丸ビル7階の丸ビルハウスの協力を得て、同所にて、メープルフェア「カナダ大自然の恵み、インクレディブル・メープル」を開催いたします。目的は、神秘的な食材、カナダ産メープルシロップの真価を知っていただくことにあり、フェアは3つの要素で構成されます。

1つは丸の内ハウス内の9店舗の飲食店とのコラボレーション。メープルの甘味料だけでなく香味料としての可能性を広げるオリジナルメニューを開発いただき、お客様にそれを味わっていただきます。

2つ目は、ライブラリーとその前の壁面を使ったフォトギャラリー。カナダの大自然から生まれる神秘的な食材のインクレディブルな世界をヴィジュアルライズします。

3つ目は、インスタグラムキャンペーン。フェア中のメープルに関するものを投稿、または@maplecanadajpをフォローした来場者には、メープルのミニボトル、トートバッグなどメープルの記念品をさしあげます。

メープルシロップは、カナダの大地の水分を吸い上げたカエデの樹液を煮詰めただけの天然食品です。そのため、美味しさも含めて、大自然の恵みがいっぱいです。ミネラルやビタミン、そしてポリフェノールなど、健康や美容にさまざまな効果があるといわれている成分が含まれています。

神秘のベールにつつまれたカエデの樹液が収穫されるのは北米大陸の東北部に広がるカエデの原生林に限られ、また採取時期は雪が解ける頃のごく短い期間に限られています。さらに不思議なことに、同じカエデの森から採取された樹液を同じ煮詰め小屋（シュガーハウス）で同じ方法で煮詰めても、できあがるメープルシロップは、採取の時期が経るにつれて、ゴールデン、アンバー、ダークと色彩も風味も増していき、ベリダークで樹液の採取は終わります。



カナダ大自然の恵みメープルシロップ

美味しいだけではなく、美容と健康、運動に役立ち、日々の生活を豊かに潤します

大地の恵みを吸い上げたカエデの樹液を煮詰めてつくられるメープルシロップは、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や糖質の代謝に不可欠な亜鉛、余分な塩分を排出し、体液のバランスを保つ電解質でもあるカリウムと、注目のミネラルをバランスよく含んでいます。さらに様々なビタミン、アミノ酸、有機物に67種類ものポリフェノールを含んでいます。

ポリフェノールの主な働きは抗酸化作用にあり、生活習慣病や高血圧、心臓病の予防効果も期待されています。美容面では、紫外線から肌を守り、シミ、シワを予防するなどのエイジングケアをサポート、また運動時に発生するフリーラジカルによる酸化ダメージから身体を守るとも言われています。

メープルシロップに含まれる糖はパンやご飯と違って、体内で分解されやすく、短時間で筋肉と脳の燃料となる自然のエネルギー源です。運動前に摂ると、運動に必要なパワーを一気にみなぎらせるエネルギー源となり、マラソンのように長い時間運動する時には天然の持久力促進剤となります。そして運動後には、疲労の回復を助けてくれます。

その他、メープルシロップには、肝臓を保護する機能があるという動物実験の結果も出ています。また血糖値の上昇を緩やかにするという報告もあり、血糖コントロールも期待できそうです。

さらにメープルシロップは240ものフレーバーを含み、酸味、塩味、辛味、苦味といったあらゆる味と調和します。特に日本の調味料、酢、醤油、味噌との相性はすばらしく、砂糖やみりんの代わりに使えば、料理に深い風味を与え、食生活を豊かに潤します。



カナダ大自然の恵み、インクレディブル・メープル 実施概要

【会期】2019年1月21日(月)～2月3日(日)

【会場】丸の内ハウス(東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7F)

【内容】1. 丸の内ハウス9店舗の飲食店とオリジナルメニューによるコラボレーション
2. 壁面装飾とライブラリーを使ったフォトギャラリー&ディスプレイ
3. ライブラリーを拠点としたSNSイベント
25日(金) 26日(土) 27日(金) 17:00-21:00

【主催】ケベック・メープル製品生産者協会

【協賛】丸の内ハウス

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7,400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、ケベックで生産されるカナダ産メープル製品をブランドとして、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業を代表し、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.maplefromcanda.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：井上

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