

<Press release>

2010年12月7日

ケベック・メープル製品生産者協会

「第1回 カナダ産メープル製品を使った料理コンクール」
西洋料理部門 金賞受賞作品をメープル・シュガータイムに限定販売
2011年3月1日～2011年4月30日 ホテルニューオータニ SATSUKI

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）がカナダ農務・農産食品省協賛のもとに開催した『～Maple Discovery～ 第1回 カナダ産メープル製品を使った料理コンクール』における、西洋料理部門第2位である金賞受賞作品「サーモンの低温コンフィ メープル香るスパイシーマンゴーソース」が販売されます。受賞した鶴野 淳（うの あつし）氏が勤めるホテルニューオータニのオールデイダイニング「SATSUKI」にて、メープル・シュガータイムにあたる2011年3月1日（火）～2011年4月30日（土）の2ヶ月間、期間限定で提供されます。

メープルシロップの生産地、カナダ南東部では、マイナス 30℃にもなる厳しい冬を越し、雪解けの頃になると、メープル（カエデ）の樹木からわずかな糖分を含んだ水のような樹液が、たった2週間あまり、まるで奇跡のように自然と流れ出します。この樹液を集め、丁寧に煮詰めて作られるメープルシロップは、人々にとって春を告げる自然からの贈り物です。この時期は「メープル・シュガータイム」と呼ばれ、人々は樹液の煮詰め小屋“シュガーハウス”に集い、メープルシロップを使った伝統料理を食し、春の喜びを分かち合います。

この時期に合わせて販売される本品は、カナダの春の味であるメープルシロップのまろやかな甘味とマンゴーの酸味にスパイスを利かせたソースと、サーモンのバランスが絶妙です。とろけるような食感のサーモンとフルーティーなソースの爽やかなハーモニー、そして明るい色合いが春の訪れを感じさせる一品となっています。



サーモンの低温コンフィ
メープル香るスパイシーマンゴーソース

[販売概要]

受賞作品: サーモンの低温コンフィ メープル香るスパイシーマンゴーソース

提供時間: 11:00a.m.～9:00p.m. の単品メニュー

価 格: ¥2,200- (サービス料別)

販売期間: 2011年3月1日(火)～2011年4月30日(土)

販売店舗: ホテルニューオータニ 「SATSUKI」

東京都千代田区紀尾井町 4-1 ザ・メイン ロビー階

Tel. 03-5275-3177 (直通)

営業時間: 6:00a.m.～0:00a.m. (定休日なし)

[プロフィール]

鵜野 淳 (うの あつし)

1976年埼玉県生まれ。1996年、ホテルニューオータニに入社し、「ガーデンラウンジ」に勤務する。

2001年、パリの美食を象徴する名門フランス料理店の世界唯一の支店である同ホテル内「トゥールダルジャン」に配属、パリ本店で副料理長を務めたドミニク・コルビ氏、フィリップ・ジェゴ氏(M.O.F:フランス国家最優秀職人章)などに師事し、修行を積む。

2004年、同ホテル内オールデイダイニング「SATSUKI」に配属となり、2009年にはホテルニューオータニ大阪で開催されたミシュラン3ツ星「ルドワイヤン」フェアに参加。現在は、同レストランのアシスタントシェフとして従事する。

[鵜野氏のコメント]

「メープルシロップと相性の良いフルーツのソースで前菜を食べてみたい」という想いから作った一皿。甘酸っぱいマンゴーにメープルシロップのまろやかな甘味とスパイスを利かせたソースにサーモンを合わせました。サーモンは限りなく生に近い状態に火を通してあるため、とても滑らかでとろけるような食感です。サーモンとフルーティーなソースとのバランスが良く、皿の上のどれと組み合わせても相乗効果で美味しく召し上がれます。全体的にさっぱりとした仕上がりですが、メープルの存在感をしっかりと主張しています。

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

メープルシロップはカナダ東部(ケベック、オンタリオ、ニューブランズウィック、ノバスコシアの4つの州)で生産されています。ケベック・メープル製品生産者協会(FPAQ)は1966年に設立され、世界のメープルシロップ生産量の80%、カナダ産メープルシロップの93%を生産する企業を代表しています。ケベック・メープル製品生産者協会は、メープル産業各社の共同出資により、品質維持と製品保存のための効果的プログラムの開発、そして他州の協力を得て国内外市場向けのプロモーション活動を行っています。同協会では、世界中の消費者にケベック産とカナダ産メープル製品を一年中お楽しみいただくために、メープル独特の風味や高い栄養価を伝え、またメープル製品を使った新たな料理開発ツールの開発と提供をしています。

ホームページ : <http://www.pure-maple.com> (日本語)

<http://www.siroperable.ca> (仏語)、<http://www.maplesyrupfederation.com> (英語)

【掲載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・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 Mail: imai@tsuki-p.com