

<Press release>

2011年2月3日

ケベック・メープル製品生産者協会 Maple Time Fair 2011
「Maple Magic メープルはミラクルなんだ。」を開催
玉川高島屋 S・C にて 2011年3月2日(水)～31日(木)

ケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）はカナダのメープルシロップ産業を代表して、カナダ農務・農産食品省協賛のもと、玉川高島屋ショッピングセンター〔略称：玉川高島屋 S・C〕の春の全館キャンペーン「百花祭」の一環として、**2011年3月2日(水)から3月31日(木)まで**、『Maple Magic メープルはミラクルなんだ。』を玉川高島屋 S・C にて開催いたします。

メープルシロップは、カエデの樹液を煮詰めてつくられる、添加物や着色料を一切含まない100%天然の自然の贈り物です。その樹液はカナダ南東部を中心とした限られた地域で、しかも春先の約2週間しか採取することができません。甘味料としてはもちろん、お料理に使えば独特の風味とまろやかさを加える調味料としても存在感を発揮、また素材の味を引き出すなど、様々な可能性も秘めています。さらに、他の甘味料に比べカロリーが低く、ビタミン、ミネラルやポリフェノールを含むなど、まさに^{ミラクル}奇跡といえる貴重な自然食品です。

本フェアでは、南館1Fプラザに、下から覗き込むとメープルの神秘を体感していただける特大の万華鏡を設置します。また、本館タカシマヤ地階食料品フロアには各グレードのメープルシロップやメープル製品をお試しいただけるテイスティングを実施、館内31店舗のレストラン・カフェではメープル製品を使ったオリジナルメニューをご提供します。週末は、マジックを織り交ぜた特大サイズの紙芝居や、料理研究家とシェフによるトークショー、カナダ出身のミュージシャンによるジャズライブなども、あわせて開催します。



<メープル・インスタレーション 左:外観、右:内観>

※本フェアを記念して、メープルシロップを読者プレゼントとして提供します。ご希望の方は、末尾リリースに関する問い合わせ先までご連絡ください。

開催概要

タイトル：『Maple Magic メープルはミラクルなんだ。』

主催：ケベック・メープル製品生産者協会

協力：玉川高島屋 S・C

協賛：カナダ農務・農産食品省

後援：在日カナダ大使館

会期：2011年3月2日(水)～3月31日(木)

※本館タカシマヤ地階 食料品フロアのみ3月2日(水)～3月15日(火)

会場：玉川高島屋 S・C 本館・南館

時間：午前10時～21時（アトリウムダイニングは23時まで）

※玉川タカシマヤは20時まで

[主な内容]

■ メープル・インスタレーション

場所：南館1階 プラザ

エントランスの吹き抜けに大きなシリンダーを設置し、「Maple Magic」を感じていただける空間を演出して、お客様をお迎えします。シリンダーの真下に入って上を見上げると春風にそよぐメープルの葉やメープルのしずくをイメージしたイルミネーションが無限に折り重なり、メープルの神秘を伝えます。筒の中をメープルの樹液のしずくの音が反響し、幻想的なメープルのミラクルを五感で感じていただける空間です。

■ メープル・テイスティング

場所：本館タカシマヤ地階 食料品フロア ※3月15日(火)まで

さまざまな種類のメープル製品を集め、販売するだけでなく、そのすべてを試していただける日本で唯一の期間限定テイスティングコーナーを設けて、メープルとのミラクルな出会いの場を提供します。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）の味比べや、メープルスプレッドやメープルゼリーなど、普段試す機会の少ない製品も含めて、全てお試しください。

メープル製品をご購入の方には、料理研究家の有元葉子さんによるレシピブックとメープルのハンドブック、フェアのパンフレットのほか、メープルシロップのサンプルを差し上げます。

■ メープル・レストランフェア

場所：館内レストラン・カフェ 31 店舗

洋食、和食、中華、カフェなど様々なジャンルのレストランで、メープル製品を使ったオリジナルのメニューを開発、ご提供いたします。各店舗で創意工夫を重ねたメープルの料理やデザートを期間限定でお楽しみいただけます。対象メニューをご注文の方には、メープルのハンドブックとフェアのスペシャルパンフレットをプレゼントする他、メープルシロップのサンプルを差し上げます。



左上:南館 10F 食楽和洋 的山/ 竹の子照煮、黒ゴマプリン メープルシロップ掛け

右上:南館 7F レ・ジャルダン/ ごちそうパンケーキ メープル仕立て

左下:南館 6F 維新號 點心茶室/ 彩りフルーツたっぷりの黒酢スプタ メープル風味

右下:南館 8F 資生堂パーラー/ メープルのコンポジション、ピスタチオアイスと春のフルーツを添えて

■ メープル・ステージイベント

場所:本館 1 階 グランパティオ

憩いのスペースとして親しまれている本館 1 階の共用スペース「グランパティオ」に特設ステージを設置し、週末に、マジックを織り交ぜた紙芝居や、人気料理研究家と一流シェフによるトークショー、カナダ出身のミュージシャンによるメープルのトークを交えた生演奏など、メープルのミラクルを盛り込んだ、大人も子どもも楽しめるプログラムを実施します。

◇メープルジャンボ紙芝居 with マジシャン KOJI

日 時: 3 月 5 日(土)・13 日(日) 12:30～/15:30～

3 月 6 日(日)・12 日(土) 12:00～/15:00～

あっと驚く特大サイズの紙芝居を使ってメープルのお話を紹介。メープルお姉さんとマジシャン KOJI をナビゲーターとし、クイズやマジックを織り交ぜて、メープルの歴史や製品の特性、メープルの神秘性を紹介します。

◇メープル・トークショー

日 時: 3 月 5 日(土) 14:00～ 料理研究家 有元葉子

3 月 13 日(日) 14:00～ 神戸北野ホテル 総支配人・総料理長 山口浩

メープルをこよなく愛する料理研究家の有元葉子、そしてメープル大使を務める神戸北野ホテル総料理長の山口浩によるトークショー。メープルの魅力と特長、家庭で作れるメープル料理のアレンジポイントなどをお話いただきます。

◇メープル・ジャズライブ

日 時： 3月6日(日)・12日(土) 13:30～/16:30～

世界のメープルシロップの80%を生産するカナダ・ケベック州を活動の拠点としていたサクソ奏者、アンディ・ウルフを中心としたジャズバンドによるライブ。しっとりとした大人の曲から子どもも楽しめるポップなナンバーまで幅広いレパートリーで聞く人を魅了します。また、曲の合間には堪能な日本語で、故郷カナダでのメープルの思い出やエピソードなどをご紹介します。

※なお、諸般の都合により、内容の一部が変更する場合がありますので、予めご了承下さい。

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

【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・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 メール imai@tsuki-p.com

【読者からのお問い合わせ】

玉川高島屋 S・C Tel.03-3709-2222 (総合案内)

〒158-0094 東京都世田谷区玉川 3-17-1