

<Press release>

2012年1月26日

ケベック・メープル製品生産協会
春のメープルフェア「100% Maple」
2012年3月14日から玉川と新宿の高島屋で同時開催

カナダの春の風物詩“雪上のトフィーメイキング”パーティーと有元葉子の料理セミナーも実施

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産を代表し、カナダ農務・農産食品省協賛のもと、昨年に引き続き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、2012年3月14日(水)からレストラン・カフェや食料品フロアを巻き込んだフェア、『100% Maple』を開催いたします。2回目の開催となる今回は好評につきエリアを拡大し、玉川だけでなく、新宿タカシマヤタイムズスクエアでも同時開催いたします。

メープルシロップは、カエデの樹液だけを煮詰めて作られる、添加物や着色料を一切含まない100%純粋な自然食品です。その樹液は雪解け頃になると奇跡のように自然に流れ出すため、主要生産地カナダ、特にケベック州ではメープルシロップは春の到来の象徴として人々に愛されています。本フェアは、メープルシロップが生産されるこの時期にあわせ、春の訪れを喜ぶイベントとして開催されます。

玉川高島屋S・Cと新宿タカシマヤタイムズスクエアの食料品フロアでは、各グレードのメープルシロップや派生品、約40種類がお試しいただけるテイスティングを実施します。さらに惣菜店とコラボし、メープル製品を使った惣菜を期間限定販売し、新しいメープルの使い方を提案いたします。玉川と新宿あわせて67ものレストラン・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。

また、玉川高島屋S・Cでは、南館1Fの入口に、メープルの木や樹液のしずくを模したオブジェが入った直径3.5メートルの透明な特大バルーンを設置、色とりどりのLEDで春の光を演出します。さらに、だれでも無料でご参加いただけるオープニングイベントとして、3月17日(土)に「メープル・オープニングパーティー」を、3月18日(日)に料理研究家の有元葉子さんによる「メープル・クッキングセミナー」を開催します。パーティーではメープルを使ったビュッフェやカナダの春の風物詩である「トフィーメイキング」を、セミナーでは有元さんの料理実演と試食を実施し、メープルの美味しさや知られざる魅力を余すところなくお伝えし、味わっていただける内容となっています。なお、セミナーへの事前優先申し込みをfacebook (<http://facebook.com/puremaple>)上で行う予定です。



【左：イメージビジュアル、右：インスタレーション】

開催概要

タイトル： 『100% Maple』
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、新宿タカシマヤタイムズスクエア
協賛： カナダ農務・農産食品省
後援： 在日カナダ大使館
会場： 玉川高島屋S・C、新宿タカシマヤタイムズスクエア
会期： 2012年3月14日から4月3日(火) ※会期は内容により若干異なります

[主な内容]

◇メープル・インスタレーション

場所： 玉川高島屋S・C 南館1階 プラザ
日時： 2012年3月14日(水)～4月3日(火) 午前10時～午後9時

本イベントの象徴として、エントランスの吹き抜けに直径3.5メートルの透明なバルーンを設置、バルーンの中には真っ白なメープルの木のオブジェにメープルの葉やメープルのしずくを飾り、春の光をイメージしたLEDによるイルミネーションで、100%自然で春の象徴であるメープルの魅力を演出します。

◇メープル・テイスティング

場所： 玉川高島屋S・C 本館タカシマヤ 地下1階 食料品フロア
新宿タカシマヤタイムズスクエア 地下1階 食料品フロア
会期： 2012年3月14日(水)～3月27日(火)
営業時間： 午前10時～午後8時 ※新宿タカシマヤは、土曜のみ～午後8時30分

約40種類もの、さまざまな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期間限定テイスティングコーナーを設けて、100%純粋な本物のメープルを味わっていただけます。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、全てお試しいただけます。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・デリカテッセン

場所： 玉川高島屋S・C 本館タカシマヤ 地下1階 食料品フロア 5店舗
本館専門店 地下1階 食料品フロア 4店舗
新宿タカシマヤタイムズスクエア 地下1階 食料品フロア 8店舗
会期： 2012年3月14日(水)～3月27日(火)
営業時間： 午前10時～午後8時

※玉川高島屋S・C本館専門店は～午後9時、新宿タカシマヤは土曜のみ～午後8時30分
惣菜店の一部でメープル製品を使ったお惣菜などの限定商品を開発し、販売します。対象商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： 玉川高島屋S・C 館内レストラン・カフェ 29店舗
新宿タカシマヤタイムズスクエア 12-14階 レストランズパーク 31店舗
新宿タカシマヤ 3-9階 喫茶7店舗
会期： 3月14日(水)～4月3日(火) ※新宿タカシマヤ 3-9階喫茶は～3月27日(火)
※新宿タカシマヤ レストランズパークは～4月10日(火)
営業時間： 玉川高島屋S・C 午前10時～午後9時(アトリウムダイニングは～午後11時)
新宿タカシマヤタイムズスクエア レストランズパーク 午前11時～午後11時
新宿タカシマヤ 喫茶 午前10時～午後8時(土曜のみ～午後8時30分)

和・洋・中、カフェなど様々なジャンルのレストラン・カフェで、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、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。

だれでも無料でご参加いただける『メープル・オープニングイベント』

1) カナダの春の風物詩 “トフィーメイキング” を楽しむオープニングパーティ

場所：玉川高島屋S・C 西館1階 アレーナホール

日時：3月17日(土) 午後12時～午後5時

(トフィーメイキングは午後12時～・午後1時30分～・午後3時30分～)

メープルを使った料理をビュッフェスタイルでご試食いただき、現地の伝統行事である「メープル・トフィーメイキング」を楽しみながら、カナダ産メープルの文化的背景や生産方法などのパネル展示などを通して、さらにメープルの魅力を知って頂きます。

※ ビュッフェとトフィーメイキングは無くなり次第終了とさせていただきます。

メープル・トフィーメイキングとは：雪の上に煮詰めたメープルシロップを垂らし、固まる前に木のヘラで巻き取って飴のように食べるカナダの春の風物詩。現地ではこの時期になると至るところで行われ、大人も子どもも楽しんでいます。

2) 料理研究家 有元葉子のメープル・クッキングセミナー

場所：玉川高島屋S・C 西館1階 アレーナホール

日時：3月18日(日) ①午後1時～午後1時40分(午後12時30分開場)

②午後3時30分～午後4時10分(午後3時開場)

メープルをこよなく愛する料理研究家の有元葉子さんによるトークと料理実演を交えたクッキングセミナー。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。また、有元さんの数多くのメープルレシピの中から選りすぐりのメニューをご試食いただけます。

※各回、定員数を超えた場合は入場制限させていただく場合がございます。

※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 (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、精神的利益の保護と促進をミッションとし、各会員は共同でメープル製品全体の品質維持、知識の向上、そして国内外での市場活動を行っています。ケベック州は、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%を生産しています。ケベック・メープル製品生産者協会では、カナダ産メープルシロップ産業全体を代表して、“The Canadian Maple Innovation Network”をリードしています。カナダ産メープル製品の7%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。

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

facebook : <http://www.facebook.com/puremaple>(日本語)

カナダホームページ : <http://www.siroperable.ca> (フランス語)

: <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 株式会社つきプランニング：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