

**ケベック・メープル製品生産者協会
Maple Wellness Fair 2017～和食に合うメープル～を開催！
和食を提供している都内5つのレストランで味わう、メープルを使った和食料理**

ケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）は、2017年11月7日（火）から12月6日（水）の1ヶ月間、和食を提供している都内5つのレストランとコラボレーションし、「Maple Wellness Fair 2017～和食に合うメープル～」を開催します。この開催に伴い、フェア初日の本日、コラボレストランのひとつ「寺カフェ 代官山」（所在：渋谷区恵比寿）にて、カナダ・ケベック州産メープルの栄養価と和食との相性を学ぶ報道関係者向けランチセミナーを主催しました。

報道関係者向けランチセミナーでは、管理栄養士の安中千絵氏が、メープルシロップの栄養価、特に、ポリフェノールに関して、その抗酸化力を他の食物と比較しながら解説しました。さらに、血糖値をゆるやかに上昇させるなどのメープルシロップの特性、美容効果などをわかりやすく説明しました。また、和食とメープルの相性についても解説。メープルシロップは、みそ、醤油、酢との相性がよく、特に酢などの鋭い味の角をとり、まるやかな風味を引き立たすと説明しました。さらに、砂糖やみりんの代わりにメープルシロップを使うことで、コクが増し、味わい深い料理になることを紹介しました。

また、本フェア期間中、カナダ・ケベック州産メープルの栄養価と和食との相性を一般の消費者のみなさまに理解していただくため、都内5つのレストランが、カナダ・ケベック州産メープルシロップを使ったレシピを開発、各店舗でオリジナルメニューとして提供します。さらに、カナダ・ケベック州産のメープルシロップを使った和食メニューの写真と、2つの#（ハッシュタグ）**#メープルウェルネス**、**#和食にメープルシロップ**と一緒にInstagramに投稿して応募するInstagramキャンペーンも同時開催します。詳しくは次項のキャンペーン概要をご参照ください。

カナダ・ケベック州産の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100%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。さまざまなビタミン、アミノ酸、タンパク質、有機酸を含み、65種類のポリフェノールが特定されています。さらに、メープルシロップは一般的な甘味料と比べミネラル、栄養素が豊富です。また、白砂糖やはちみつに比べて低カロリーです。



ケベック・メープル製品生産者協会

Maple Wellness Fair 2017～和食に合うメープル～実施概要

<Maple Wellness Fair 2017 ～和食に合うメープル～>

【開催日時】 2017年11月7日(火)～2017年12月6日(水)

【協 力】 ◆寺カフェ 代官山

東京都渋谷区恵比寿西1丁目33-15 EN代官山ビル1F

◆鹿屋アスリート食堂本店

東京都千代田区神田錦町3-21 10 OVER 9 1F

◆鹿屋アスリート食堂丸の内店

東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビル B1F

◆鹿屋アスリート食堂品川シーズンテラス店

東京都港区港南1-2-70 品川シーズンテラス 1F

◆お米 café マキバスタイル

東京都港区芝浦2-16-7 中野第三ビル 2F

【キャンペーン】 カナダ・ケベック州産のメープルシロップを使った和食メニューの写真と一緒に2つのハッシュタグ#メープルウェルネス、#和食にメープルシロップをつけてInstagramに投稿。上記5つのレストランで提供されるカナダ・ケベック州産メープルシロップを使ったオリジナルメニューの写真もOK!です。応募いただいた写真の中からGOOD!な写真を選抜し、ケベック・メープル製品生産者協会 SNS 等でお写真を発表します。お写真を発表させていただいた方には、カナダ・ケベック州産メープルシロップ(100ml)をプレゼントいたします。

【キャンペーンURL】 http://pure-maple.com/news/121_index_detail.php

【主 催】 ケベック・メープル製品生産者協会

<Maple Wellness Fair 2017～和食に合うメープル～ランチセミナー>

【対 象】 報道関係者

【開催日時】 2017年11月7日(火) 12:30～13:30

【会 場】 寺カフェ 代官山:東京都渋谷区恵比寿西1-33-15 EN代官山ビル1F

【内 容】 セミナー:

◆ ご挨拶とメープルについて・・・つきプランニング 井上 知子

◆ メープルの栄養、和食とメープル・・・管理栄養士 安中 千絵

【講 師】 安中千絵

学習院大学法学部、女子栄養大学栄養学部を卒業後、東京都立大学大学院修士課程修了。管理栄養士、JSA 認定ソムリエ。株式会社タニタを経て、株式会社キャセロールを設立。また、世界6カ国で暮らした経験から、世界の食と健康トレンド研究所を設立。「美味しく食べて健康」をテーマに、食と健康に関する情報を発信している。

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.pure-maple.com (日本語)

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

日本公式 Instagram: @purepuremaple (日本語)

カナダ公式ホームページ

www.mapleproductsfromquebec.com/products (フランス語・英語)

www.ilovemaple.ca (消費者向けサイト、フランス語・英語)

この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: 川端・外川

kawabata@tsuki-p.com / togawa@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