

NewsLetter  
Vol.1  
2015.10.9

# 究めれば、 産地より、旬。

IT ALL STARTS WITH A  
NESCAFÉ  
フワフワ、ほろほろ。

旬を追い、収穫地まで変える。



- 日本料理界の巨匠「つきぢ田村」の主人・田村隆氏と共創した「ネスカフェ レギュラー ソリュブルコーヒー」の最高傑作「ネスカフェ 香味焙煎 究み」が10月1日(木)に新発売!
- そのコンセプトは、「産地より、旬」。「産地」ではなく、「旬」にこだわる素材選びと、その素材の良さを生かす丁寧な「仕事」が、コーヒーにも日本料理にもあてはまる旨さの秘訣です。
- これから3回に亘り、「究めれば、産地より、旬。」というタイトルで旬をテーマにした話題をお届けいたします。  
【連載企画】”旬”人対談コラムもスタート。第一弾は中尾彬氏です。

## “旬” 人対談コラム



第一回  
中尾 彬氏

—今回、ネスレが発行するニュースレター『究めれば、産地より、旬』の対談コーナーのゲストに迎えたのは食通で広く知られる中尾彬さんです。旬をテーマに、大いに語りあっていただきました。

**中尾:**日本料理にはお茶というイメージがあるので、ネスレが発行するニュースレターの対談と聞いて意外でした。

**田村:**実は初代も先代もそうだったけど、新しい物を常に取り入れる先駆者的な所がありましてね。ナタデココやソフトシェルクラブなんかも、世間に知られていないうちからメニューに入れた。コーヒーもその一つで、濃い目にしてコーヒーゼリーとして出していたんです。

**中尾:**いわゆる型破りな方だったんですね。

**田村:**型破りってのは、型を知っている人が破るから型破りなのであって、知らない人が破っても駄目。で、この『ネスカフェ 香味焙煎 究み』(以下『究み』)の話の頂いた時に、ある経験を思い出してね。某新聞社主催で28種類のお米を食べ比べたんですが、一番になった米は、有名産地のブランド米ではなくて無名のお米だった。思うに、土地の性質とか天候だとかいろんな条件が微妙に合致したんでしょうね。で、コーヒー豆も同じじゃないのかなと。美味しさを追究するなら、

産地ではなく、豆そのものの旬にこだわるべきじゃないのか、と。

**中尾:**なるほど。日本人ってというのは、食に対して産地信仰みたいな所がありますからね。これを食べるなら、あそこに行きなきゃとか。どこどこ産のじゃなきゃとかね。まず味わってからの話なのに…。私は仕事柄、あちこち巡ることが多いのですが、『フード(Food)イズ(is)風土』ってよく言うんです。その土地土地によって違う風が吹いているのだから、その土地でしか出会えない食材がある、というのが持論です。

**田村:**その通りです。同じ魚でも日本各地、旬なタイミングって違うんです。たとえばマグロでも、よく、どこどこ産のマグロがいいとか言いますが、実際には旬を追い求めると産地って変える必要があるんですよ。私は産地ではなく、食材ありきという考え方で、『究み』のコンセプトと通じるものがありました。ところで中尾さんは、食通としても知られていますが、コーヒーはお好きですか？

**中尾:**若い頃、絵の勉強でパリに1年間住んでいたんですが、市場で野兎を買ってきて煮込んだりしました。で、朝は必ずコーヒー。その後、ベネチアで覚えたのがエスプレッソ。だから、コーヒーの思い出って結構ありますね。

～ここで『究み』が運ばれてくる

# “旬”人対談コラム

## 第一回 中尾 彬氏

田村: どうぞお飲みください。手摘みで収穫した『厳選豆』をこだわりの豆にブレンド。そして、素材の良さを生かそうと、火加減(焙煎)や抽出にもこだわって作っているんですよ。そういう所は、日本料理のこだわりにも通じる場所があると思いますね。

中尾: なるほど。コーヒーの芳醇な香りが実にいいですね。雑味がなくて透き通るような味わいです。まさしく旬の一杯だね。

田村: 実は、コーヒーも料理と一緒に、季節によって産地を変えていく必要があるんです。『旬を追い求めると、産地が変わる。』最高の素材は、季節と一緒に巡るんです。そして、それを追いかけて見極めることができ初めてプロ。「旬を追って収穫地まで変えている」というところが、この『ネスカフェ 香味焙煎』のこだわりだと思っています。

中尾: なるほど。今までは、産地にこだわって飲む、そんな飲み方が多かった。でも、確かに旬を追い求めると産地が変

わる。納得しますね。『究み』は、後味もいいんですね。爽やかですっきりとしている。旬にこだわった結果ですね。

田村: その通り(笑)。人も常に旬でなくちゃいけないと思っています。人の場合は年齢じゃなく心意気だからね。初代は90を越えても包丁を握ると背筋がピッと伸びてかっこよかったのを覚えていますよ。

中尾: それこそ『旬人』ですね。

田村: 今日はとても楽しい対談になりました。ありがとうございました。



中尾 彬

日活ニューフェイスに合格後、フランス留学を経て劇団「民藝」入団。1964年の映画「月曜日のユカ」で本格デビューし脚光を浴びる。1975年「本陣殺人事件」で主役、金田一耕助を演じ、その後は大河ドラマや「極道の妻たち」「ゴジラ」シリーズなど人気作品に出演。近年は「アウトレージビヨンド」や「龍三と七人の子分たち」など北野武監督作品にも出演。また、バラエティ・情報番組のコメンテーターとして幅広く活躍中。

# 「ネスカフェ 香味焙煎 究み」のこだわり

素材にこだわり、  
素材の良さを最大限に引き出した  
「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の  
最高傑作



「厳選豆」使用  
素材へのこだわり  
ネスカフェが選り抜いたこだわり豆。さらに旬を追い、半期ごとに収穫地を変えていくことで、収穫を最盛期のみに厳選し、限定した色鮮やかな手摘み完熟豆「厳選豆」をブレンド。

抽出へのこだわり  
こだわりの焙煎豆をたっぷり使った贅沢な抽出

火加減へのこだわり  
じっくり丁寧に時間をかけた、深煎りの火加減(焙煎)

「ネスカフェ レギュラー」ソリュブルコーヒーならではの挽き豆包み製法の「厳選豆」を使用

# ネスカフェ 香味焙煎 × つきち田村

国内屈指の日本料理の名店である「つきち田村」の主人・田村隆氏は、「産地で食材を選ぶのではなく、本当に良い「旬」の食材を自身の目を使って選び、その特長を生かす調理を行い、お客様に提供する」という信念を持っています。一方でネスレも、産地だけでコーヒー豆を選ぶのではなく、本質的に良いコーヒー豆を選び、その特長を生かす焙煎・ブレンド・抽出を行い、お客様にお届けしています。

そこで、両者に共通する品質へのこだわり「産地より、旬」という考えをさらに追求し、「香り」「味わい」「後味」を探究の末、新「ネスカフェ 香味焙煎」を完成させました。



つきち田村  
三代目 田村 隆



# 今月の“旬”逸品 和食の巨匠・田村隆氏による旬の食材の紹介



秋の味覚の代表格は、何といてもサンマ。「つきち田村」では、獲れたての旬のサンマの陶板焼きが名物料理のひとつです。まるごと一匹を陶板を使ってじっくりと焼きあげます。サンマの脂としょうゆが合わさって、ちょうどいいソースになります。サンマを焼く時の音、香り、こんがりとした皮…。まさに五感で旬を楽しめる逸品です。

「サンマ」

## CM情報

ネスカフェ「香味焙煎」新CM「産地より、旬」篇が10月30日(金)より、全国にてオンエアスタート!



「ネスカフェ 香味焙煎 究み」  
ネスレ通販オンラインショップ つきち田村、全国田村会を中心とした日本料理店、百貨店向けギフト(11月1日から)として限定販売

製品情報の詳細はコチラ  
<http://nestle.jp/brand/nkb/>  
もしくは「香味焙煎」で検索