



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



プレスリリース

2017年12月12日
Cniel(フランス全国酪農経済センター)
/EU(ヨーロッパ連合)

魅惑のペアリング、ヨーロッパ産チーズとコーヒー。

- CNIEL(フランス全国酪農経済センター)とEU(ヨーロッパ連合)の主催によるプレス向けワークショップ -



2017年11月29日(水)に代官山 N's Dining にて、CNIEL(フランス全国酪農経済センター)とEU(ヨーロッパ連合)の共同主催によるプレス向けワークショップ「魅惑のペアリング。ヨーロッパ産チーズとコーヒー。」が開催されました。

農林水産省が発表している「チーズ需給表」によると、日本におけるチーズの消費量は2015年度に過去最高を更新し、この25年間で倍以上に増加しています。(農林水産省生産局畜産部牛乳乳製品調べ)*1 また日本は、フランスチーズのEU外の輸出先国として、アメリカに次ぐ第2位の市場であり、日本人にとってチーズは身近な食材となっています。また、コーヒーも毎日の飲み物としてこの数年特に注目されており、ここ20年では消費量が34%も増えているのです。*2

今回は、この注目の食材2つのペアリングをC.P.A.認定チーズプロフェッショナルの佐野嘉彦(さの・よしひこ)氏と4/4 SEASONS COFFEE 店主、バリスタの齋藤淳(さいとう・じゅん)氏にご紹介いただきました。

身近な食材で“ちょい足し”をするだけで、チーズに新たな魅力が生まれ、コーヒーと素晴らしいペアリングをすることができます。チーズにはワインという固定概念を取り払い、気軽に試していただけるこの新しいペアリングは、チーズの新しい消費機会を発見する場となり、チーズを「お茶うけ」のような存在として、日々の生活に取り入れて楽しむという新しい体験となりました。

*1 引用: Japan Dairy Council No.564

*2 出典:「日本のコーヒー需給表」全日本コーヒー協会

1.ウオッシュタイプ × グアテマラのコーヒー

“ちょい足し食材”：シナモン

ダブルクリームタイプで、乳脂肪分が60%以上、マイルドで濃厚なウイッシュタイプのチーズ。対してコーヒーは、アーモンドやチョコの風味、余韻が綺麗なタイプのもの。オレンジなどのフルーティーな風味もあり、冷めてくると酸味も感じられます。チーズの味を分析し、コーヒーの成分からチーズに足りないものを探してペアリングに選びました。

今回の「ちょい足し」副食材にはシナモンを用意。ウオッシュタイプのチーズは、フランスでも冷涼な地域で生産されることが多く、郷土料理にスパイスが多く使用されます。乳成分が強いものと、シナモンはとても相性がいいのです。

2.白カビタイプ(殺菌乳製) × エチオピアのコーヒー

“ちょい足し食材”：りんごジャム

今回使用したチーズは殺菌乳から造られた白カビタイプのチーズ。無殺菌のものよりもマイルドな味でコーヒーとの相性が◎。コーヒーは、エレガントでさわやか、香りの強く、紅茶のような風味もある浅煎りタイプ。

副食材には長野県産シナノスイートのりんごジャムを。カマンベールの生産地ノルマンディーはりんごの生産地域でもあり、同郷のものを合わせたペアリング。果実味と甘味をプラスすることで、コーヒーと同じ要素が加わり、より相性が良くなります。

3.青カビタイプ × ブラジルのコーヒー

“ちょい足し食材”：メープルシロップ

チーズは青カビタイプのもの、ナッツのようで香ばしい風味です。コーヒーは日本人の味覚に最も合うと言われるブラジル産で、ナチュラル・プロセス(果肉ごと天日干しする)で生産され、きな粉のような少し癖のある味わいが口の中に残ります。

チーズに香ばしさの風味が強いので、ダークのメープルシロップを副食材に選びました。ダークのメープルシロップには、黒蜜のような味わいが感じられ、チーズと合わせると甘しょっぱいみたらし団子のように。



チーズとコーヒーを合わせるためには、チーズは熟成の旨味があるものよりも、ミルク感があるものを選ぶのがオススメで、コーヒーは、浅煎りタイプのものの方が香りが感じやすいです。また、今回取り上げた3種類以外にも是非、身近にあるもので“ちょい足し食材”を探してみるのも面白いです。自分好みのオリジナルの組み合わせを探してみたいでしょうか。

● 講師紹介



写真右: 佐野 嘉彦(さの・よしひこ)

Japan Cheese Award 運営委員、2017 Mondial du Fromage・国際チーズコンクール審査員。東京外国語大学卒業後、スペインに留学。翻訳の勉強の傍らスペイン国内を巡り、チーズやワインを中心とした食文化を探究。帰国後、国内外の企業でマーケティング業務に従事した後、ニューヨーク発祥のレストランガイド『ZAGAT』日本版の編集、レコール・デュ・ヴァンでの講師、『料理通信』のWeb編集を経て、現在はWebマガジン「CHEESE Media」編集長を務める。C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル、J.S.A.認定 ワインエキスパート。

<http://cheese-media.net/>

写真左: 齋藤 淳(さいとう・じゅん)

「4/4 SEASONS COFFEE」店主、バリスタ。バリスタ世界チャンピオン Paul Bassett が展開する店舗にてノウハウを学ぶ。「ゲストハウス Nui.」のバリスタとして活躍後、2015年10月、新宿御苑前に現店を開業。コーヒーを農作物と捉えて、生豆の選定から抽出まで素材の味を追求。「コーヒーのある日常を日本に根差す」というテーマのもと、店舗運営とともに活躍の場を広げている。

<http://allseasonscoffee.jp/>

- 公式Facebook「フロマージュ(fromages)」で、ヨーロッパ産チーズのおいしい食べ方をチェック！

<https://www.facebook.com/europeancheese.japan/>

CNIEL(フランス全国酪農経済センター):フランス国内の約90,000人の酪農家および3,000社の乳業メーカーが加盟する非営利団体。主に、国内外の酪農業界の経済動向、健康に与える影響などの科学的な研究、チーズを中心とした乳製品の広報活動を行う。

ヨーロッパ産チーズに関するお問い合わせ

SOPEXA JAPON 担当: 吉岡 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-12-8 3F

Tel: 03-5789-0083 / Fax: 03-5789-0087 / E-mail: pr_jp@sopexa.com

