

人気高まる“がぶ飲みワイン”に 手頃でおしゃれなヨーロッパポテトメニューを提案

『ハインツ ルセット アカデミ 2011』にて

デミグラスソース・ホワイトソースなどの洋風ソースや冷凍ポテトのトップメーカー、ハインツ日本株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役社長：ポール モリ）は、外食店オーナーや料理人の方々などを対象としたワインとフードの最新情報を提供する「ハインツ ルセット アカデミ 2011」を2011年8月17日（水）、18日（木）に開催いたしました。

■ ますます人気が高まるカジュアルワイン業態

リーマンショックからの回復が見られない中で起きた東日本大震災は、外食産業の落ち込みに追い打ちをかけました。このような状況下、カジュアルワイン（通称：がぶ飲みワイン）を取り扱う外食店は、唯一といっているほど堅調な成長を見せています。新規でワイン食堂やバルが開店するだけでなく、居酒屋がワイン食堂化する傾向も見られ、専門誌でも特集が相次いでいます。

こうした背景には、ワイン輸入業者により美味しくて手頃な価格のワインが積極的に輸入されていることがあります。その結果、お客様は値段を心配せずに好きなワインを選んだり飲み比べる楽しみを見出しつつあります。



当日の会場風景

■ ワイン文化の地、ヨーロッパのポテトでメニュー提案

このカジュアルワインの文化が日本でさらに成熟するためには、高級フランス料理でも居酒屋のメニューでもない、手頃でありながらおしゃれで気の利いた料理を提供することが決め手となります。さらに店舗における調理に大きな負担がかからないことも重要なポイントです。

ハインツ日本では、業務用の商材として冷凍ポテトや洋風ソースといった本格的な味わいながら、手軽に取り扱える商品を多く取りそろえています。昨年からは、カジュアルワインを取り扱う外食店向けにメニュー提案など情報提供をおこなってきました。

特に今回のイベントでは、フライドポテトに代表されるアメリカのポテトではなく、ワインが食文化に根付くヨーロッパで生まれた様々なポテト料理を、日本のワイン食堂に合うようアレンジしたものを中心に紹介しました。またソムリエ 田崎真也氏による「ポテト料理とワインの相性の愉しみ」と題した特別講演や、人気のフランス料理店 L'esprit MITANI（レスプリミタニ）オーナーシェフ三谷青吾氏による料理講習会なども実施いたしました。

当日は延べ約500名の外食店オーナーや料理人の方々に来場いただくことができ、料理講習会での熱心な質疑応答の様子からも、カジュアルワイン業態の盛り上がりや関心の高さを感じました。



田崎真也氏の特別講演

ハインツ日本では、今後も外食産業の活性化のため、様々なメニュー提案や情報提供を行ってまいります。

【開催概要】

名称： ハインツ ルセット アカデミ 2011 ※ルセットの意味はフランス語で「レシピ」

日時： 2011年8月17日(水)・18日(木)

会場： ホテル日航東京 ペガサスの間 (東京都港区台場1-9-1)

■料理講習会

講師： L'esprit MITANI(レスプリミタニ) オーナーシェフ 三谷 青吾 氏

内容： ハインツの各種ポテトを使用して、ビストロなどにぴったりのメニューのデモンストレーションを実施しました。

デモンストレーションメニュー： ジャガイモのガレット、トスカーナポテト、仔羊のグラチネ、若鶏のワインビネガー風

■特別講演

「ポテト料理とワインの相性の愉しみ」

講師： ソムリエ 田崎 真也 氏

内容： 田崎氏がヨーロッパでワインの修行をしていた時に、何年も待ってパリの有名レストランで食べたポテトのスフレの話や、日本の定番メニューである“肉じゃが”も、ソースのアレンジでワインに合うメニューになるということなどポテト料理について、また、店舗におけるワインの保管や提供の仕方など、実践的なお話をいたしました。

「ワイングッズ・グラスセミナー ワインがますます飲みたくなるグッズ達」

講師： 株式会社グローバル

常務取締役 マスターグラスコーディネーター・セラコンサルタント 岡村 朗 氏

■展示ブース

ワイン食堂とバルブースの2つのブースで、試飲・試食を提供。

ハインツ商品は、ビストロポテト(ワイン文化の地、ヨーロッパのポテトメニューラインナップ)とデミグラスソースなどを中心に、ワインとベストマッチのメニューをご提案しました。

参加企業： 木下インターナショナル(株)／木下商事(株) シャトー酒折、(株)グローバル、高島ワイン(株)、日本酒類販売(株)、(株)モトックス、(株)デニオ総合研究所、ニッコー(株)

参加者： カジュアルワイン業態を中心にした外食店のオーナー、料理人、流通関係者 等



料理講習会の風景



特別講演の風景



展示ブース風景



【イベントで紹介したお薦めメニューの一部と使用商品】

■焼きブランダード



南仏の定番料理「ブランダード」の塩鱈を“しらす”にアレンジ。日本人好みの味と食感。

＜使用商品＞ グラタンドフィノア



ドフィノアはフランスの郷土料理。スライスポテトをエメンタルチーズ入りのベシャメルソースでコーティング。オーブンで焼くだけできれいな焼き色がつきます。

■カリカリポテトのグレービークリーム



肉の旨みたっぷりのクリームソースで、ワンランク上のポテト料理に。

＜使用商品＞ カントリーカット



手作り感がきちんと感じられるよう、ポテトを様々なサイズにカットし、ミックス。

■コルキャノン



さっと茹でたキャベツをマッシュポテトで和えました。アイルランドの超定番料理の応用です。

＜使用商品＞ グルメマッシュポテト



ペレット状なので必要な量だけ使えます。水か牛乳でのばして使用。ビンチェ種のポテトのため、クリーミーなマッシュが出来上がります。

■牛肉の赤ワイン煮



ビストロには欠かせません。

＜使用商品＞ デミグラスソース



肉料理全般に利用できる基本のソース