

参考資料



■ 2017年7月29日にNYで開催！食の祭典「Chefs&Champagne®」

毎年夏にニューヨークの超高級ビーチリゾート地「ハンプトン」で開催される「Chefs&Champagne®」は、“料理界のアカデミー賞”と言われる最も権威のある「ジェームズ・ベアード賞」を授与することで知られる「ジェームズ・ベアード財団」が主催。トップシェフや有名料理研究家、セレブリティが一堂に会し、シャンパンを片手に、ローカルフードや季節の食材を使った特別な逸品を愉しむハイエンドな食のプレミアムイベントです。今年は7月29日に現地で開催され、昨年に続き、日本企業では春華堂が出展。約1000人が参加し、大盛況に終わりました。



「Chefs&Champagne®」2017年開催の様子 (© Kenji Takigami)

ニューヨークでも大好評！「会場で一番美味しい！」「食感も風味もユニークなジャパニーズ ウェハース（最中皮）が新鮮！」の声多数



サクッとした食感が来場していたシェフとフーディー（食通の人々）の興味関心をひいた『よつ割り』。軽い食感と五穀の風味が特徴のジャパニーズ ウェハース（最中皮）、味噌ピーナッツや焼きトウモロコシを組み合わせた米澤シェフの『よつ割り NY アミューズ』とシャンパンの絶妙なマリアーージュが大変好評で、五穀屋ブースには常に人だかりが。この日本らしい「甘じょっぱい」は、ニューヨークでも近年トレンドの味付けで、来場者からも「今回の Chefs&Champagne®で提供されているお料理の中で一番美味しかった！」と多くの称賛のコメントをいただきました。また、彩り鮮やかな『発酵さしすせそ羊羹 五季(いつき)』も会場を目をひき、子どもから大人まで繰り返し試食に訪れ、全フレーバーを制覇する人も。酒、抹茶塩糍、りんご酢などの発酵素材のやさしい和の甘みと、楊枝で風船を割る開封時の面白さが人気でした。



米澤シェフの『よつ割り NY アミューズ』を楽しむ来場者と五穀屋のスタッフ



『よつ割り NY アミューズ』を提供する米澤シェフ。MTVをはじめ、ローカルTVからも取材されました。



五穀屋出展ブースにて、『よつ割り NY アミューズ』『玉羊羹 五季』を提供する様子