

from TORANOMION

## 猛暑に活きる、今が旬のチリ産レモン クッキングショーでメリットをアピール

暑い夏で疲れた体を癒すために、レモンでビタミンCを摂ろうと思っても、日本産のレモンの旬は冬から春にかけて。実は、夏場は収穫量が大きく落ちる。そんな、不足しがちな「夏のレモン」の「救世主」となりそうなのが、南米チリ産のレモンだ。

7月24日には、チリ果物輸出協会内のチリ柑橘類委員会の主催で、チリ産レモンを使ったクッキングショーを開催。チリ産レモンの素晴らしさを訴えた。「最大のメリットは日本とは季節が真逆で、日本の夏に旬を迎え、爽やかなレモンの需要が高まる6月中旬〜10月に品質の良いレモンを提供できること」と同協会のアジア担当ディレクターであるカルバハル氏がプレゼンテーション。

会場となった東京・虎ノ門の「アンダーズ東京」副料理長、大川渉氏と、チリ人シェフ、リカルド・ゴンザレス氏がデモンストレーション。大川氏は「果



クッキングデモンストレーションを行った「アンダーズ東京」の副料理長、大川渉さん（左）とチリ人シェフ、リカルド・ゴンザレスさん。

肉と果汁が多いと感じた。皮も柔らかいので非常に使いやす」と感想を口にした。ゴンザレス氏も「チリ産レモンはともフルーティーで、どんな食材とも合う。種が少ないのも特徴で、酸味が強すぎないため、果汁だけでなく、果肉も召し上がっていただけます」と、メリットをアピールした。

カルバハル氏は「ドリンクから前菜、肉料理、デザートと様々な料理に使える万能性を持っている。日本のみなさんに、チリ産レモンを使ってもらえたら幸いです」と声を高くした。



上：ゴンザレスシェフの「旨味のある牛ハラミ肉のステーキをチリ産レモンとミルフィーユ仕立て」。下：デザートは大川シェフの「口当たりの良いパンナ・コッタにチリ産レモンの皮を混ぜ込み、爽やかなチリ産レモンのミント入りジュレをのせた二層のデザート」。

from KOMABA

## 目差せ世界選手権！「パテ・クルート」 アジア大会決勝進出12名が決定！

「シャルキュトリ」の中でも、古典的かつ高い技術とセンスを要する「パテ・クルート」の技術を競い合う「パテ・クルート世界選手権」は、今年10回目を迎える。12月にフランス・パリで行われる予定で、その世界選手権の出場権をかけて、9月6日に東京・駒場の「ルヴェゾンヴェール駒場」で行われるアジア大会決勝に出場する12人



送られてきた「パテ・クルート」の写真を見て、12人の決勝進出者を決める。決勝では日仏7人ずつ、計14人の審査員によって、アジア大会の勝者が決まる。

が、書類と写真による選考の結果、決定した。2017年、アジア大会決勝を制し、世界選手権に出場した塚本治シェフ（セルリアンタワー東急ホテル）は、世界選手権では審査員特別賞を獲得したが、さて、塚本シェフに続いて、世界選手権への切符を誰がつかむのか、注目されることだ。12人の技とテクニクに注目だ。

from DAIKANYAMA

## フランス産の高品質な牛肉をアピール フレンチビーフミーティング

日本と欧州との自由貿易協定の締結を2019年に控え、フランスで食肉・畜産関連業者を束ねる公的機関「フランス畜



輸出委員長のマクサンス・ビガールさん。「自然な飼料で育った牛は、余計な添加物が必要とせず、充分な旨みがあります」。

産・食肉委員会」が、フランス産牛肉と日本の企業を結びつける「フレンチビーフミーティング」を代官山ヒルサイドテラスで開催した。「レストラン パッション」(東京)のアンドレ・パッションさんのフランス牛を使った5種類の加熱料理が振る舞われ、パッションさんは「フランス料理に最も馴染むパートナーを得た」と手ごたえを語った。



上：「レストラン・パッション」のアンドレ・パッションさん。左：肩みすじのプロヴァンヌ風赤ワイン煮、牛タンとタマネギの煮込みなど、フランスの煮込み料理。

### 第4回 パテ・クルート世界選手権アジア大会2018 <決勝出場者12名> ※申し込み順・敬称略

橋本吉広	浦和ロイヤルパインズホテル (さいたま市)
寺田篤史	ロイヤルホテル (大阪市)
政岡壽浩	神戸ポートピアホテル レストラン Trente et Un (神戸市)
仁頃了一	千里阪急ホテル (豊中市)
左近陽平	びわ湖大津プリンスホテル ボーセジュール (大津市)
兵頭賢馬	オテルグレージュ (宗像市)

林良彦	城山ホテル鹿児島 (鹿児島市)
鈴木雄也	セルリアンタワー東急ホテル レストラン クーカーニョ (東京都)
福田耕平	明治記念館 (東京都)
寺田大吾	まどい食堂 (京都市)
佐々木洋司	星野リゾート ホテルプレストンコート (長野県)
時田啓一	品川プリンスホテル (東京都)