

日本パンコーディネーター協会がセミナー

パンと和酒のマリアージュ

FARMARS MARK
ET二子玉川ゆつくりとカ
フェ、協賛は司牡丹酒造。
講師はワインコーディネ
ーターであり日本酒き
酒、焼酎アドバイザー、ピ
アティスターなどさまざ
なお酒の資格を持ち、お酒
に関するイベントで活躍中
の友田晶子さん。パンコ
ーディネーターの資格を持
っている。

今回は、日本酒や焼酎な
ど日本のお酒に、どのよう
なパンが合うのかを、参加
者自身が実際にお酒を飲み
ながらパンを食べ、その味
わいを確かめながら、相性
を考えるというユニークな
もの。ティスティングシー
トに合うパン、合わないパ
ンを書き入れていった。

お酒は純米大吟醸原酒
(司牡丹・酒樽搾り)、超辛
口特別純米酒(司牡丹・船
中八策)、山廃仕込み純米酒
(司牡丹・山廃純米かまわ
ぬ)、長期熟成酒(八気二)、
米焼酎(黒麹かめ仕込み・
時代蔵八)、トマト焼酎(ラ
トマト)、麦焼酎(兼八)、芋
焼酎(さつま白波)を使用。
パンは、山型食パン(外
国産小麦、国産小麦、角食
パン、バゲット)ブール、さ

日本パンコーディネーター
協会は9月26日、「パンとお
酒のマリアージュを楽しむ
」と題したセミナーの第
2回目として、パンと和酒
についての相性を考えるセ
ミナーを開催した。場所は



さまざまな日本のお酒について語る友田晶子さん



4種類ずつお酒を飲んでパンとの相性を考える

で調理した羊にハーブの
ワイン、スモークチキンに
スモークビールなど。④相
反する料理の組み合わせ
(例・ロックフォールチー
ズにポートワイン、生ハム
にメロンなど)は、経験か
らするとありえないものだ
が、この食べ合わせから生
み出される味を「マリアー
ージュ」と呼び、受講者はパ
ンとの相性を考えていった。
お酒の味わいには、「薫
酒」「熟酒」「醇酒」「爽酒」
の4タイプあるという。薫
酒は華やかな香りと爽やか
な味わいがあり、主に日本
酒では大吟醸や吟醸酒が区
分される。

つまいもと天納言のパン、
パンドカンパニニ、
ブニッゲル、粗挽き全
粒粉パン、スイーベンコー
ンフロート、ピエノワシ
ヨコラ、さつまいものデニ
ツシユ、クロワッサン、い
ちぢジャムパン、花巻、酒粕
パン、あんパン、フォカッチ
ャパジル、ベークル(プレー
ン)、カレーパン、白焼きバ
ンを使用した。

友田さんはお酒と料理の
相性を4分類した。①料理
がおいしくなる相性(例・
サーロインと赤ワイン、焼
肉にウーロンハイなど)②
お酒がおいしくなる組み合
わせ(例・日本酒に味噌、
塩辛、エイヒレなど)③同
じブレンド同士が同調す
る組み合わせ(例・ハーブ
いる。

「イタリアンBAR」紹介

日清製粉 渡辺陽一 総料理長が説明

日清製粉(佐々木明久社
長は10月1日、ピッツェ
リア・トラットリア・パ
ルテノペ総料理長渡辺陽一氏
によるイタリアのカフェ
(パル)を紹介する「イ
タリアンBAR(パル)」
のご紹介」と題したイベ
ントを開催した。
これは、同社の会員制コ
ミュニケーションクラブ
「創・食Club」が主催
したもので、
当日は秋葉原UDXビル
4階東京フードシアター5
11で、渡辺氏が本場イタ
リアのカフェ(パル)に
理子さんが担当し製作し

ついでの説明とイタリアン
パルで定番のメニューを
5品紹介した。
フレッシュ・フード・サ
ービスで販売予定のフォカ
ッチャシートとデュエリオ
ンBARに合うお酒を紹
介。会場内は、お酒を酌み
交わしながら立ち話が始
まるパルのような雰囲気
に包まれ、盛り上がりませ
た。
▽おはあちゃんのタルト
①クッキー生地(菓子用
粉ミキサ使用)600gを
厚さ4mmに延ばし8取り天
260gを混ぜ③にのせて
卵し松の実80gを散らして
170度Cで約50分焼成。



渡辺講師の前にはさまざまなBARのメニューが並んだ。当日は外食関係者ら会員35人が参加

消費者向けのパンの情報PR紙

あなたへのパンだより

年4回発行

価格・499部まで1部25円
500部以上1部20円

☎03・3862・6041

この4タイプの味わい 発酵食品などの強い風味に
で、料理の相性を考えてい も負けていない。生クリー
る。薫酒は食前酒飲用に適 ムやバターを使用した洋食
し、香気成分が強いので料 系とも好相性だという。
理を遠くタイプであり、軽 熟酒は食後の利便性に
快なうまみを持つ料理、清 も適した酒、爽酒は料理と
涼な風味を持つようなもの の相性の幅が広くほかのタ
イプでは対抗できないよう
な風味の強い料理や濃厚な
味付けの料理と上手に引き
合いという。