

YEBISU GARDEN PLACE



**Federation of Quebec
Maple Syrup Producers**



**Agriculture et
Agroalimentaire Canada**

**Agriculture and
Agri-Food Canada**

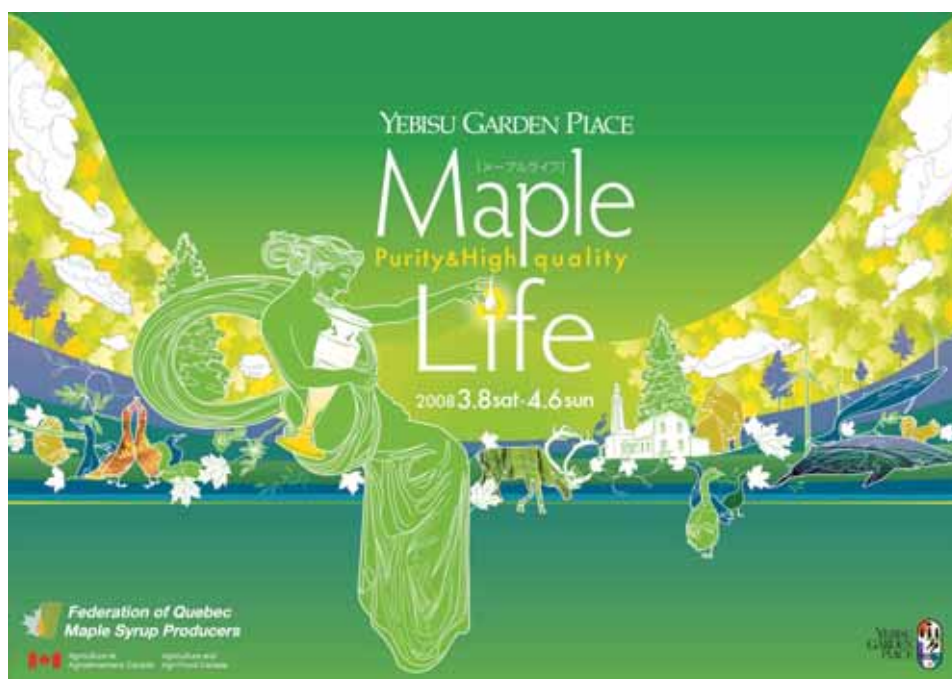
Maple Time Fair 2008

『Maple Life -メープルがある生活-』を開催

恵比寿ガーデンプレイスの春のフェア

恵比寿ガーデンプレイス(所在地:東京都渋谷区)と、カナダのメープル製品の全生産者を代表するケベック・メープル製品生産者協会(カナダ・ケベック州/カナダ農務・農産食品省協賛)は、3月8日(土)から4月6日(日)までの期間中、メープルシロップを使ったオリジナルメニューの販売や、メープルを日常生活に取り入れるための様々な提案を行う『Maple Life -メープルがある生活-』を開催します。

メープルシロップは、カエデの原生林が広がる北米の一地域で生産され、その85%がカナダ産(ケベック州、オンタリオ州、ノバスコシア州、ニューブランズウィック州)です。雪解けと共に自然に溢れだすメープルの樹液は、春先のわずか1~2週間の間に採取して煮詰めますが、贅沢で上質な自然の甘味料として多くの人に親しまれており、ここ数年で日本の輸入量も拡大しています。



フェア概要

『Maple Life -メープルがある生活-』では、恵比寿ガーデンプレイスの年間コンセプト「Feel the Experience」のもと、カナダ東部に広がるカエデの原生林を題材に、食材としてのメープルシロップを紹介するに留まらず、メープルの生産過程を学ぶことができるパネル展示や映像の紹介、手作りのメープルの石鹸、カエデの樹液を配合した頭皮に優しいシャンプーなど、メープルの雑貨に至るまで、自然でピュアなメープルの魅力を多角的に伝え、日常生活を豊かにするためのライフスタイル提案を展開していきます。

タイトル：『Maple Life-メープルがある生活-』

会場：恵比寿ガーデンプレイス施設全体

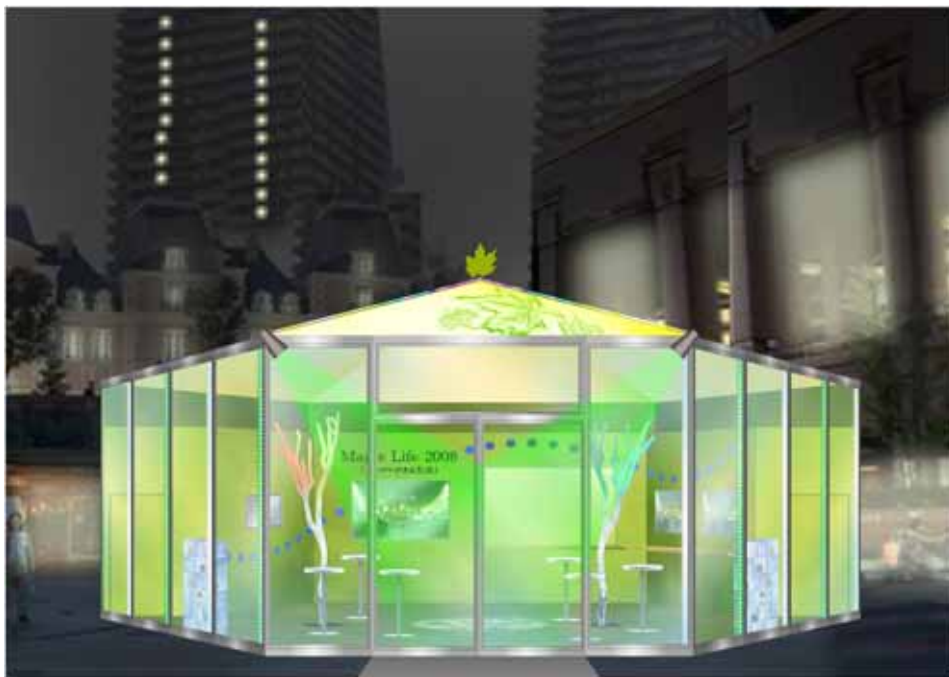
会期：2008年3月8日(土)~4月6日(日)

主催：恵比寿ガーデンプレイス

ケベック・メープル製品生産者協会

協賛：カナダ農務・農産食品省

後援：在日カナダ大使館



<センター広場 メープルハウス イメージ>

[主な内容]

メープルオリジナルメニュー

シャトーレストラン ジョエル・ロブションをはじめ、恵比寿ガーデンプレイス内のレストラン・カフェなどの参加店 34 店舗が、メープルシロップを使用した特別メニューを提供します。各店舗が工夫を凝らして創作した、期間限定メープルオリジナルメニューの数々をお楽しみいただけます。対象メニューをご注文の方には、料理家・有元葉子さんによるレシピブックレットをプレゼントするほか、メープルシロップをご提供します。

期 間： 2008 年 3 月 8 日（土）～4 月 6 日（日）

<主なメニューご紹介>

・ニブリックス オリーブパール

商 品 名：メープルデザート 4 種盛り 販売は 14：30～、1 日 10 食限定

価 格：1,500 円(税込み) / ドリンクセット 1,800 円

営 業 時 間：ランチ 11：00～22：00 (L.O. 21：30)

場 所： 恵比寿三越 B1F

内 容：メープルシロップのアイスやシチリア伝統のお菓子「ジジ」、チーズ入り揚げ菓子、クルミとメープルのペースト入り焼き菓子が一度に楽しめる 1 日 10 食限定のスイーツです。

・ブコ・ディ・ムーロ

商 品 名：セアーダ

価 格：630 円(税込み)

営 業 時 間：11：30～22：30 (L.O. 21：30)

場 所： ガーデンテラス式番館 1F

内 容：イタリア・サルデーニャ島の伝統菓子をメープルを使ってアレンジしました。

・東天紅

商 品 名：鴨ロースのメープルシロップ漬 オレンジ風味

価 格：1,450 円(税込み)

営 業 時 間：11：30～15：00 (L.O. 14：00) / 17：00～22：00(L.O. 21：00)

土日祝 11：30～22：00 (L.O. 21：00)

場 所： 恵比寿ガーデンプレイスタワー39F

内 容：北京ダックに使用する鴨用のロースをメープルシロップで味付けをし、半月形をしたパンの「ピタブレッド」にオレンジと一緒に挟んでいただく一品です。

メープルハウス

センター広場に、カナダのメープルの原生林の中にあるメープルシロップを生産する小屋をイメージした「メープルハウス」を10メートル四方の広さをもつ六角形のキーステーションとして設置。夜はイルミネーションで美しく照らされ、期間中には「メープルハウス」の内部を開放します。「メープルハウス」の内には、様々なメープル製品をはじめ、石鹸やシャンプー、化粧水など、自然素材のメープルを使った高品質な生活雑貨を展示するほか、メープルの木をモチーフにしたオブジェの設置、42インチのモニターでカナダのメープルの原生林の映像、メープル製品の生産の様子、料理家・有元葉子さんのメープルを使った料理レシピなどが放映されます。このほか、メープルシロップの生産過程、品質基準、製品の種類などに関するパネルを展示します。更に、土、日、祝日には、プレーン、ゆず、レモン、オレンジ、シナモンなどの「ホットメープル」(メープルシロップのお湯割り)を日替わりでご提供します。

メープルハウスの OPEN 時間

期 間： 2008年3月8日(土)～4月6日(日)

時 間： 平日 16:00～20:00

土、日、祝 11:00～20:00

「ホットメープル」の試飲

期 間： 2008年3月8日(土)～4月6日(日)の土日祝日

3月8日、9日、15日、16日、20日、22日、23日、29日、30日

4月5日、6日

時 間： 12:30～18:00

場 所： 恵比寿ガーデンプレイス・センター広場

音楽ライブパフォーマンス

メープルがもたらす春の収穫の喜びをテーマに、アルパやバイオリンなどの楽しい楽曲演奏を行います。

期 間： 2008年3月8日(土)～4月6日(日)の土日祝日

3月8日、9日、15日、16日、20日、22日、23日、29日、30日

4月5日、6日

参 加 費： 無料

場 所： 恵比寿ガーデンプレイス・センター広場

メープル・クイズラリー

誰でも参加できるクイズ形式のラリーです。2つのコースが選べ、恵比寿ガーデンプレイス施設内に点在するラリーポイントを回りクイズの答えを集めて記入すると、それぞれコースによってステキな商品を差し上げます。

期 間： 2008年3月8日(土)～4月6日(日)の土日祝日

3月8日、9日、15日、16日、20日、22日、23日、29日、30日

4月5日、6日

時 間： 12:30～18:00

場 所： 恵比寿ガーデンプレイス施設全体

ラリー用紙の配布、回収、賞品の受け渡しはメープルハウス内にて
行います。

<メープルらくらくコース>

内 容： 手軽に参加できるラリーポイントが少ないコースです。

景 品： プチメープルシロップ

<メープルがんばるコース>

内 容： メープルに関する基礎知識が楽しみながら身につくコースです。

景 品： サクマ製菓株式会社謹製「オリジナルメープルキャンディ」

Maple Syrup Fair at The Westin Tokyo

メープルシロップフェア&メープルブレックファースト宿泊プラン

<ウェスティンホテル東京>

ウェスティンホテル東京最上階にあるロマンチックな夜景でも有名なコンチネンタルレストラン「ビクターズ」では、ルレ・エ・シャトーへ加盟を認められているケベックの有名フレンチレストラン「イニシエール (Initiale)」のオーナーシェフ、イヴァン・ルブラン氏を招聘し、ビクターズ料理長ニコラ・シュブロリエ氏とのコラボレーションによるメープル製品を使った新感覚のフレンチメニューを紹介。また、都内でも有数のブッフェレストランと知られるレストラン「ザ・テラス」でも、メープルシロップを使ったお料理や様々なデザートがブッフェに登場します。そして、ルームサービスにておいしくてヘルシーなメープルシロップをたっぷりかけたパンケーキのブレックファーストを贅沢な朝のひとつときと共に
お楽しみいただける宿泊プランも販売されます。

期 間： 2008年3月1日(土)~3月31日(月)

場 所： ウェスティンホテル東京・コンチネンタルレストラン「ビクターズ」(22F)

時 間： ランチ 11:30~14:30 / ディナー 17:30~22:00

場 所： レストラン「ザ・テラス」(1F)

時 間： 平日： ランチ 11:30~14:30 / ディナー 17:30~22:00

土日祝： ランチ 12:00~16:00 / ディナー 17:00~21:30

<シェフプロフィール>

Yvan Lebrun(イヴァン・ルブラン)

フランス、ブルターニュ地方の港町カンカル生まれ。14歳の時、サン・マロにある有名なレストラン「La Metairie de Beauregard(ラ メテリー ドゥ ボルガール)」のオーナーシェフの Jacques Gonthier(ジャック・ゴンティエ)の元で料理人としての修行を積む。

その後、80年代の伝統かつ新しいスタイルの料理を学ぶためにフランス中を旅する。

1986年にカナダへ渡り、ケベック ヒルトンホテルの副料理長となる。

1990年ケベック ヒルトンホテルでダイニングルームの支配人をしていた Roland Leclerc(ロラン・レクレール)とともにレストラン「Initiale(イニシエール)」をオープン。

メープル・テイasting<メープルがある食卓>

土・日・祝日に開催する“メープル・テイasting”では、いろいろな種類のメープルシロップを気軽にお試しいただけます。

期 間： 2008年3月8日(土)～4月6日(日)の土日祝日
3月8日、9日、15日、16日、20日、22日、23日、29日、30日
4月5日、6日
場 所： 恵比寿三越 B2 フードガーデン、WINE MARKET PARTY

その他（パネル展示など）

現地カナダでのメープルシロップの収穫から製造までの工程を、パネル展示などで紹介し、その魅力を伝えます。

場 所： 恵比寿ガーデンプレイスタワー38F、B2F 地下レストラン街 味な小路、
ガラススクエア

恵比寿ガーデンプレイスは、「Feel the Experience」を施設全体の年間コンセプトとして掲げ、五感を潤す季節の彩り、自分を満たす価値ある時間、人生の栄養となる新しい体験、毎日の暮らしを豊かにするひとときなどをテーマとした、来街車にとって有意義な体験をしていただけるような様々な企画を提案していきます。

なお、諸般の都合により、内容の一部が変更する場合がありますので、予めご了承下さい。

メープルシロップとは？

<春を告げる味、自然の恵みが凝縮されたピュアで上質な甘味料>

メープルシロップは、メープルの樹液を煮詰めてつくる、100%ピュアな天然甘味料です。メープルの原生林が広がる北米の一地域でしか生産されず、その85%がカナダ産です。樹液が採取できるのは春先のわずか1~2週間。雪解けと共に自然に溢れだす樹液を集め、丁寧に時間をかけて煮つめます。40リットルの樹液からできるメープルシロップは、わずか1リットル。

まさに自然の恵みが凝縮された、贅沢なシロップです。春先の神秘的な自然現象から生まれるこのメープルシロップは、厳しく長い冬を過ごすカナダでは、春を告げる喜びのシンボルとして人々に愛され、尊ばれています。

<普段の料理を違ったものに変えてしまう、メープルシロップのマジック>

日本ではパンケーキのトッピングとして知られていますが、カナダでは、昔からパンケーキはもちろん、卵料理や豆料理、肉料理など様々な家庭料理にも使われてきました。香り高く豊かな味わいが特徴で、普段の料理にほんの少し加えるだけで、いつもとは違った風味が楽しめるため、優れた調味料として幅広く使用できます。

<自然が生み出す豊かなバリエーション>

メープルシロップは、樹液の採取時期によって色や風味が異なり、カナダでは色と味によって5つのグレードに分けられています。最初に採れる樹液でつくるものはエキストラライトと呼ばれ、色が薄く繊細な味わいです。そしてライト、ミディアム、アンバー、ダークと、採取時期が進むにつれ色や風味、香りが濃くなります。さらに、メープルシロップからつくられるメープルシュガーやメープルスプレッドなど、様々な派生品も揃っているので、用途や好み、料理の種類によって使い分けたりと、バリエーション豊かな活用ができるのも、メープル製品の楽しさのひとつです。

<ミネラル豊富でローカロリー。ヘルシーでからだに優しいメープルシロップ>

また、メープルシロップは、100%ピュアなだけでなく、ミネラルやビタミンなどの栄養素が豊富で、カロリーも他の甘味料と比べて低いのが特徴です。たとえば、日本人に不足しがちなカルシウムや、体内から余分な塩分を排出する効果のあるカリウム、たんぱく質や糖質の代謝に不可欠な亜鉛といった、いま注目の栄養素も豊富に含まれており、現代人にとってからだに優しいヘルシーな甘味料と言えます。

メープルシロップ 100g 当たりの栄養分

エネルギー (kcal)	270
たんぱく質 (g)	0.1
脂質 (g)	0
炭水化物 (g)	66.9
ナトリウム (mg)	0
カルシウム (mg)	108.9
カリウム (mg)	224.8
マグネシウム (mg)	21
マンガン (mg)	2.3
亜鉛 (mg)	0.7
ビタミン B ₁ (mg)	0.07
ビタミン B ₂ (mg)	1.3
ナイアシン (mg)	0.08

(ケベック・メープル製品生産者協会調べ 2005年)

注)メープルシロップの成分値は、メープルシロップの4つのグレード

(エキストラライト、ライト、ミディアム、アンバー)の平均値です。

ケベック・メープル製品生産者協会

ケベック・メープル製品生産者協会は、ケベック州にある約7,000以上のメープルシロップの生産者の集まりです。その主旨は、資源の共有を促し、メープル製品の生産量と保管状況の管理のために最適なツールを開発することです。同協会はまた、広報活動と市場開拓を通じて、全世界でメープル製品への理解と消費を促すことに貢献しています。

ホームページ：<http://www.pure-maple.com>（日本語）

<http://www.siroperable.ca/en>（フランス語・英語）

広報代行：(株)つきプランニング Tel: 03-3437-6051 Fax: 03-3437-6052

= このリリースに関するお問い合わせ先 =

株式会社 つきプランニング 担当：今井・^{あさだ}長田
〒105-8608 東京都港区新橋 5-20-3 新橋 ST ビル 3 階
TEL:03-3437-6051 FAX:03-3437-6052

恵比寿ガーデンプレイス株式会社 営業部 ^{みはた}御畑、生田

TEL 03-5423-7101 FAX 03-5423-7100

お客様からのお問い合わせ先

恵比寿ガーデンプレイス・インフォメーション

TEL 03-5423-7111 URL <http://gardenplace.jp>