

PRIMAVERA 2019

GRANJAPON ESTACIONAL


 Gran Japon

13 años juntos ~14年目もみなさまと共に~


 MELICASTURAS
LA PUE LA


350g



45g

MIEL DE ROBLE

オーク樹蜜

私たちの地域の特徴的な木の一つである、オーク樹木から採取される樹の蜜(ハニーデュー)。コクのある甘味と麦芽感をお楽しみいただけます。また、ミネラル塩の含有量が高く、LA PUELAの蜂蜜の中で最も高い抗酸化特性を有しています。

いよいよコラムの最後を締めくくるのはオーク蜂蜜。実はこのオーク蜂蜜、他のラプエラとは少し異なる特徴を持っています。それは蜜源が花蜜由来ではなく「樹液」が由来のとても珍しい蜂蜜だということ。このような蜂蜜は「ハニーデュー」、もしくは日本では甘露蜜と呼ばれています。

蜂蜜は蜜源によって大きく「花蜜」と「樹液」の二つに分けることができます。馴染みのある花蜜はちみつは、ハーブや果物、樹木やナッツの花の蜜をミツバチが集めて作られたものです。それに対して、一般的なハニーデューは、樹液を吸った昆虫が必要な栄養素(タンパク質)だけを吸収し、余った糖分を体の外に出した甘露をミツバチが集めて作った蜂蜜です。ただし、このオーク蜂蜜は少し違います。夏に木になるとんぐり(ベジュータ)の実の中に溜まる樹液由来の蜜(ミエラダ)、それをミツバチが吸って作る蜂蜜なのです。

日本では蜜源が十分にない為、ハニーデューは作られていませんが、ヨーロッパでは古くからよく知られる高級蜂蜜です。ラプエラのオーク蜂蜜が採れるスペインのアストゥリアスの森でもオークは代表的な木の一つで、古くからハニーデューが作られています。

さて、そのハニーデューですが、最近、健康効果が高いことで注目されています。蜂蜜は「天然の抗酸化剤」といわれていますが、その中でも特に樹液由来のハニーデューは抗酸化力が高いということがわかっています。私たちの体内で作られる活性酸素は、過剰に増えると、病気や肌荒れ、老化の原因になると言われています。ハニーデューはその活性酸素の働きを抑える抗酸化物質の一つフラボノイドを豊富に含むのです。また、アミノ酸やミネラルも豊富、抗菌性もメディカルハニーとして有名なマヌカ蜂蜜に匹敵するというデータ(山田養蜂場 みつばち健康科学研究所)もあるほどです。美味しく健康にいいとは、とても嬉しいこと。是非、積極的に毎日取り入れていきたいですね。

では、いよいよテイastingです。樹液はもともと色が濃く、味も濃厚なので、そこからできあがるハニーデューも色が濃く、落ち着いた深みのある味わいをしています。ラプエラオークもやはり濃い褐色をしていて、ラプエラの中で最も濃厚な色を持っています。このような濃い色を持った蜂蜜は、味も濃厚でミネラル類が多いため目にもなりますが、その分個性もありそうです。では実際に味わってみましょう。

やはり濃厚で黒糖やメイプルシロップを思わせるようなコクがあります。その中に黒糖のようなミネラル感、ほのかな塩味、そしてエスプレッソのようなほろ苦さや香ばしさ、少しの酸味も感じられます。濃厚ながらも強すぎる個性がなく、まるやかな甘みなので、チーズ教室の生徒様からは「黒糖みたいなコクのあるホッとする味」「親しみを感じられる味わいで日本人が好きな味」「バランスが良くて使いやすい」といった感想を多くいただきます。



このコクのある味わいを活かして、私はパンケーキやプリンなどのシロップとして使うことも多いのですが、チーズとのマリージュを考える時も、「黒糖やメイプルシロップを合わせると美味しそうかも」という組み合わせをイメージするとアイデアが浮かんできそうです。

例えば、イタリアのフレッシュチーズの一つ「リコッタ」。他のチーズを作った時に出てくる乳清を「再び煮る=リコッタ」ことで

つくるチーズで、ふわふわな食感とミルクの優しい甘味が特徴です。リコッタ入りのパンケーキがブームになったのでご存知の方も多いかもかもしれませんね。現地ではジャムやフルーツ、蜂蜜などを添えて甘く食べたり、ラビオリの詰め物やお料理に使われたりとアレンジは自由自在。メイプルシロップとナッツをトッピングするのも定番の食べ方ですが、メイブルのかわりにラプエラオーク蜂蜜も抜群の相性。オークのまるやかなコクが、リコッタの優しさを残しながらもミルクの甘みや旨味をより引き出してくれます。ナッツは食感と香のいいアクセントになります。

このように、濃厚な味わいながらも蜂蜜に強い個性がないので、非常に使いやすい、チーズのもつミルクの旨味や甘味を引き出し、まるやかなコクのある甘味をプラスしてくれます。

今度は黒糖のイメージでアレンジを考えてみます。チーズ教室でも何度もご紹介してきたいつも人気の一品です。蜂蜜をそのまま使用するのではなく、お味噌とまぜて「オークみそダレ」をつくりまします。割合はお好みですが、私はオーク蜂蜜が多めの、オーク:味噌=2:1でつくりまします。みそは好みのもので大丈夫ですが、種類によって塩分などが違ってくるので割合は調節してくださいね。さて、そのたれを使ってアレンジです。ゆでたサツマイモをスライスし、オークみそだれを真ん中に塗ります。そこにブリーなどの優しくクリーミーな白カビチーズをのせて、さつまいもの優しい甘味と食感は白カビとは好相性ですが、これにオークみそだれを加えると、みたらしだんごのたれを添えたように、一気に和風テイストに。甘じよっぱさがチーズの味を引き立てます。これだけでも十分おいしいですが、できればアクセ



ントにゆずピールを。ゆずとみそはお料理でもよく使われるように、合わないわけがありません。白カビと柑橘類の香も好相性。アレンジの華やかで甘い香りではなく、ゆずのもつほろ苦さと爽やかな柑橘の香と甘さが、全体を引き締めてくれます。温かいお茶と一緒にぜひどうぞ。

そして、チーズではありませんが、焼いたお餅にオーク蜂蜜と天然塩をバリリとして食べるのもおすすめです!

こっくり美味しく体にいいオーク蜂蜜で、これからも元気な毎日をお過ごしくださいね。

笹井純子

世界最優秀フロマージュコンクール2017ファイナリスト。フロマージュジャパン2017準優勝。自宅にて「Private Salon Petits Pois(プチポワ)」主宰。フランスチーズ鑑評騎士(シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ)。一般社団法人日本はちみつマスター協会認定講師。

Private Salon Petits Pois(プチポワ)
<https://ameblo.jp/petits-pois-junko>
<https://www.facebook.com/petitspois331/>



Café Granjapon

「旬の食材を使ったパエリア他、GJ商品を使ったレシピをお届けするCafé granjapon。その他のレシピは、cookpad『グランジャポンのキッチン』にてご紹介しておりますので、合わせてご覧ください。

○ 生ハムカルドのチキンクリーム煮

ANETO100%天然生ハムスープのkokを生かしたチキンクリーム煮。寒い季節にほっこり気分。パンにもご飯にも合います♪

【作り方】

- ①鶏肉を一口大にカットし、Aをまぶす。マッシュルームは4等分にカットし、ブロッコリーは小房にし、1分程下茹でする。
- ②オリーブオイルを熱し、1の鶏肉を加え、中火で3~4分ソテーする。マッシュルームを加え、さっと炒め合わせる。
- ③Bを加え、蓋をして3~4分煮る。
- ④生クリームを加えて2分ほど煮る。
- ⑤水で溶いた片栗粉を混ぜ、やさしいトロミがついたらブロッコリーを混ぜ、お好みでトッピングをして完成。

【材料】(2~4人分)

鶏もも肉	400g
A.塩コショウ	1/2
A.小麦粉	小さじ2
マッシュルーム	4個
ブロッコリー	1/2株
B.生ハムカルドスープ	500ml
B.塩	小さじ1/2
生クリーム	100ml
片栗粉	小さじ2
オリーブオイル	大さじ1
<トッピング>	
タイム	適宜
アーモンド(刻んで乾煎り)...	適宜



○ はちみつミルクティーとカリふわチュロス

グランハ・サンフランシスコのはちみつ紅茶で作った濃厚なミルクティーにとっても合うカリふわなチュロ(チュロス)です。

【作り方】

- ①豆腐をホイッパーでなめらかにする。
- ②卵を混ぜ、更にA・ホットケーキミックスを混ぜる。星口金をつけた絞り袋に入れる。
- ③180℃に熱した揚げ油に渦巻き状に絞り出す。
- ④食べやすい大きさにカットする。
- ⑤牛乳を温め、はちみつ紅茶を抽出する。
- ⑥④を⑤のはちみつミルクティーにたっぷり浸していただく。

【材料】(2~4人分)

ホットケーキミックス...	200g
絹ごし豆腐	100g
卵	1個
A.シナモンパウダー...	4振り
A.塩	1つまみ
<はちみつミルクティー>	
はちみつ紅茶	2パック
牛乳	300cc



生ハムカルドスープ(パイオン)

500ml 価格 864円(税込)

スペインで最も象徴的なグルメといえば、なんといっても生ハム。ANETO社では自家製の生ハムを製造し、その美味しさをスープに封じ込めています。そのまま温めて召し上がることもできる栄養満点100%天然のスープです。スペイン産・生ハムならではのやさしい塩味とkokをご家庭でお楽しみください。



はちみつ紅茶

価格 864円(税込)

スペインの最大の老舗はちみつメーカー「グランハ・サンフランシスコ」のはちみつティー。不動の人気NO.1は、なんといっても、はちみつ紅茶。10年以上、皆様にも愛されるロングセラー商品です。



ANETOのカルドでみんなを笑顔に!

cookpad グランジャポンのキッチン

<https://cookpad.com/kitchen/17246659>



Cola Cao お取扱店のご紹介

El Tragón エル・トラゴン

東京都港区西新橋2-13-8 TEL:050-5593-6179

日本のパエリア業界を引率する栗原シェフによる、日本初の薪火で炊くパエリア専門店 エルトラゴン 東京で美味しい本物のパエリアが食べられる店として、第1に名が挙がるのはこのお店「エル・トラゴン」さん!ここでは、本場スペイン・バレンシアと同様に、薪でパエリアを炊き上げます。特有の香ばしい香りがパエリアにも染み込み、食欲をそそります。味わいも格別です!もう1つのお勧めは、薪火で豪快に焼き上げるお肉料理!劇的な美味しさです!! アクセスの良さも抜群!注目の虎ノ門パエリア 銀座線 虎ノ門駅徒歩5分。本場スペインの空気と味を楽しめるエルトラゴンさん。「コラカオ」も自然に取り扱っていただいております。お子様から大人までみんな大好き「コラカオ」。



Regalo Selection レガロセレクションのご紹介

グランジャポンとパートナーシップを結ぶ多彩なクリエイターやアーティストが、一つ一つ心を込めてお作りした作品と、グランジャポン商品とのコラボレーションギフトショッピングサイト「Regalo Selectionレガロセレクション」。



人気商品は

「~Beyond The Time~(キャンドル)」

<https://granjapon.ocnk.net/product/238>

「violette pensee」ふじい じゅんこ キャンドル作家

インテリアとしてのキャンドル好きが高じていくつかのキャンドルワークショップに参加。2011年日本ヴォーグ社『キャンドルマイスター』講座にてキャンドル作りの基礎を学び、その後、ヴォーグ学園東京校にてキャンドルマイスターディプロマ講座の講師・通信講座の出演講師、添削を務める。2016年よりグランジャポンサロンにて『Violette Pensee』としてキャンドル教室を主宰。



Regalo Selectionオンラインショップ

<http://granjapon.ocnk.net/>



スペインはちみつやパエリアスープ商品の販売、レンタルサロンも行っています。是非一度お出掛け下さい。

有限会社グランジャポン
(グランジャポンオフィス&サロン)

〒225-0012 横浜市青葉区あざみ野南3-17-15
TEL:045-910-0108/FAX:045-910-0103
Mail:info@granjapon.com



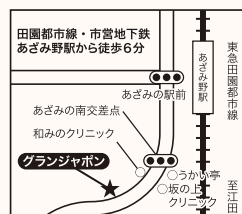
「いいね!」をお願いします!

グランジャポンFacebook

スタッフリレーでタイムリーなお知らせを毎日更新!

LINE@ はじめました。友だち募集中!

LINE@友達になって、最新情報GET!! 特典多数あり!



グランジャポン 検索

www.granjapon.co.jp/