

VERANO 2018

# GRANJAPON ESTACIONAL

グランジャポン  
*Granjapon*  
 12 años juntos ~13年目もみなさまと共に~



MELICASTURAS  
**LA PUELA**



350g



45g

## MIEL DE BOSQUE 森の蜂蜜

栗やヒースの花など、アストゥリアスの森林で採取された花の蜜からできる百花蜜。クリアな木の風味とフローラルなアロマで、甘味と塩味、かすかな苦味でバランスのとれた味わいをお楽しみいただけます。

この時期にお勧めしたいLA PUELAは、百花蜜の「森の蜂蜜」です。私が初めてLA PUELAに出会った時に、最も印象的だと答えた蜂蜜がこの「森の蜂蜜」でした。

単一の花の蜜から集めた「単花蜜」に対して、様々な花の蜜からミツバチが集めて作ったものが「百花蜜」。この「森の蜂蜜」はスペイン北西部アストゥリアスの森に咲く花々の中でも、ヒースや栗をメインに、ラズベリーなどを蜜源にした百花蜜です。

まず艶やかな濃い琥珀色からは、複雑な香りや味わい、アストゥリアスの自然の恵みがたっぷりつまった蜂蜜ならではの、とイメージを膨らませてしまいます。蜂蜜の色や香り、味の中には、それが何を蜜源とし、どんな場所や気候で、そしてどんな思いを持って養蜂されているか、等のストーリーが詰まっているといわれています。

ふんわりとしたフローラルな香りの奥に、甘酢っぱさのあるドライフルーツ、そして木やハーブの香り、そして、かすかに黒糖のkokやミネラルも感じます。お花畑のような華やかさはありませんが、それぞれの香りの要素が強すぎることなく、とてもバランスがいい。木や草花、自然の恵みいっぱい森を感じる、まるで深呼吸したくなるような落ち着き香りです。

そして口の中に入れた瞬間、レーズンのような濃厚な甘酸っぱさ、そしてお花やハーブの香りが口中に広がります。後味には心地よいほろ苦さがかすかに感じます。香りを嗅いだ時よりも、ずっと華やかな印象も受け、良い意味で裏切られた気持ちです。実際に、ラブエラ&チーズセミナーご参加の方からは「百花蜜のイメージが変わりました。」「もっとおとなしい印象を持っていたけれど、キュートな百花蜜ですね。」という声もいただきました。それでいて、単花蜜のような個性の強さはないので、使い勝手のいいのも魅力です。

さて、この「森の蜂蜜」をチーズと合わせてみましょう。個性を活かした組み合わせなら、甘酸っぱさやハーバルな香りを架け橋にしてマリアージュを考えるといいでしょう。

爽やかなフレッシュチーズや、毎朝のヨーグルトにたっぷりかけると、甘酸っぱさがまるで濃厚なフルーツソースのような印象に。そこにハーブの爽やかさや木の香りなど、バランスのとれた香りや味わいをプラスしてくれることで、優しい個性のチーズやヨーグルトの味わいを広げてくれます。

そして、今の季節に是非お勧めしたいチーズがシェーブル(山羊乳製チーズ)です。フレッシュなものはヨーグルトのような爽やかな酸味をもつ、きめ細かでソフトなチーズです。実は春から夏が最もおいしい旬。ちょうど暑い時期にもぴったりの爽やか



なチーズです。ハーブやサラダと一緒に、またマスカットなどのフルーツや蜂蜜をそえてスイーツのように食べるのがおすすめの食べ方。ならば、酸味がありハーバルな「森の蜂蜜」が合わないはずがない、ということで試したところ、やっぱり美味しい!甘味だけではなく、まるでハーブやフルーツを添えているかのような香りを添えてくれます。セミナーでももちろん大人気で、シェーブルに苦手意識を持たれていた方にも、「美味しい!」とお声をいただきました。

最後に、カマンベールの簡単アレンジをご紹介します。カマンベールは色々種類がありますが、本格的なカマンベールドノルマンディなら濃厚な贅沢な味を、ちょっとしたおつまみなら手軽にスーパーなどで手に入るもので気軽に優しいお味を楽しめます。お好みでどちらでも。

チーズにマスタード、オリーブオイルを混ぜたソースをぬって、ローズマリー、あればニンニクスライスを少しのせて、トロツと焼き色がつく程度にオープンへ。仕上げは黒コショウと「森の蜂蜜」をかけてできあがり。蜂蜜は栄養たっぷりですが、加熱でせっかくの酵素などが失活してしまうので、こだわって仕上げに蜂蜜をかけてみましょう。簡単チーズフォンデュのように、パンなどにたっぷり召し上がってみてください。マスタードの濃い酸味、ハーブの香り、ローストしてうまれる香ばしい香りやコクが、「森の蜂蜜」の持つ個性とリンクしてとても相性がとてもいいのです。セミナーでは「おかわりしてもいいですか?」と皆さんできれいに食べてくださいました!



さて、これからの時期、「森の蜂蜜」をじっくり味わいながら、森林浴の気分で行ラックス。そして、さわやかで贅沢なチーズとの組み合わせを楽しんでみてはいかがでしょうか?

### 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)。ザチーズルームアカデミー専任講師。日本チーズアートフロマージュ協会理事。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/>



## 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  
No.1は!

HK.lesplaisirs「ミツバチバッチ」と  
 グランジャポン商品「LA PUELAラブエラ蜂蜜」

<http://granjapon.ocnk.net/product/248>

### 「HK.lesplaisirs」山本 かすみ

グルーデコアクセサリー教室 ハンドメイドジュエリー作家。パリ在住の現国際線CAのHIROMIと共に2人でHK.lesplaisirsを設立。スワロフスキーを使ったグルーデコ®教室や季節に応じたワークショップ、パリの小物販売など、自身の目で選んだお気に入り発信している。あざみ野グランジャポンサロンでの、はちみつ紅茶ティータイム付グルーデコ教室が人気。



Regalo Selectionオンラインショップ

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



# Café Granjapon

横浜あざみ野に構える「グランジャポンサロン」にて定期的に開催している商品勉強会。

今回のテーマは

## ANETO × たまご



お魚カルドスープ



生ハムカルドスープ



バレンシアバリエラのカルド



魚介バリエラのカルド



イカ墨バリエラのカルド

ANETO  
100% NATURAL



スペインでトップクラスブランド ANETOの5種のカルド(スープ/出汁)。全て現地  
で採れた天然の素材だけを保存料なしでつくったグルテンフリー&100%ナチュラル  
なスープ。あんこう、タラ、メバル、アナゴ、カサゴ、タチウオ、カニ、車エビ……贅を  
詰め込んだスープはそのままスープとして飲んででもとびきり美味しく、バリエラだけ  
ではなくアレンジの可能性は無限大です。

試食の後には、感想と今後の可能性についてプレスト。具体的なレシピ案やキャッ  
チーなネーミングも飛び出し、とても有意義な展開となりました。アレンジレシピ2  
品目は、次号(秋号)でご紹介いたします。

**みんなで食べ比べした結果!!**

ANETOのカルドを使ったおすすめのたまごアレンジはこちら

アレンジレシピ1品目の「茶わん蒸し」に合うのは、カルドスープ!!

カルドスープ(お魚・生ハム)は、どちらもしっかり固まって見た目も美しく、クリ  
ミーでなめらかな口溶け。カルドの旨みとの調和も最高。



相性が良い具材は?

**香味野菜や洋風野菜**  
(セロリ・ネギ・トマト・アスパラガス等)



相性が良い具材は?

**和食に合う野菜**  
(三つ葉・空豆・銀杏等・いんげん等)

今回勉強会の講師とこちらの記事を書いて下さったのは…

料理研究家 加瀬まなみ(かせまなみ)さん

専門はスペイン料理(バリエラ)、ワインにあわせてマリアー  
ージュ提案。Studio Quatorze、EATALKほかで料理教室開  
催中。著書「フライパンひとつで作る絶品バリエラ」「5分で  
できた!」シリーズ全7冊「2ステップレシピ」他。

公式HP <http://www.muybien.info>

公式ブログ <http://ameblo.jp/manami-kase>



### 夏野菜の シーフードスープカレー

【作り方】

- ①カボチャ・パプリカは1cm幅に、アスパラ  
ガスは長さ半分に、ナスは縦半分にカット  
して飾り包丁を入れます。
- ②オリーブオイルを熱し、①の野菜をソテー。  
それぞれ火が通ったら取り出し、塩で下味  
をつけておきます。
- ③タマネギはみじん切りにします。②の残っ  
たオイルで炒め、しんなりしたらシーフード  
ミックスを炒め合わせます。
- ④③にAを加え、弱火で10分程煮ます。
- ⑤器に盛り、取り出しておいた野菜・ゆで卵  
を盛りつけ、お好みでサフランライスを添  
え、完成です。



【材料】(4人分)

- ・シーフードミックス(冷凍) …… 200g
- ・タマネギ …… 1個
- ・カボチャ …… 100g
- ・パプリカ …… 1/2個
- ・アスパラガス …… 4本
- ・ナス …… 2本
- ・茹で卵 …… 4個

A. ANETO

- 魚介バリエラのカルド …… 1000ml
- A. カレーパウダー …… 大さじ2
- A. 塩 …… 小さじ1
- オリーブオイル …… 大さじ1
- サフランライス …… 適宜

### Cola Cao お取扱店のご紹介

## marisquería SoL マリスケリア ソル

「マリスケリア」とは、スペイン語で「魚介専門店」。新鮮  
魚介の本格的で独創的な料理が気軽に楽しめるお店  
です。その美味しい海鮮料理にピッタリのワインは、マ  
リスケリアソルの専属ソムリエがこだわり抜いて選んだ  
ものばかり。「気軽さ」「美味しさ」そして「ワインの品質  
の高さ」3拍子揃った店内は、本場スペインの楽しさを  
知っている人も、知らない人も、ビビッとハマってしまう  
お店でしょう!六本木一丁目から徒歩3分というアク  
セスの良さも魅力的です。

姉妹店は築地にあるプロchetteリア・ソル・セビー  
ジャ。こちらは「プロchette」串専門店です!美味しい  
炭火焼肉を楽しめるお店。こちらも見逃せません!



### marisquería SoL

東京都港区六本木2-3-6 セントラルクリブ 1F Tel: 03-6277-7364

## En patio エンパティオ

プライベートな予定も絡めつつ、4月にスペイン出張に行きました。  
南のCórdoba(コルドバ)、中央の首都Madrid(マドリッド)、そして  
地中海沿岸のBarcelona(バルセロナ)の3都市を回り、その土地  
土地の人々と交流し、食を楽しみ、地域色を感じ、駆け足でしたが  
英気を養ってきました。



今回初めてCórdobaの「patioパティオ」を訪れました。patioとい  
うのは、スペインの住宅に多く見られる中庭の形式のこと。噴水、植  
え込み、多彩なタイル張りの床等で作られた特別な空間です。

元々 グランジャポンのコンセプトは「En patio エンパティオ」で、それは、patioで弾む会話  
や寛ぐひとときの楽しさをグランジャポンの商品やサービスにのせてお届けしたいという思  
いで決めたのですが、今回Córdobaのpatioに行き、その歴史を知り、より奥深いものを感じ  
ました。patioのストーリーを紐解き、そこから見える想いや世界観をより濃くグランジャ  
ポンにも踏襲していきたいと想いを強くした次第です。(Machiko)

スペインはちみつやバリエラスープ商品の販売、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)

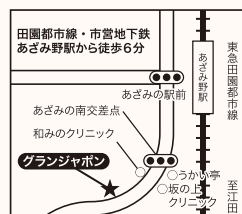
〒225-0012 横浜市青葉区あざみ野南3-17-15  
TEL:045-910-0108/FAX:045-910-0103  
Mail:info@granjapon.com

「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!

\*グランジャポン試飲販売&イベント時、「Facebookをみた」と  
お伝え頂いた方に、プレゼントをご用意しております。

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/](http://www.granjapon.co.jp/)