

料理通信

The
Cuisine
Magazine
*

EATING WITH CREATIVITY

プロの技が詰まった
おやつとデザート
127品 39レシピ!

2

FEBRUARY 2017
1008 YEN

おやつとデザート



おうちで作って、ラフに楽しむ。

“凄腕 パティシエのクッキー術”
“ショートケーキ & ミルフィーユ大研究”

コーヒーショップのスイーツ最新事情

予約の取れないレストランで教わるデザート

和の素材で広がる可能性

外国人観光客が年々増えている日本。ホスピタリティの一環として、飲食店におけるコーヒーの重要度は、今後ますます高まることでしょう。ソムリエとしてだけでなく企業コンサルタントとして世界的に活躍し、(ネスプレッソ)のアンバサダーを務めるパオロ・バッソ氏に、日本の飲食店、ことに和食店でのコーヒーの可能性を伺いました。



2016年4月20日、アルゼンチンのメンドーサで行われたA.S.I.世界最優秀ソムリエコンクールの決勝公開審査。ブラインドテイステイングやサービスマナーに混じり、次のような設問が話題された。

「チョコレートケーキにはどんなコーヒーがよいか勧めてください」

この問題を読み上げたのは、3年前の同コンクール東京大会で優勝したパオロ・バッソ氏。出題の趣旨について、バッソ氏はこう語る。

「現代のソムリエは、ワインさえ知っていればよいわけではありません。ビール、酒、ミネラルウォーター、茶、そしてコーヒーまで、ありとあらゆる飲料の知識が必要です」

ソムリエの活躍の場がフランス料理店にとどまらず、エスニック料理店や街場のカフェにまで広がる昨今、ソムリエにもより幅広い知識と対応力が求められている。今ヨーロッパでは、フィンガーフードをつまむ形のスタンディングディナーが流行っており、ワインが飲めない人のため、バッソ氏はワインのように様々なフレーバーを持つコーヒーを、食中の飲料として提案しているという。

「このような場面では、各自が自由に味を選べる(ネスプレッソ)は便利です。牛のタルタルには塩をかけて、しっかりとした焙煎香のある(ヘルンゴ)フォルテと、ホタテ貝のパン粉焼きには軽い味わいの(アカ)フェナーとど合わせたりします」とバッソ氏は、コーヒーには食後の飲み物以上の可能性があると語る。

では、和食とコーヒーのペアリングについてはどうだろう。

「火を通した料理なら何の問題もありません。醤油にはある種コーヒーと似た香りの要素がありますから、たとえば刺身のような生魚とコーヒーでは、醤油が両者の橋渡ししてくれるかもしれません」と、新たな可能性を見出す。

食後の一杯はゲストの好みが最優先というバッソ氏。和食の後だからこの風味と押し付けけるのではなく、各自が好きなものを選ぶ。そんな時も(ネスプレッソ)は味わいの選択の幅が広く、理想的だという。

ところで、冒頭のソムリエコンクールの問題。バッソ氏なら、チョコレートケーキに何を選んだのか？「パワフルなコーヒーが合うでしょう。私なら(リストレット)ですね」

柳忠之—文 合田昌弘—写真
Text by Takayuki Yamagi / photograph by Masahiro Goto