

Article extrait de : Paris Bistro – Publication du 10 mars 2019

FOODEX JAPAN 2019で出会ったフランス・イタリアの食文化



BY MIKI IIDA ON 10 MARS 2019 NEWS 日本で楽しむフランス

今年もFOODEX JAPANが幕張メッセで3月5日から8日まで開催された。日本中だけでなく、世界中から食品、飲料の生産者や販売業者が一同に会すこのイベントでは、数多くのセミナーも開催される。

[...]



デザートを食べるとコーヒーが飲しくなり、チーズを食べるとワインが飲みたくなってくる。イタリアチーズのすぐ近くには生ハムもあればフランスワインの試飲もできるのがFOODEXのすごさである。フランスからはAOCボルドー、ボルドー・シューベリユールワインの生産者も多く来日し、プレス向けの試飲会も別途開催された。ボルドーという日本ではまだまだ高級ワインというイメージが根強いが、格付けワインはボルドー全体のほんの一握りであり、実際には低価格で日常使いのワインが多く生産されている。ボルドーで1位、フランス全土で2位の大きさを誇る生産者協同組合（コーペラティブ）、プロダクタ・ヴィニョーブルが造るワインは低価格なのに素晴らしい味わいた。ソーヴィニヨン・ブラン100%の白ワイン、「グランド・アントワヌ Grande Antoine 2017」は、酸がとてさわさわで、後味もスッキリしており、マリネ料理や南蛮漬けなど、酸味を効かせた料理におすすだ（三國ワイン 1380円）。2万ヘクタールという広大な面積をもつ一方で、9ヘクタールという限られた土地でほぼバイオナミの畑で作った赤ワイン、「シャトー・ラ・ローズ・ブルデュール Château la rose bourdieu 2016」は少しスパイシーなニュアンスがあり、力強さとエレガントさを併せ持つ、ポテンシャルの高いボルドーワイン。ローストビーフなど、少し胡椒のきいた肉料理に合わせるのに最適だ。ピオ認定されているにもかかわらず、フランスでの価格は1ユーロ程度と非常にお手ごろだ。



プロダクタ・ヴィニョーブルのアントニーさんとオリヴィアさん

Lien direct vers l'article : <https://jp.paris-bistro.com/france-japon/foodex-japan-2019%E3%81%A7%E5%87%BA%E4%BC%9A%E3%81%A3%E3%81%9F%E3%83%95%E3%83%A9%E3%83%B3%E3%82%B9%E3%83%BB%E3%82%A4%E3%82%BF%E3%83%AA%E3%82%A2%E3%81%AE%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96>