

大七酒造、ル・コルドン・ブルーと日本酒とフランス料理のセミナーを開催



大七酒造株式会社（本社：福島県二本松市）は、2月1日にパリ市内にて、日本酒とフランス料理のペアリングをテーマとするセミナーをカリナリー・アート（料理芸術）とホスピタリティの国際教育機関「ル・コルドン・ブルー」と共同で開催します。このセミナーはソムリエやシェフ、ジャーナリストなどの飲食業界関係者を対象とし、フランス料理と日本酒の合わせ方を学び広めてもらうことを目的としています。

大七酒造は1752年の創業以来、現在では稀少となった超自然製法「生酛造り」にて高品質な日本酒を製造しており、フランスを含む世界20カ国に輸出しています。洗練された印象を与える風味のバランスや存在感のある旨味や酸味を特徴とする大七酒造の日本酒は、フランス料理を始めとする幅広い料理との相性に国内外で定評があります。

一方で、1895年設立のル・コルドン・ブルーはフランス料理のテクニックとノウハウを活用して世界各国の料理、ガストロノミーを広く世界に紹介していくことをミッションとしており、パリ校と日本校で今年より日本酒の入門知識を学ぶ講座を提供する他、日本校では昨年より日本料理のディプロム講座を開講しています。今回のセミナー開催はこれら一連の取り組みの一環となります。

近年、フランス料理業界においては、国際的な日本酒の存在感の高まりを背景に、創造性や好奇心の豊かなシェフやソムリエの間で日本酒の取り入れ方に対する関心が高まっていますが、日本酒に関する知識やフランス料理店での活用方法などについての情報が不足しています。

このニーズに応えるべく、日本酒製造と料理教育の分野でそれぞれ重要な役割を担う両社が協力し、大七酒造の幅広い最高級商品とル・コルドン・ブルーのシェフ講師によるフレンチテクニックを活用した料理の革新的なペアリングを模範として示すことで合意しました。

セミナーでは、ル・コルドン・ブルー・パリ校のエグゼクティブ・シェフ、エリック・ブリファール（「MOF」フランス国家最優秀職人章受章）がフランスの食材とパリ校の屋上に設置されたオーガニック菜園で収穫された野菜を伝統的および現代のフランス料理テクニックを活用して一連の料理サンプルを開発し、二本松市にある大七酒造の蔵から届いたばかりの日本酒に合わせます。今回使用する日本酒はセミナー用に大七酒造が提供するものとしては過去最高のラインアップで、世界的に需要が高く現在、完売中の最高級純米大吟醸雫酒「妙花 蘭曲 グランドキュヴェ」、1992 醸造年度産の逸品ですすでにフランス以外では販売を終了している「自然酒生酏 1992」などが含まれます。

パリ校のビバレッジ部門を担当するマネージャー、フランク・ラマージュがセミナーのモデレーターおよび日本酒の基本講義を担当し、大七酒造の太田英晴代表取締役社長とエリック・ブリファール エグゼクティブ・シェフがそれぞれ日本酒と料理の紹介やペアリングの秘訣について説明します。

セミナーで使用する料理のレシピと日本酒とのペアリング例については、セミナー終了後に大七酒造とル・コルドン・ブルーそれぞれのホームページやソーシャルメディアに掲載予定です。

注) 本セミナーは業界関連の招待客限定講座です。

- 会場：ル・コルドン・ブルー パリ校
- 日時：2月1日（木）午後3時30分～5時30分
- 対象：約20名のシェフ、ソムリエ、ジャーナリストなどフランス料理業界関係者（招待制）

<大七酒造について>

福島県二本松市にて1752年以來、創業家である太田家が10代に渡り、17世紀末に開発された自然かつ高度な製法「生酏造り」にて日本酒製造を続ける随一の蔵です。天然の乳酸菌を使い菌の自然淘汰で生き残った優秀な酵母を使う生

醸造りは高い技術力と多くの労力や長い時間を要するため、20世紀初頭に発明された簡略化された製法に取って代われ、その後1世紀近くの間、生醸造りを守り続けたのは大七酒造を代表とする数社のみでした。近年、高級日本酒ブームを背景に生醸造りの日本酒の複雑な風味や洋食を含む幅広い食事との相性の良さが評価され、再び生醸造りを採用する蔵が増えています。大七酒造は継承し続けた技術とノウハウや大切に守ってきた蔵内生息乳酸菌や硝酸還元菌など本来の生醸造りに欠かせない天然微生物を強みに、国内の一時的な流行に流されることなく、世界を視野に普遍的な価値を持つ高品質な日本酒造りを目指しています。

<ル・コルドン・ブルーについて>

1895年フランス・パリに創設以来、ル・コルドン・ブルーはカリナリーアート・ホスピタリティに特化した国際教育機関として20カ国35校余りの世界最大規模のネットワークに発展。年間100以上の国籍、20,000人の生徒が学んでいます。ル・コルドン・ブルーは革新や創造性と伝統を融合させたサーティフィカ、ディプロム、学士、修士など各種プログラムを提供しています。

<https://www.cordonbleu.edu/home/ja>

お問い合わせ

大七酒造

0243-23-0007

info@daishichi.com

ル・コルドン・ブルー日本校

広報 03-5489-0143

yhashimoto@cordonbleu.edu