

アриста デジタルニュースレター

ARYZTA Digital Newsletter

世界のアристаニュース from **Coup de pates**
PARIS
TRADITION & INNOVATION



弊社アристаフードソリューションズジャパンが取り扱う4大ブランドの一つ、フランスを拠点にビジネスを展開するクーデパは生産工場を自社でもたないファブレス企業です。トレンドの変化をスピーディーに捉え自社開発したオリジナルレシピ商品を数多く製造・提供しています。今回は4月末、同ブランドから国内販売予定の抹茶タルトについてクーデパの商品開発チームにインタビューしました。



—— フランスのメーカーが日本の抹茶を使用して商品を開発しようと考えた背景をお教えてください。

長年アジア市場へ商品を輸出している経験から、各国の魅力的な食材をフランスに持ち帰り、開発に活かしてきました。その過程でフランス菓子のノウハウと日本を代表する世界的にも人気の高い抹茶が出会い東洋と西洋のフュージョンが形になるのはごく自然なことでした。

—— 商品特徴は？

伝統のレシピで作ったショートブレッドのタルト台に抹茶クリームをたっぷり敷き詰め華やかに仕上げています。タルト台に使用する油脂はバターのみで、リッチで満足感のある風味と食感をお楽しみいただけます。

—— 美味しい食べ方は？

いい質問ですね。おすすめは2通りあります。オーブンで温めるとクリスピーな食感を楽しめます。逆に、しっかりと濃厚な味を堪能したい場合は解凍のみをおすすめしています。

—— 開発で苦労した点は？

抹茶の美しい緑色を保ったままタルトとして焼き上げることはなかなか難しく試行錯誤を重ねました。自然の色と香りを大切にするため着色料、香料の不使用にもこだわりました。

—— 抹茶は日本から取り寄せているのですか？

はい。愛知県産の有機抹茶のみを使用しています。

—— 日本のお客様へメッセージをお願いします。

日本とフランス両国は歴史と伝統を重んじる点で共通した価値観を有していると思います。そんな両国の伝統が結合して生まれた抹茶タルト、是非日本の皆様にも楽しんでいただきたいと思います。

アриста メンバー 紹介

ARYZTA's member

営業部 チーム イースト
シニア・セールス レプリゼンタティブ
ワインアドバイザー / きき酒師

桐原 史和

私たちのいる飲食業界はまるで飛行機の車輪のようだと言ったことがあります。「景気が上がるときは最後に上がってその恩恵を終わりに享受して、景気が下がる時には最初に地面に着きその痛みを初めに負う」。最初に聞いた時私はうまいこと言うもんだと気楽に思っていました。しかしこれを書いている1月現在の私はこの例え話に痛みを伴う実感をしています。私たち飲食業界は数から棒にはしごを外され、世の中でも真っ先に厳しい現実に晒されています。私の住んでいる長野県のスキー場も今シーズンは来訪客は激減。一方グレンデは近年まれに見るナイスコンディションとなっており、この皮肉な光景にただ苦笑いをするしかないような状況です。これまで当たり前のもので受け取っていたものがそうでは無くなっていく中で、私はお客様というものが本当に得難き存在であると思う今日この頃です。皆様、いつもアристаジャパンをご愛顧いただきありがとうございます。流されることなく気合と工夫でこの苦境を乗り越え、皆様と共に再び飛翔できることを楽しみにしております。



最新レシピ動画

今月のレシピ動画をYouTubeで配信中！今月は「Brezensalat (ブレーゼンザラート)」！ドイツ語で、プレッツェルサラダ！ドイツ人が家庭で作っている、少し硬くなったプレッツェルのアレンジレシピです。お好きな野菜で簡単に出来るので是非お試しください！



▶メールでお送りしたリンク先よりご覧ください。

☎ 03-5358-6888

☎ 03-5358-6711

✉ aryzta-order@aryzta.co.jp

アриста公式 Instagram と YouTube もスタート！



Instagram : @aryzta_jp



YouTube チャンネル



www.aryzta-apmea.com