

## 2016年度 第1回ミニセミナー報告書

開催日時：2016年3月15日（火）13時～17時

場所：ドーバー洋酒貿易㈱

講師：丸田亮氏（ドーバー洋酒貿易㈱ 営業部 営業二課 課長代理）

題名：「洋酒の基礎とワンランクアップ活用術～美味しさは洋酒の一滴から～」

2016年第1回ミニセミナーは代々木上原のドーバー洋酒貿易様に会場をお借りし、洋酒の基礎を学ぶセミナーを開催しました。洋酒への興味の高まりに加え、昨年のアンケート結果を踏まえて開催時間帯を早めたことも手伝い、スタッフを含めて46名が集う賑やかなセミナーとなりました。

### 【セミナーの概要】

#### 1. 洋酒の基礎知識と効果を知る

各テーブルに用意された洋酒を試飲しながら、ラム酒、ブランデー、キルシュワッサー、ホワイトキュラソー、オレンジキュラソーを中心に原材料や製法、それぞれの洋酒を使った際の効果を学んだ。

一言で「ラム酒」といっても、樽での熟成期間によって色合いや味の深みが異なる。ラム酒は香りのベクトルを上を持ち上げるため、芋、栗、カボチャ、マロン等の食材の風味を引き立てる（引き上げる）効果がある。また、バナナのフランベなどに使用すると樽の香りの効果により、完熟感を醸し出すことができる。

ブランデーはバラバラな味をまとめ、余韻を持たせる効果がある。例えば“生どら焼き”の「あんこ」と「ホイップクリーム」など、全く別の素材を組み合わせる際に有効である。

オレンジの果皮をアルコールに漬けて蒸留し、砂糖等を加えたものがホワイトキュラソーであり、オレンジキュラソーはこれにブランデーも添加する。同じ原料を用い、製法も似ているが、ブランデーを加えるか否かで大きな違いが生まれ、前者からは「清涼感・冷感・キレ」が得られ、後者からは「高級感・温感・余韻」が得られるため、季節によって使い分けている洋菓子屋さんもある。



（写真左：講師の丸田亮氏 右：テイस्टィングした14種類の洋酒）

## 2. 洋酒と素材の組み合わせを比較

- ・ネグリタラム、オールドジャマイカそれぞれで漬けたレーズンを用意し、風味の違いを比較。
- ・紅茶リキュール、オレンジキュラソーで漬けたフルーツでシュトーレンを作り、ラム酒以外での漬け込みの可能性を探る。
- ・カルヴァトス、アマレット（杏仁）、ミルクリキュール、エッグリキュールもご紹介頂き、一般的な製パン用のカスタードクリーム、ホイップクリームに加えたときの効果をクリームに添加しながら確認。

## 3. グループワークの実施

洋酒というと秋・冬のイメージが強いが、洋菓子屋さんでは季節に応じて上手に使っており、その一例がアイシングである。夏に人気の高いレモンケーキを試食後、レモン果汁や濃縮果汁などのノンアルコール製品も使いながら、テーブルごとにパンや焼き菓子にあわせるアイシングの作成を行った。



(写真左：各班のテーマを発表 右：グループワークで出来上がった製品)

### 【総括】

洋酒はどこのパン屋さんでも使っている材料でありながら、「組み合わせる」となると、「洋菓子屋さんのようなセンスがないし、何と何の組み合わせが合うのか、全く想像がつかない・・・」と壁を感じている人が多かったと思います。今回のセミナーでそれぞれの洋酒について、「キレ」「清涼感」「余韻」「重厚感」「マスキング」「補強」などのキーワードを軸にご説明頂いたことで、漠然としたイメージではなく、それぞれの洋酒の特徴をもとに目的にあった洋酒を選ぶヒントを得ることができました。

グループワークにおいては、パンオショコラ、マドレーヌ、レモンロール、バナナのデニッシュを用意し、班毎にテーマを決めてアイシングの作成にチャレンジしました。「トロピカル」をイメージしてバナナのデニッシュにアマレットのアイシングを合わせたり、パンオショコラにカシスの濃縮果汁とブランデーを組み合わせたアイシングを塗って、高級感たっぷりに仕上げたりと、講師の丸田氏も驚くほど個性豊かな、完成度の高い製品に仕上がりました。

講演においては実際の使用例に留まらず、それぞれのお酒の名前が持つ意味やエピソードも多数ご紹介頂き、参加者の皆さんは素材を知ることの楽しさ、新しい味や香りに出会うワクワクとした気持ちを存分に感じながら、あっという間の 3 時間を過ごすことができたと思います。

開催にあたり、会場とともに沢山の洋酒をご用意頂き、基礎の基礎から丁寧に教えて下さった講師の丸田亮氏、少しでも実りあるセミナーに・・・と準備段階からご尽力下さった齋藤匠氏をはじめ、ドーバー洋酒貿易の皆様にご心より厚く御礼申し上げます。

以上