

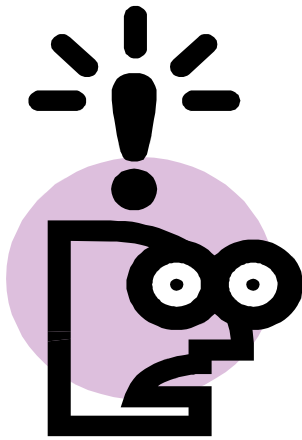
最新切抜きトピックス



秋の夜長にシングルコニャック ブランデー版の地酒が人気

【日経MJ 07.10.10】

ブランデーの国内市場は年々縮小しているが、フランスの「シングルコニャック」と呼ばれる地酒のような小規模メーカーの製品は、大手メーカーよりも多様な味わいがグルメ層の脚光を浴びつつある。ここ2、3年で酒販店やバーで注文する人が増え、7月には普及を目指す専門家や愛好家による協会も設立された。コニャックで一般的な着色用カラメルを入れない「無添加・無着色」が売り物で、すっきりとした後味と長く続

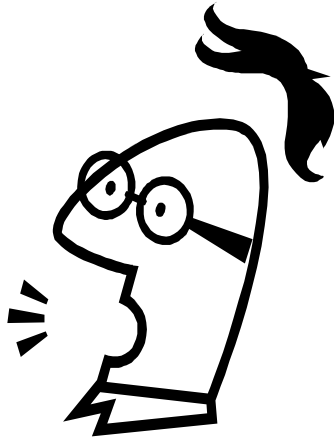


シングルコニャックに力を入れた「ネ・プラス・ウルトラ」(東京・六本木)

果物・野菜が主役 レストランや懐石料理のメインに

【日経MJ 07.10.14】

肉、魚を脇役に追いやり、野菜や果物を主役に据える飲食店が増えている。珍しい食材の使用や家庭ではマネできない職人の技でお客を魅了する。今夏には野菜・果物料理を看板にしている飲食店を認定する民間制度も始まった。肉や魚に比べると、種類も豊富で蘊蓄(うんちく)にも事欠かない。健康もさることながら、食事に娯楽性や教養を求める昨今の消費者の心をつかんでいるようだ。



数年前には、ウイスキー需要が減っていて、ヘビーユーザーも、飲めなくなってきて焼酎や清酒に変わってしまいました。……悲しい！ここにきて、また見直されてきているためブームがくるかも知れませんね！！私も大好きなので、これからの時期おでんに入れて食べています。……ハテ？それ弱弱で、コニャックでは、なーい！！



トロピカルフルーツを使った料理が味わえる「Vifu」(東京都新宿区)

ヘルシーメニューが、進んでいる様で健康ブームともいえるようですね！！我が家も、野菜は絶対欠かさずいつも食事には、出るので私も太らず痩せています！？……本当に笑い

窪野正直