伝統製法の赤酒が -ツに新風を吹き込

のでしょう」 は、 うとしっくりこないことが多いんで 日本製のものなのだとか。「現地で のはその国のものではなく、 エックしている。 どに立ち寄って、 されているものがおいしく感じるの はおいしいと思うものも、 に合うものが、 いた際にも必ずその国のスーパーな そんな富田先生が今回選んだのは、 カフェビジネスのスペシャリスト やはり日本の風土や日本人の舌 海外ブランドでも、 フードのレシピ考案や提案も いる富田先生。 ドリンクやスイーツだけで とその理由を探る。 自然に選ばれている しかし、 調味料や食材をチ 海外研修に赴 日本に輸入 日本で使 落ち着く やはり

My Best Seasoning 21

no_

あの人も選んでいる最高の調味料

佐奈栄学園← 富田佐奈栄さん

佐奈栄学園学園長。中目黒にあるカフェズ・キッチンにおいて、 コーヒー、紅茶の入れ方から、

K 佐奈栄学園 富田佐奈栄さん Profile

て」。ミルクと合わせれば、赤酒カフェラテとしても楽しめるとエスプレッソが苦くなるので、とろりとしたところで火から外しエスプレッソの苦みに赤酒の甘さを加えたソース。「煮詰めすぎる

まずは発想、次にチャレンジ。 新しい調味料を手にしたら

失敗を恐れない心が成功を生むのだ

季節のフルーツとアイスに ぴったりの甘苦ソース

甘さと苦さが同居する別添の赤 酒エスプレッソソースが、アイ スクリームの甘さとフルーツの 酸味を引き立たせる。アイスク リームの下には、サンクゼール カームの下には、リンノセール のブルーベリーコンポートが。 ソースと相まって、これまで食 べたことのない、ふくよかな味 わいをつくり出す。

のを思

い出して発想するんです。

してつくってみる。

最初からうまく

の秘訣を語ってくれた。

ライ&エラーでつくり上げていけば いくことを考えないほうがいい。

いと思いますよ」とレシピづくり

分の舌の記憶から、

その味に近いも

思い立って取り寄せてみました。

赤酒は以前から興味があったので、

スイーツのソースに使うという。

ンクゼ

ール

から

品。

赤酒はなん

熊本の赤酒。そして斑尾高原農場「サ

めて使う調味料だったのですが、

自 初





瑞鷹株式会社

仕入れ、接客、そして資金繰り まで、カフェのビジネスをトー タルに教えている。これまでに 全国190店以上のカフェオーナーを育ててきた。

> 熊本・川尻でお屠蘇や祝い酒 として使われる。 煮物や和風 スープなどの隠し味としても。 今回はスイーツのソースに



サンクゼール イタリア七味

ハーブや香辛料と食塩をミッ クスしたもの。パスタや肉の ソテーの味付けに。他にフラ ンス七味などもある





サンクゼール 黒ごまバター

黒ゴマを丁寧にペーストし、 甘さと油を加えた一品。パン に塗ったり、ゴマスイーツの 材料としても使える

017