

## 2018~今年の注目=トレンドフード

ここ数年アジア、特に日本へ旅する欧米人が体験する様々な食べ物が、徐々にアメリカ、ヨーロッパへ浸透してきた。昆虫を食べることは当たり前のアジアから、食糧難を解決する一つの道として、ヨーロッパでも受け入れられてきた。

世界で流行する料理として2018年には何がブレイクするのであろうか??ドイツ食肉新聞が予想する。

### 1:ハワイ風海鮮丼 Poké Bowls Poké (ハワイ語でフィッシュサラダ)

過去6か月で売上200%に上がっているポケボールと呼ばれる魚介類、サラダをたっぷりのせた丼(ボール)。グルメが集まる都会で、ローカロリーな料理として人気急上昇で出前も盛ん。

ベースに白米、玄米、グリーンサラダ、ポテトチップス、を選択し、その上に、キュウリかオニオンスライス、アボカド、カニかまを選び、トッピングにマグロ、サーモン、タコ、ホタテ、とびっこなどを選択。

複数選ぶと追加料金。 参入企業も増えている。

### 2:ヴィーガン Vegan グリーンライフ・・・Foodex2018 当社ブースでハンバーグを展示します

ここ12か月で、480%も売り上げが伸びているジャンル。完全菜食主義であるだけでなく、衣類もバックなども羊毛など動物の毛や皮革製品を持たない主義。

和食の出汁も、かつおだしは使わず、昆布だしのみ。豆腐をベースにした肉もどきの料理が人気。

### 3:出前= Deliveroo 社

点心 Dim dim(焼売、餃子など蒸し物)を中心に、惣菜、揚げ物など様々な中華小皿料理を出前で受け取るサービスが急上昇。今では、中華だけでなく、アメリカン、メキシカン、イタリアン、インド、ハラール、ベジタリアン、ジャパニーズ(寿司や麺類)、ピザ、デザートまで食べたいもののほとんどが届く。

Deliverooデリバラー社: 2013年にロンドンで William Shu 氏と Greg Orłowski 氏が二人で起業。

Deliveroo に提携した150都市、3000店舗の内、近くの店に配達時間を指定して電話かネットで注文。

商品の代金と配送手数料を支払うシステム。3万台のバイクが待機している。

今やロンドンが世界で一番出前が盛んな都市に! 2位シンガポール 3位はパリ。ドイツには15都市。

### 4:スナックタイム

前出の Deliveroo が受ける注文の45%がピザやケーキ、デザートなどのスナック類!!

小腹がすいた午後や、夜遅くのつまみなどに約半数の注文が集中。時間帯も15:00~15:15の15分間か、21:30~21:45の15分間だという。会社の簡単なパーティーなどを時間中に開くことも、アフターファイブを有効に使う良いアイデアなのかもしれない。

### 5:オリエンタルテイスト

中近東の調味料がヨーロッパでは大流行中

**A:Harissa ハリッサ** 唐辛子ベースのペースト

**B:Hummus フムス** ヒヨコマメペースト+オリーブオイル+ニンニク

**C:Tahini タヒニ** 白ごまペースト オイルなどでゆるめてソースに

**D:Kaldamom カルダモン**

**E: Ras el hanout ラスエルハヌート** モロッコのスパイスMix ガラムマサラ風

## **F：バーニャカウダ** アンチヨビ+ニンニク+オリーブオイルのソース

これらの、エスニックなスパイスや調味料を使って、ヨーロッパのレストランは蒸した温野菜や大豆料理、肉料理を出すのが今のトレンド。中東料理、ヨルダン料理、モロッコ料理など、トマトやニンニク、ハーブ類、山羊チーズ、白ごまなどベーシックな味が基本なので、取り入れやすいのと、伝統的な味としてレシピに入れやすい。

## **G：酢漬野菜と発酵食品**

発酵したものや、漬込んだ食品が、ヨーロッパで注目されている。

日本でも甘酒が健康最適飲料として再流行。甘酒は江戸時代には夏バテに良く効くと、真夏の元気の元だった。乳酸菌、酢酸菌、納豆菌、麹菌、酪酸菌、酵母菌や酵母など微生物などの細菌により発酵させてタンパク質を分解してアミノ酸に替えるまみ成分が増幅した食品は免疫細胞を増加させ、大腸がんにもまで届くことが出来る。

元々ヨーロッパにあるザワークラウトだけでなく、インドの乳酸菌飲料ラッシーやキムチ類の韓国料理、日本の昆布茶(何故か発酵食品のジャンル)などが流行っている。

## **H：味噌スープ**

2017年はスムージーなどヘルシーな野菜ジュースが大流行した。今年流行するものは、温かいスープだ。

日本に来る旅行者からの流行もあり、和食ブームはさらに活力を増し、発酵食品である味噌料理の美味しさが、欧米で大流行するかもしれない。体温を1度上げると言われるミソスープは、簡単で具材を選ばず、年齢を問わず好まれるアイテムで、ロンドンを拠点とする出前ビジネス:Deliveroo の2017年度スープ類の注文 No1 はミソスープ、2位、3位はチキンスープ、リンゼン豆のスープの順だった。発酵食品の最たるものとして、流行する兆し。

## **I：食事用発酵パン**

徐々に酸味が出てくる全粒ライ麦パンは、噛みしめるほどに旨味が増す、食事用基本のパンだ。

ハムやソーセージ、酢漬ニシン、サーモン、アボカドなど、何をのせても良く合う、ずっしりと重たいパンである。シンプルな基本のライ麦だけのパン以外に、2018年はハーブ Mix、コーン、豆、キノコなど具材の種類が増えて、さらに甘いパンは敬遠される模様だ。

## **J：Garnachas ガルナチャス、Burrito フリート、Tlayudas トラユータ**

メキシコやガテマラで日常的に食べられる料理。

トウモロコシの生地で作った小さ目のトルティーヤを油で揚げ、トマトソースやジェノベーゼ風のハーブソースを塗って、好みの具材をのせて食べる小型のピザ＝**ガルナチャス**や、焼いたトルティーヤで具材をロールした**フリート** Burrito , トーストしたトルティーヤに煮豆や肉など、好きな物なんでものせて食べるお焼き＝Tlayudas **トラユータ**。先述の出前ビジネスの2017年メキシカン部門注文 No1 はフリートだった。やはりロールしたもの、ひと口大の食べ物は人気がある。

2018年の注目はガルナチャス＝小さ目のピザ。

トッピング具材の注目はポークかチキンの野菜を詰めたパテ。

さらに、肉類が豊富な「なんでものっけ」のトラユダスも有望視。

**K：サルサ**：豊富にあるライムを絞ったトマト、唐辛子、コリアンダー、アボカドなどがベースのヘルシーな野菜ソース：サルサを何にでも添えて食べるメキシコ料理は、野菜をたっぷりとれてヘルシーさ満点！！

多くの移民が暮らすアメリカでは、メキシコ料理はすでにソウルフード。

ヨーロッパでも赤いサルサ(サルサ・ロハ)、緑のサルサ(サルサ・ヴェルデ)はパンをディップしたり、料理にかけたりと、癖になる味。

## **L：Chapulines チャフリン～バッタ料理**

メキシコ Oaxaca ワクサカの市場で普通に売られているのが、バッタ(昆虫)。年数回の発生の時期に収穫され、加工されてメキシコシティさらにアメリカ合衆国へも輸出される人気の食材。

目玉焼きやトラユータなど、何にでも入れて使われる。

## ストリートフードは世界を席巻する

トラユダなどのストリートフードに代表されるメキシコ料理はトルティーヤ生地肉たっぷり、でもサルサソースの野菜とライムの酸味でヘルシーに食べられるフィンガーフードで、世界中に広まる予測である。観光客向けのトラユダの有名店 Tlayudas El Negro では 炭火焼されたビーフがどんと乗った1皿が\$50もする！！

手でつかんで食べられるものは、子供から老人、障害者までバリアが無いし、スパイシーではっきりした味は特に若者に好まれる有力なポイントに満ちている。



## ヴァイスヴルストは誰が考案したのか？

それは1857年の2月22日、Faschingsonntag(カーニバルの日曜日), ミュンヘンの中心マリエンプラッツの横ビクトワリエンマルクト市場に位置するホテル Zum ewigen Licht から生まれた。

オーナーシェフ Sepp Mosarセップ・モザール氏は Karbsbratwurst カルプスブラートヴルスト(仔牛入り焼き焼きソーセージ)を作ろうと朝から生地を練っていた。すでに客は朝食を待っており、あわてたモザールは、弟子にすぐに生地を充填しろと指示。羊の腸に詰めるべきところが在庫がなく、弟子が充填した腸は豚の腸だった。口径が太い丸々とした腸詰めが出来上がってしまい、これでは中まで焼けないと、仕方なく、ボイル槽に放り込んでボイルしたところ、ふわふわの白ソーセージが出来上がり、早速ホテルの朝食で出したところ、好評を得たという実話が残る。

偶然の産物で生まれたこのヴァイスヴルストは、ホテルの宿泊客の隠れた名物となり、Mosar 氏はレシピをさらに何度も改良して、そのオリジナルな伝統的な配合がいま現在もクラシックレシピとして伝わる。

そのレシピは

- ① 60～65% 仔牛入り生地
- ② 10% 豚脂
- ③ 20% 豚皮と粗挽き肉
- ④ 10% 氷



その他に、塩、白コショウ、玉ねぎ、レモン皮、パセリを入れる。

ヴァイスヴルストは特に、カッター内の生地温度が上がらないように注意しなければならない。

氷の量を10%以下にすると、ゲルプヴルストという商品になる。

モザール氏はこのソーセージを大きなお祭りオクトーバーフェストに出展したり、ファッシング(カーニバル)の屋台で、ミュンヘナーヴァイスヴルストと地名をつけて販売したことが成功のきっかけとなる。

また、このソフトな味のソーセージには、甘い辛子が合うと、1910年レーゲンスブルクにて開店したヘンデルマイヤー肉店で1914年に販売開始した辛子がさらにヴァイスヴルストを有名にした。ワインビネガーやブラウンシュガーを混ぜて三日間熟成させた甘い辛子が、意外とソーセージに合うことを発見したヘンデルマイヤーは、ヴァイスヴルストの発展と共に現在も共に歩んできている。当社で取扱い中。



Sepp Mosarの店の跡地は現在、ビール醸造所のビアホールDerPschorr となって繁盛している。

## 東西アメリカ～2大ハンバーガーチェーン



創業31年の合衆国東側の企業は、1986年創業の**ファイブガイズ Five Guys**(5人の野郎たち)。1986年、ワシントンD.C.の隣町に1号店をオープン、15年間5店舗で経営。2003年にフランチャイズ開始して1年半で300店舗達成。現在は全米47州とカナダで計1000店舗。

ビーフ100%パティやジャガイモなど、一切冷凍食材を使わず、ポテトフライなど揚げ物はピーナッツオイルのみ使用。

待ち時間には点店内に置かれた殻つき落花生が食べ放題。

特徴はトッピングがすべて無料！！

リトルチーズバーガー\$4.59

レギュラーフライドポテト\$2.99

(953kcal) (In-n-out は 395kcal)

味は塩味とケイジャンスパイスを選ぶことができる。

カロリーを気にするなら創業70年の西側の企業 **In-N-Out インアンドアウト** (又はイネナウトと発音)。



1948年カリフォルニア州ボールドウィンパークにて Harry Snyder と彼の妻の Esther によって創業。

2013年2月現在、カリフォルニア、アリゾナ、ネバダ、ユタ、テキサスの5つの州に281店舗、18000人の雇用。

今のオーナーは2012年に当時30歳の唯一の孫娘の Lynsi Torres が受け継ぎアメリカで最も若い女性ビリオネア(億万ドル長者)となる。In-N-Out のこだわりは冷凍食材を使わず、冷蔵のみを使用し、オーダーが入ってから作るという徹底したフレッシュさが売り。

材料の配送も物流倉庫から1日以上かかる場所には店舗をおかず、フランチャイズ展開もしていない完全なプライベート企業。従業員の時給も最低\$10からスタートと、最低賃金を大きく上回る高待遇で接客態度も良く、顧客満足度NO.1と言われる。

ダブル・ダブル\$3.3 ハンバーガー\$2.00