

野菜と果物の フードペアリング

香りで組み合わせる 新しいレシピアイデア1500

ラファエル・オーモン、ティエリー・マルクス 著
石川伸一 監修 神奈川夏子 訳

B5変形 250×190 mm 並製240 p
定価:本体2,700円 (税別)
ISBN978-4-7661-3807-8 C0076

ミシュランシェフと食品化学者が、香りと味の化学的
分析に基づき、80種のプラントベース食材に対して
動物性食材も含む様々な食材のペアリングアイ
デア約1500例を提案する新しいタイプの料理本！

ラファエル・オーモン、ティエリー・マルクス 著
石川伸一 監修 神奈川夏子 訳

**野菜と果物の
フード
ペアリング**

香りで組み合わせる新しい
レシピアイデア1500

ミシュラン・シェフと食品化学者のコンビが提案する
斬新なプラントベースのフレーバー世界

赤トマト × 煎茶 (うま味) × ハチミツ (フルーティ/スイート) = うま味と甘味が倍増

80の食材で
1500もの
ペアリング例

POIRE

洋ナシ

ウイリアムズ、ブルー・アルディ、コンフェランズ、バス・クタサン、コムス、その他の洋ナシの品種は、ほとんどが球形または卵形、皮は緑から赤まで、引き締まった、とろけるような、粘りのある、そして味わい深い、酸っぱい、甘い、または酸っぱい、風味を呈する。この果物ひとつを取り上げて、香りや食感や色のホイールを掲載した1冊の本ができるほどだ。味わいの印象は、揮発性香気成分や味分子もさながら、糖度、酸味、そしてタンニン(収れん物)の強さに左右されることも大きい。フルーティな香り成分エステル²⁾の強さに影響しているのは、ごく微量のエントネン³⁾だ。

夏のコレクション

夏に出回る洋ナシは甘くてジューシー、果肉はきめ細かくとろけるように柔らかい。その代表はウィリアムズという品種だ。アロマノートはフルーティでフローラル、揮発性が高い。酸化したやすく、香りも食感も若干固めだ。だから、フルーティなエステルを含み、グリーンでフローラルなノートを持つ食材と合わせて、移ろいやすい味わいをしっかりと強調しよう。

洋ナシと合わせてみよう

- 赤トマト (または熟トマト)・緑茶 (シヤキソウ茶)
- 緑豆粥・オレンジリキュール (またはオレンジ)
- 牡蠣・ベルガモット
- 子牛・オレンジ
- ババイヤ・モッツァレラ
- 糖のグリル・ショウガ
- グレープフルーツ・ユニ
- ブドウ・グリュイエール (またはマンテール)
- ヨーロッパカザエド (またはサザン)・オリーブオイル
- バスマチライス (またはシラヤマ)・カルダモン (マジョラム)

ASPERGE 72000

PATATE DOUCE 97714

この図は、野菜と果物のペアリングを助けるための香りや味の化学的アナリシスに基づいたものです。中心には「うま味」があり、周囲には「フルーティ/スイート」、「マメのようなグリーン」、「草のようなグリーン」、「酸味」、「破骨」、「アロマ」、「ミルキー」、「アマリン」、「フローラル」、「フルーティ/スイート」、「ヘスベリジン」、「カラメル」、「カスタード」、「うま味」などの風味や香りが示されています。

書名

注文数

新刊

野菜と果物のフードペアリング
香りで組み合わせる新しいレシピアイデア1500

ラファエル・オーモン、ティエリー・マルクス 著
石川伸一 監修 神奈川夏子 訳

ISBN978-4-7661-3807-8 C0076
定価：本体2,700円 (税別)

冊

書店印