



Tsukishima
Foods Industry Co., Ltd.

月島通信 2022年10月25日 No.413

お世話になっております。
月島食品の近藤です。
いつもご愛読ありがとうございます。

来週10/31（月）はハロウィンです。スーパーやコンビニエンスストア等ではジャックオーランタンやハロウィンモチーフのお菓子がたくさん並んでいます。
それが終わればボジョレー・ヌーヴォー解禁日に向けたディスプレイが増えていきますね。今回は、そんなボジョレー・ヌーヴォーに関するお話です。
ワインに合うレシピもご紹介しますので、ぜひご覧ください！



ボジョレー・ヌーヴォーを楽しもう♪

毎年11月の第3木曜日午前0時に解禁するボジョレー・ヌーヴォー。
今年2022年は11月17日(木)です。日本では、日付変更線の関係上、本場フランスよりも約8時間早く楽しむことができます。

ボジョレー？ボージョレ？フランス語では「Beaujolais nouveau」。
どちらが正しいということはなく、日本で定着している表記の慣習に従うのか、フランス語の発音に近づけるのかの違いのようで、テレビ各局が「ボジョレー」、新聞各紙が「ボージョレ」を用いる傾向があるようです。
今回は「ボジョレー」でお話させていただきます。

ボジョレー・ヌーヴォーとは？

フランス南部ブルゴーニュ地方のボジョレー地区で、その年に収穫されたぶどうから造られる新酒のこと。

「Beaujolais」はボジョレー地方を意味し、「nouveau」は「新しい」を意味する形容詞になります。

ほとんどが「ガメイ種」からつくられる赤ワインで、白ワインは認められていません。収穫されたばかりのぶどうでできたボジョレー・ヌーヴォーは、渋みが少なく、フレッシュでフルーティな味わいが特長です。アルコール度数も一般的なワインに比べて低いものが多いことから、普段ワインを飲み馴れていない方でも飲みやすく、初心者の方に受け入れられやすいスタイルが魅力です。

1年のイベントとしてボジョレー・ヌーヴォーを「毎年飲んでいる」「ほぼ毎年飲んでいる」方は約40%、「数年おきだが、飲んでいる」と回答した人が24.5%となり、多くの人がボジョレー・ヌーヴォーを楽しんでいるデータもあります。（エノテカ株式会社調べ <https://www.enoteca.jp/news/2021/11/317.html>)

11月に入るとボジョレー・ヌーヴォーに合わせるお食事やおつまみとして、チーズを使用した食品や、チーズフレーバーのお菓子が店頭にたくさん並び始めますね。軽い飲み口と爽やかな味わいなので、幅広いジャンルの料理と合わせることができますし、スイーツとの相性も良いです。

そんなボジョレー・ヌーヴォーと一緒に楽しめるパンやスイーツレシピをご紹介します



フロマーージュフォッカチオ



全粒粉入りのフォカッチャ生地、たっぷりチーズをトッピング。

レシピはこちら

おつまみチーズクッキー



サクほろクッキーにチーズパウダーとガーリックパウダーをまぶした、おつまみチーズクッキー。

レシピはこちら

フィユタージュサレ

なめらかゴータチーズケーキ



伝統的な逆折り製法のパイ生地を使用したサクサクとした食感がおいしいおつまみパイ。

レシピはこちら



ゴーダチーズ配合チーズフィリングに、サワークリームを加えたしっとり濃厚なスプレーズケーキ。

レシピはこちら

タルトフランベ



生地にもフィリングにもサワークリームを使った、フランスアルザス地方の郷土料理。

レシピはこちら

野菜のタルト



卵やチーズ、サワークリームをたっぷりを使用した生地と野菜の彩り豊かなセイボリータルト。

レシピはこちら

QMSサイト
週間アクセスランキング



<https://tsukishima-qms.jp/>

この1週間でもっとも読まれたコンテンツをランキング形式で紹介します。



みんなの理想のアップルパイは？

レシピはこちら



2

意外と知らないチョコレートの
知識②カカオ豆から
チョコレートができるまで

詳細はこちら

カカオ豆からチョコレートができるまで

意外と知らない
チョコレート

の知識

3

ピスタチオ好きにはたまらない！
濃厚ピスタチオムースのレシピ

レシピはこちら



4

意外と知らないチョコレートの
知識①『チョコレートは
何からできている？』

詳細はこちら

チョコレートって何から出来てる？

意外と知らない
チョコレート

の知識

カカオ豆？
インドネシア？



秋の味覚といえば??
 素材や食感についてイメージ
 アンケートを行いました。



[詳細はこちら](#)

ぜひご覧ください♪

9e.....9e.....お知らせ.....9e.....9e

月島食品は中部地区最大級のカフェ・ベーカリー・レストラン総合展「CAFE & RESTAURANT Nagoya2022」に出展いたします。当社ブースでは、
 ①カンタンに美味しいををお手伝いする『QMS』ブランドからおすすめ製品
 ②プラントベース製品のラインナップブランド『P o f f』からおすすめ製品
 をご紹介いたします。ぜひお立ち寄りください。

【展示会名】 CAFE & RESTAURANT Nagoya CAFERES Nagoya2022
<https://caferes.jp/nagoya/>
 【会期】 2022年11月9日(水)～11月11日(金) 10:00-17:00
 【会場】 ポートメッセなごや 新第1展示館
 【ブース番号】 8-7

.....



お問い合わせ、ご意見は[こちら](#)まで。

..... 編集後記

もうすぐハロウィンですね。昨年は子供のイベントもまったくと言って良いほどなかったですが、今年は習い事や地域等の企画が復活してきています。この週末は上の子が友達と「ハロウィンパーティ」という名のおやつパーティを屋外の公園でしていました。買ってよし、手作りしてもよしということで、前日に市販のクッキーとクリームチーズ、チョコレート等でロリポップを作り、チョコレートで'ジャックオーランタン'の顔を書いて上手に仕上げていました。お天気も良く、大量のお菓子や楽しそうなみんなの写真を見せてもらい、こうやって大勢集まって遊べるようになってきて、日常が戻りつつあり良かったなと思いました。今週は下の子が仮装して習い事へ行くので、その準備をしなければ。

.....

次回の配信は、11月1日頃を予定しています。

お楽しみに♪

.....

発行元：月島食品工業株式会社 営業本部 営業企画部
メルマガ担当 近藤
〒住所：〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

QMSサイト

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが下記よりお手続きください。

▼配信停止希望は [こちら](#)▼

※ 本メールは月島食品工業株式会社のお取引先様、弊社社員と連絡先を交換させていただいた方、セミナーに参加申込された方、展示会にご来場いただいた方、お問い合わせいただいた方、当社サイトからメルマガ登録いただいた方に配信しております。

▼個人情報保護方針は [こちら](#)