

## News Letter

## 今年の夏は『おうちパーラー』を楽しもう！ 人気フルーツ店考案のパフェと天然水アイスコーヒーのペアリング ～「FRECIIOUS Slat+cafe」夏のおうちパーラー体験会イベントレポート～

ウォーターサーバーによる宅配水サービス「FRECIIOUS（フレッシュス）」を提供する富士山の銘水株式会社は、カフェ機能内蔵の2in1ウォーターサーバー「FRECIIOUS Slat+cafe(以下、スラット+カフェ)」で淹れる“天然水アイスコーヒー”を楽しむ企画として、「夏のおうちパーラー体験会」を2021年7月20日（火）に実施しました。



### 《おうちカフェをひと工夫！家でも“パーラー”気分が味わえるアイスコーヒーの楽しみ方》 天然水コーヒーとフルーツの意外な相性もご紹介！

「スラット+カフェ」は、UCC独自のコーヒー抽出システム「DRIP POD®」が内蔵され、プロが淹れたハンドドリップコーヒーの味わいをご自宅で手軽にお楽しみいただけます。

今回の体験会では、そろそろマンネリ化してしまっているおうちカフェの新たな楽しみ方をご提案しました。前半は、創業80年を迎える人気フルーツ店「フタバフルーツ」代表の成瀬大輔さんより、今回のために考案したフルーツパフェレシピを実演を交えてご紹介。さらに、天然水はもちろん、アイスコーヒーや紅茶にも合う発酵レモンシロップもご紹介いただきました。後半では、UCCコーヒーアドバイザーの村田果穂さんとともに、天然水アイスコーヒーとパフェのペアリングや、フルーツとコーヒーの相性についてトークセッション。夏のおうちパーラーを楽しむヒントをお話いただきました。

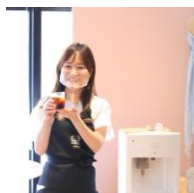
### 《ご登壇者プロフィール》

#### ■フタバフルーツ（有限会社フタバヤ）代表 成瀬大輔さん



今年創業80年を迎える中野の老舗フルーツショップ「フタバフルーツ」代表。現在はフルーツ販売に留まらず、ケータリングやデリバリーなども行い、各種撮影やパーティのケータリングでも、フルーツを使用したデザートやディスプレイを提供。趣味や人脈を活かして異業種コラボも盛んに実施し、カフェカンパニーと組んでフルーツパーラーも展開。「単にフルーツを売るのではなく、その楽しさや生産者の想いまでも伝えていきたい」という熱い想いでジャンルを超えた様々なイベントを実施している。

#### ■UCCコーヒーアカデミー専任講師（UCCコーヒーアドバイザー）村田果穂さん



コーヒー抽出のスペシャリストのみが勤務するコーヒー博物館喫茶室「コーヒーロード」にて勤務する傍ら、カフェ専門学校等でプロの育成指導にあたる。その後、UCCコーヒーアカデミー東京校にて、専任講師を務めている。コーヒー抽出の国内競技会「ジャパンプリユージュワーズカップ 2014/2015」にて準優勝。ほか、コーヒー関連の資格を多数保持しており、生産国での最高品質のコーヒーを選ぶ品評会「Cup Of Excellence」の国際審査員なども務める。

# News Letter

## 《メディア体験会内容》

### ■人気の老舗フルーツ店「フタバフルーツ」考案のオリジナルパフェ開発のポイントとは？

今回のイベントでは、「フタバフルーツ」代表の成瀬大輔さんに、旬を迎える「シャインマスカット」を主役にしたフルーツパフェを考案いただきました。涼し気な見た目のパフェには、フレッシュの天然水でつくった今話題の「水ゼリー」も使用しています。

#### 《「シャインマスカットパフェ」レシピ開発のポイント（成瀬さん）》

①涼し気な見た目に仕上げたく、青々としたフレッシュ感が爽やかで、ここ数年人気が高まっている“シャインマスカット”を主役にしたパフェを考案しました。アイスや生クリームに甘味があるため、あえて軸が青く酸味のあるシャインマスカットを使うことで相性が良くなります。

②さっぱりした味わいでアクセントにもなるように、レモンを絞って仕上げた“天然水ゼリー”を間に重ねています。それにより、見た目にも透明感や瑞々しさがでて、これからの季節にぴったりのフルーツパフェにしています。

#### 《オリジナルレシピ①》「シャインマスカットパフェ」

間に重ねた水ゼリーが、涼し気な見た目を演出し、甘さのバランスもすっきりと整えるポイントに。今の季節にぴったりなパフェです。



【材料】（315mlグラス1個分、ご家庭にあるグラスで代用可能）

・シャインマスカット	15粒	・さくらんぼ	1粒
・生クリーム	100ml（乳脂肪分47%）	・グラニュー糖	10g
・バニラアイス（市販のもの）	30～40g	・チョコクッキー（市販のもの）	4枚
・水ゼリー	100g		

★水ゼリー（出来上がり100g）

・フレッシュ天然水	75ml		
・フレッシュ天然水（熱湯80度以上）	大さじ2弱	ゼラチン用	
・砂糖	小さじ1	・ゼラチン	5g
・レモン汁	小さじ1		

#### 【準備A】水ゼリーを作る

- ① ボールにゼラチンをお湯でふやかし完全に溶かす。
- ② ①に分量のフレッシュ天然水、砂糖を入れ混ぜ合わせる。
- ③ ②をパッドに流し入れ、冷蔵庫に2時間ほど冷やし固める。
- ④ ③をスプーン等で細かく崩し、全体にレモン汁をかければ完成。

#### 【準備B】ホイップクリームを作る ※ゼリーが出来上がったあとに作る

生クリーム全量をハンドミキサーなどで6分立てにし、その後は泡だて器で砂糖を3回に分けて入れ泡立て、9分立てになれば完成。絞り袋に入れ替える。※市販のホイップクリームで代用可

#### 【パフェを盛り付ける】

ガラス容器の1番下から、下記の順番で盛り付けをする。

- ① シャインマスカット2個を半分にカットし、断面が外側になるように並べ、水ゼリー40gを重ねる。
- ② 絞り袋に入れ替えたクリームを、表面がクリームで埋まるように回し入れる。
- ③ 細かく砕いたチョコクッキーを重ね、さらにクリームを絞る。
- ④ 半分にカットしたシャインマスカット7個を①同様に並べ、真ん中もマスカットで埋める。
- ⑤ 60gの水ゼリーを重ね、丸ごとのシャインマスカット6個をガラスの縁に沿って並べる。
- ⑥ 真ん中に空いた部分に、バニラアイスを乗せ、クリームを搾る。サクランボをトッピングしたら完成。

#### ▽ポイント

6分立て：ホイッパーを持ち上げたらクリームがトロッと落ち、流れ落ちたクリームは平になりまとまってすくい上げる事ができない。

9分立て：ホイッパーを持ち上げた時にクリームが角がしっかりと立つ状態。

### ■オリジナルパフェと天然水アイスコーヒーのペアリングを解説。

#### ご家庭でのコーヒーの選び方のポイントも！

UCCコーヒーアドバイザーの村田果穂さんより、今回のパフェとペアリングで楽しむアイスコーヒーを選定していただき、そのポイントなどを解説いただきました。

#### 《天然水アイスコーヒーペアリングをおうちで楽しむコツ（村田さん）》

今回のパフェとペアリングしたUCCドリップポッドは「マンデリン&ブラジル」。ハーブやフルーツの様な風味のマンデリンと、チョコレートやナッツ感のあるブラジルをブレンドしたものです。シャインマスカットのグリーンな風味がマンデリンのハーブ感と重なり、フルーツの甘みが引き立ちます。また、パフェを食べ進めると出てくるチョコクッキーはブラジルの風味とマッチリッチな印象に。食べ進めるとにペアリングしたときの印象が変わる楽しさはパフェならではの。

ご家庭でフルーツにあわせてコーヒーを選ぶ際には、そのフルーツに近い風味のコーヒーを選択することで、両方の風味が重なり、より奥深さやリッチな味わいが楽しめます。



【マンデリン&ブラジル】

# News Letter

## ■プロが教える、コーヒーとフルーツの意外な相性！？ 天然水にもコーヒーにも使えるフルーツシロップレシピもご紹介

イベントの後半では、フタバフルーツ成瀬さんとUCC持つ村田さんのトークセッション形式で、コーヒーとフルーツにまつわるお話をさせていただきました。

全国各地のフルーツ農家にも直接会いに行くという成瀬さんによると、コーヒーも果実の一種であるため「私の中では普段扱っているフルーツと同じ仲間だと感じます」とのこと。今回のフルーツパフェ考案もすぐにレシピが思いついたそうです。

### 《意外と知らない！コーヒーとフルーツの関係（村田さん）》

コーヒーはコーヒーの実の種を焙煎したもので、果物の一種と言えます。

例えば、バナナのスイーツを食べるときにはバナナの様な風味のあるコーヒーをあわせたり、今回のようにフレッシュなマスクットには、近いハーブ感のあるコーヒーをあわせたり、フルーツによって味わいの違いを楽しむことができます。また、産地によって酸味や甘味も変わり、今回選んだ「マンデリン&ブラジル」はパフェとのペアリングに適しています。

さらに、成瀬さんにはここ数年フルーツ界で人気が高まっている“レモン”を使用し、天然水で割っても、コーヒーや紅茶に入れてアレンジも楽しめる「発酵レモンシロップ」も考案いただきました。成瀬さんいわく「レモンに含まれる酵素を発酵させてつくるため、手軽にでき、その工程も楽しめます」とのこと。

また、村田さんからは「思わずこれだ！と言ってしまったぐらい、発酵レモンシロップの甘みと丸みのある酸味が、コーヒーの持つ酸味や風味をさらに豊かにしてくれました」とアレンジコーヒーについてもお話しいただきました。

### 《オリジナルレシピ②》「発酵レモンシロップ」

水で割っても、コーヒーや紅茶にくわえても◎！いつものドリンクをちょっとアレンジしませんか？



#### 【材料】（目安：1.7Lのガラス容器を使用）

- ・レモン 10個/皮ごと使用  
（中1個約130gくらいのもの）
- ・甜菜糖 500g（他の砂糖でも可）
- ・はちみつ 大さじ8
- ・ローズマリー 3本

#### 【準備】

- ・密閉できるガラス容器と、かき混ぜる用の菜箸orスプーンを用意する。
- ・すべて煮沸消毒し、しっかりと乾かしておく。
- ・レモンを皮ごと使用するため流水でよく洗っておく。

#### 【作り方】

- ① レモンを皮ごと5mm幅にスライスする。
- ② ガラス容器に甜菜糖を100g程度まんべんなく広げ、その上にスライスしたレモンを1/5量程度、さらにその上にはちみつを大さじ2杯回し入れる。
- ③ ②を繰り返し、砂糖、レモン、はちみつが層になるように入れていく。  
（最後にレモンスライスが来ないようにする）さらに隙間にローズマリーを差し込む。
- ④ 全て入れたら軽く蓋をして、1晩冷暗所において置く。
- ⑤ レモンから水分が甜菜糖が溶けて馴染んだら、菜箸orスプーンで全体をゆっくりかき混ぜる。
- ⑥ 蓋をしっかりと密閉したら、ゆっくりと上下にひっくり返し全体に染み渡らせる。その後、冷蔵庫に入れる。
- ⑦ ⑤⑥の工程を1日1回行い、約1週間でシロップの完成。

#### ▽ポイント

ドリンクに加える場合、ドリンク170mlに対してシロップ大さじ2杯くらいがベストです。  
水や炭酸で割るレモネード・レモンスカッシュの他、紅茶・コーヒーに入れても美味しく頂けます。

## ■コーヒーのプロ、村田さんが教える

### 「スラット+カフェ」で美味しいアイスコーヒーを淹れるポイント

**ポイント①：コーヒーを濃いめに抽出する（どのカプセルでもOK）**

→「スラット+カフェ」の湯量設定は一番少ない70mlの設定がおすすめです。

**ポイント②：氷を入れたグラスの上に直接抽出し急冷する**

→急冷することで、クリアで美しい色合いのアイスコーヒーになります。

**ポイント③：使用するお水にもこだわる**

→グラス1杯のコーヒーのなかで水分が占める割合は約99%。フレッシュの天然水は硬度の低い軟水のため、口当たりの柔らかい美味しいコーヒーが楽しめます。



# News Letter

## FRECIIOUS Slat+cafe【フレッシュ・スラット+カフェ】製品詳細

「FRECIIOUS Slat+cafe」は、フレッシュの人気モデル「FRECIIOUS Slat」に、カフェ機能を内蔵した2in1ウォーターサーバーです。「FRECIIOUS Slat」は、「グッドデザイン賞」、そして「キッズデザイン賞」を受賞した、高いデザイン性と操作性が魅力のウォーターサーバーです。女性にも交換が簡単な9.3Lの使い捨て水ボトルを採用し、使用後のゴミもコンパクトです。給水口を高くし、冷水・常温水・温水がボタン一つで出水可能に。大人には使いやすく、小さなお子様には安全な設計が幅広い層に人気です。

### ■ FRECIIOUS Slat+cafe【フレッシュ・スラット+カフェ】について

#### 《開発背景》

・アンケート調査により、天然水で淹れるコーヒーは「美味しい」、「安心できる」という声や、コーヒー機能付きウォーターサーバーで重視したい点として「お手入れが簡単（不要）である」という声が多くありました。そこで、ウォーターサーバーとコーヒーマシンが融合された2in1式で、簡単かつ衛生的に使用できる新ウォーターサーバーを開発しました。

#### 《特長》

- ・「FRECIIOUS Slat」の機能・デザインはそのままに、「DRIP POD®」の機能をプラス。天然水で淹れるプロのハンドドリップの味わいをボタン一つで楽しめます。
- ・カプセルは1杯ずつ密封しているので、開封のたびに炒りたて挽きたてのおいしさを味わうことができます。また、カプセルだけでなく、お好みのレギュラーコーヒー（粉）も抽出できます。
- ・ウォーターサーバーと「DRIP POD®」機能の一体化により省スペースになるため、ウォーターサーバー1台分のスペースでコーヒーも楽しむことができ、シンプルライフにもぴったりです。

販売場所：FRECIIOUS各販売店およびWEBサイト (<https://www.frecious.jp/slat/slatcafe/>)

カラー：マットホワイト、マットブラック

価格：購入プラン60,000円（税抜）・レンタルプラン1,200円（税抜）/月

※レンタル料は条件付き無料 ※別途お水代

サイズ：横幅/290mm 奥行/350mm 高さ/1,110mm 重さ/25.5kg

消費電力：冷水90W 温水430W カフェ機能1250W

タンク容量：冷水1.5L 温水1.5L



## 天然水へのこだわり

富士山の銘水では、富士山の開発限界区域である標高1,000m地点の地下で採水したナチュラルミネラルウォーターを使用。徹底した衛生管理と、その品質の高さから食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を取得。本認証の取得は、日本国内のウォーターサーバー専業メーカーとして業界初となります。



## 会社概要

会社名：富士山の銘水株式会社 <<http://fuji-meisui.co.jp/>>

代表者：代表取締役社長 粟井英朗

所在地：山梨県富士吉田市上吉田4961番地1(本店・工場)/東京都中央区銀座1丁目16番1号 (東京本社)

主な事業内容：ミネラル水の製造・販売及び輸出入に附帯又は関連する一切の業務

<一般のお客様からのお問合せ先>フレッシュお客様サポートセンター：TEL 0120-800-026

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

富士山の銘水 広報事務局 担当：松田・大内・石井

TEL：03-6261-7413

FAX：03-6701-7543

E-Mail: [info@kmcpr.co.jp](mailto:info@kmcpr.co.jp)