

Local Foodを楽しもう! ①

素材

Ingredient

オーストラリア国土の1/3を有する西オーストラリア州には、地の利があるため、幅広い食材の入手が可能になります。

フランスの味をパースで

「パースに来た当初は、シェフとして働いていましたが、フランスパンを売っているブーランジェリー（パン職人が小麦の選定から焼き上げまでを行なうベーカリー）が少ないことに気がきました。そこで、フランス人だからこそ提供できる高品質のフランスパンを売るベーカリーを出店することに決めました」

地元食材を選ぶのは自然なこと

「私たちのお店のパンやペイストリーは、全てフランスのレシピですが、フランスからの輸入食材でなく、ほぼ西オーストラリア州産の食材で作られています。地元の食材を使うことは、その地で生活する上で自然なことだと思っているので、可能な限り西オーストラリア州産食材を手配するようにしています」

パースの Hay St. に面した、フランスパンの香り立つ明るい店内。ショーケースには、フランス人の職人たちが毎日焼き上げる、色とりどりの目にも楽しい品々が並ぶ。



今回お話をうかがったのは



JEAN PIERRE SANCHO
Hay Street Perth

パース市内、近郊に7店舗を展開するベーカリー。熟練した職人たちが焼き上げるパンやクロワッサン、ケーキやマカロンなど、本場フランスの味をパースにいながらにして食せる。
住所：878 Hay St. Perth
電話：08 6181 1904
ウェブ：www.jpsancho.com.au



Corentin Laumaille さん
コレンティン・ロライエ
Director

『良い食事』には、単なる高価な食事ということだけではなく、家族で囲む食事の時間やシンプルでも栄養価の高い食事などいろいろな意味がある、とコレンティンさん。

BWEB プログラムに参加しているお店で食事をするだけで、あなたも気軽に西オーストラリア州産食品の消費に貢献することができます。

西オーストラリア州を食べる
Buy West Eat Best しよう



広大な土地が可能にする素材選び

「フランスパンをつくる上で重要なのが、小麦粉になるのですが、多数あるパンの種類に合わせてそれぞれベストな小麦を選定しています。西オーストラリア州は、土地が広大で南北に広がっていることから、全てのパンをカバーできるだけの小麦の種類があり、フランスから小麦を輸入する必要がありません」

フランスパンのほかに、フランス土産として日本でも人気のマカロンも主力商品として店頭に並ぶ。



みんながハッピーになれる

「西オーストラリア州の人々は、地元食品の消費に積極的で、地元コミュニティをサポートすることに喜びを感じている、と日々感じています。私たちも地元生産者をサポートしつつ、良いものを提供することに喜びを感じており、このBWEBを通じて、みんながハッピーになれていると実感しています」



小麦、野菜、肉類については100%西オーストラリア州産の食材を使用している。

メッセージ

西オーストラリア州産の食材を使用しているということは、自分たちがいる地元をサポートしているということも知っていただきたいです。そして、その食材で作られた我々の食品を通して、本場フランスを感じてもらえればと思っています。



フランスパンを西オーストラリア州にもっと広く紹介するパイオニアとして、忙しく働くコレンティンさん。