

新鮮！情報便



【<タイトルエリア>…第33号】

□発行：東京海上日動 代理店 エコー保険株式会社

<<<<<巻頭言エリア>>>>>

■ INDEX

▽時の話題「誰でもなれる？〇〇ソムリエ」

▽季節のレシピ「春野菜のバーニャカウダ」

▽時の話題「誰でもなれる？〇〇ソムリエ」

春といえば、新年度、新学期など、新たなスタートの季節ですね。

この春、興味のあることを深めて、〇〇ソムリエを目指してはいかがでしょうか？

●「ソムリエ(Sommelier)」とは

レストランなどで、客に食事を楽しんでもらうために、好みや料理に合わせたワインを中心とする飲み物を勧め、サービスする職種。(中略)業務は、仕入れ、保管熟成、ワインリストの作成からサービスまで幅広く、専門知識、技術、利き酒能力、接客術が求められる。

多くの場合、黒の短めのジャケットと黒ズボン、蝶ネクタイに黒の前掛けを着用し、襟にぶどうの房のバッジを付けている。わが国では社団法人日本ソムリエ協会が認定している。

出典:Yahoo!百科事典(小学館『ニッポニカ・プラス』)

●「〇〇ソムリエ」其の一「野菜ソムリエ」とは

本来のソムリエは前述の通りですが、ある分野に精通した人や専門家、資格を「ソムリエ」と呼ぶことがあり、本来のソムリエと区別して「〇〇ソムリエ」と言われています。

有名なところでは「野菜ソムリエ」があり、野菜・果物の知識を身につけ、そのおいしさや楽しさを理解し伝えることができるスペシャリストとして、活躍しています。(「野菜ソムリエ」になるには「日本野菜ソムリエ協会」が認定する資格を取得することが必要です。)

●あれもこれもみんなソムリエ！

「野菜ソムリエ」のように資格取得が必要なソムリエを含め、様々な「〇〇ソムリエ」が存在しています。気になるソムリエはありますか？

◆タオルソムリエ(歴史、文化、技術、製品等タオルに関する知識を有する)

- ◆アクアソムリエ(ミネラルウォーターに関する知識を有し、環境保全を行う)
- ◆オリーブオイルソムリエ(オリーブオイルの特性や魅力を理解、活用する)
- ◆空気ソムリエ(健康で快適な空気環境作りをアドバイスする)
- ◆雑穀ソムリエ(雑穀のすばらしさについて学び、伝える)
- ◆温泉ソムリエ(温泉の知識と正しい入浴法を身につける)
- ◆ハーブソムリエ(ハーブの知識、応用法、禁忌、マナーを習得し、広める)
(これはほんの一部です。まだまだたくさんの「〇〇ソムリエ」があります。)

【ご注意】 この情報は 2011.3.9 時点の情報です

▽季節のレシピ「春野菜のバーニャカウダ」

春野菜といえば、春キャベツ、菜の花、アスパラ、セロリ、えんどうまめ、そらまめ等、豊富な種類と栄養価が魅力的ですが、そんな春野菜を簡単にたくさん食べられる「春野菜のバーニャカウダ」はいかがでしょうか？

<材料(2人分)>

◆バーニャカウダソース◆

にんにく(2かけ)、オリーブオイル(70CC)、牛乳(30CC)、水(大さじ1)、
アンチョビ(5フィレ)、粉チーズ(大さじ1)

※アンチョビがない場合は味噌(5g)で代用すると、和風テイストに！

◆春野菜◆

(例)キャベツ(1/4個)、じゃがいも(1個)、セロリ(1/4本)、黄パプリカ(1/4個)等

※春野菜に限らず、お好みの野菜何でもOK！

<作り方>

- ① にんにく・アンチョビをみじん切りにする
- ② 鍋に少量のオリーブオイルを入れ、①を炒める
- ③ 香りが立ってきたら残りの材料を入れ、弱火で温めたらソースの完成！
- ④ お好みの生野菜、温野菜をつけてお召し上がり下さい。

【ご注意】 この情報は 2011.3.9 時点の情報です。

<<<<編集後記エリア>>>>

【タイトルエリア】

発行元：東京海上日動火災保険（株）

代理店 エコー保険株式会社
