

ウェルシュ・レアビットのレシピが  
『英国大使館のキッチン』に掲載

Wales Now Vol.12

発行日：2017.01.30

TOPICS

- | ニュース | 「ボルボ・オーシャンレース」の寄港先がカーディフ港に決定
- | ニュース | ウェルシュ・レアビットのレシピが、クックパッドの「英国大使館のキッチン」に掲載
- | インタビュー | メリン・トレグウィント日本代理店に聞く、ウェルシュ・ラムズウールの魅力
- | ピープル | ウェールズ観光局のロウリさんに聞く、ロンドンで楽しむウェールズ

| NEWS |

「ボルボ・オーシャンレース」の寄港先がカーディフ湾に決定

43年の歴史を持つ大西洋横断ヨットレース「ボルボ・オーシャンレース (Volvo Ocean Race)」が、12年ぶりにイギリスの港に寄港します。今年10月に出発する2017-2018年ルートが発表され、ウェールズの首都のカーディフ湾が寄港先に決定しました。「ボルボ・オーシャンレース」がカーディフ湾に寄港するのは初めてです。レースの公式サイトでは、ウェールズの国技はラグビーながらも、マリンスポーツのファンの住民はこの世界的なレースがカーディフにやってくることを楽しみにしていると紹介されています。また、カーディフ市内の見どころとして、街を見守ってきた文化遺産「カーディフ城」や、2012年にカーディフ湾にオープンした人気SFドラマの attraction「Doctor Who Experience(ドクター・フー・エクスペリエンス)」が紹介されました。



Photo: Volvo Ocean Race

▼ボルボ・オーシャンレース

<http://www.volvoceanrace.com/> (英語)

| NEWS |

『英国大使館のキッチン』にウェルシュ・レアビットのレシピが掲載

駐日英国大使館が、人気の料理レシピサイト「クックパッド」で英国の食文化を紹介する『英国大使館のキッチン』。この度、ウェールズの伝統料理「ウェルシュ・レアビット」のレシピが掲載されました。トロトロに溶かしたチーズに、ビールや調味料を加えたレアビットソースをトーストに乗せて焼く、その手順が写真付きで紹介されています。「風味豊かなチーズソースが癖になる、ウェールズの伝統料理。元々は家庭にあるもので作られています。」と、英国大使館シェフ。日本のご家庭でもどうぞお試しください。



『英国大使館のキッチン』に「ウェルシュ・レアビット」のレシピが掲載されました。写真提供：駐日英国大使館

クックパッド  
『英国大使館の  
キッチン』より



▼ウェルシュ・レアビット

<https://cookpad.com/recipe/4198092>

## メルリン・トレグウィント日本代理店に聞く ウェルシュ・ウールツイードの魅力

連載で、ウェールズの良質の品をご紹介します。前回に続き、ウェルシュ・ラムズウールの老舗「メルリン・トレグウィント (Melin Tregwynt)」社代理店の方々にご登場いただきます。今回は、1988年創業の家具メーカー「パシフィック・ファニチャー・サービス社 (PACIFIC FURNITURE SERVICE)」の中村彩子さんにお話を伺いました。同社の家具作りには創業者であり代表の石川氏のこだわりである、「デザイナー＝作り手」のコンセプトが反映。製品のあらゆるところに、デザイナーの思い入れが感じられます。

### 豊富な色彩から放たれる異彩と、色褪せないデザイン

メルリン・トレグウィント社との出会いは、2011年に東京で行われた、ヨーロッパの商材を日本に紹介する展示会でした。ラムズウールはトラディショナルでベーシックなものが多いなか、色彩がとても豊富で異彩を放っていました。メルリン・トレグウィント社のデザイナーアーカイブには、数十年、なかには100年近い歴史を持つものもありますが、現在でも通じる色褪せないデザインが魅力的ですね。

でも、なんと言っても、メルリン・トレグウィント社の「もの作り」の考え方に、とても共感できるんです。家具にも古来から継承される

製法がありますが、私たちはモダンな製法も取り入れ、製品に新たな息吹を吹き込んでいます。弊社もメルリン・トレグウィント社も伝統的な技法を取り入れて現代ものを作っている、その過去の伝統と今のモダンデザインがつながっている感じが、お互いに通じ合えるところだと思います。



パシフィック・ファニチャー・サービス社  
(PACIFIC FURNITURE SERVICE)、  
販売スタッフの中村彩子さん



### 50年の歳月がかけられた製品は、50年使っていただきたい

2011年秋にメルリン・トレグウィント社のブランケットの販売をスタートしました。発売時には、メルリン・トレグウィント社の生地良さを伝えたく、自社家具のベッドのヘッドボードやチェアの座面にメルリン・トレグウィント社の生地(家具張りの生地)を張り込んだモデルも製作しました。ブランケットの取り扱いを始めた当初は現地の定番品を選んでいましたが、2013年からはサイズやカラーの別注モデルをお願いしていて、今はベッドカバーにも使える大きいサイズのブランケットも展開しています。ブランケットは恵比寿の店舗で買えますし、インターネットでも購入が可能です(パシフィック・ファニチャー・サービス オンラインショップ <http://www.pfsonline.jp/shopbrand/ct39>)。家具作りで重要なのは、その家具ができるまでにどのくらいの年月をかけているのか、です。つまり、ナラの無垢材なら木材として切り出すまでに50年の歳月をかけ成長させるので、製品になってからも50年は使っていただきたいのです。メルリン・トレグウィント社の製品は、長い歴史を経て現代に受け継がれているので、家具と同様に長く使っていただきたいですね。

### 両者の設立記念を祝った、思い出のコラボタグ

メルリン・トレグウィント社のオーナーであるグリフィス夫妻は本当に温かみのある人たちで、仕事は迅速・丁寧ですね。デザイナーカーブの中からこちらの思い描いているイメージを伝えると、ぱっとサンプルを送ってくれるので、すぐ選べます。以前、メルリン・トレグウィント社の設立100周年、弊社25周年の記念コラボタグを製作したのですが、そのデザインをとて気に入っています。メルリン・トレグウィント社のデザイナーさんが作ってくれたのですが、それが手描きであったことは、本当に驚きですよ。最後にひとつ。

2017年6月14日から16日に行われる展示会「Interior Lifestyle Tokyo / インテリア ライフスタイル」(東京ビッグサイト)にて、メルリン・トレグウィント社の出展が予定されています。ぜひ、ウェールズの生地を張った家具を見に来てください。



▼パシフィック・ファニチャー・サービス  
<http://www.pfservice.co.jp/>

▼オンラインショップ  
<http://www.pfsonline.jp/>



## “3月1日の「聖デイヴィッドの日」が近くなると ロンドンでもウェールズ食品のスペシャルコーナーが登場します”



ウェールズ観光局ロンドンオフィスで  
日本マーケットを担当する、  
ロウリ・ジョーンズ (Lowri Jones) さん

日本とウェールズの架け橋となる人々をご紹介します。前回に続き、ウェールズの観光プロモーションを行う「ウェールズ観光局 (Visit Wales)」のロンドンオフィスに勤務する、ロウリ・ジョーンズさんにお話を伺います。ロンドンでウェールズの文化に触れられるスポットを教えてくださいました。

### ー ロンドンでもウェールズを感じられるようなスポットはありますか。

ウェールズを訪れていただくのが一番だと思いますが(笑)、ウェールズの食品は品質が高くて人気なので、ロンドンでも買うことができます。例えば老舗百貨店のフォートナム&メイソンやセルフリッジズには、ウェルシュ・ケーキ、ペンダーリン蒸留所 (Penderyn Distillery) のウェルシュ・ウイスキー、アングルシー島の塩「ハレンモン (Halen Môn)」、カンブリアン山脈のミネラルウォーター「ティナントウォーター (Tŷ Nant Spring Water)」などが並んでいます。

### ー ロンドンのレストランやパブで、ウェールズの料理は食べられますか。

ええ、ウェールズの食材を使っているところや、伝統料理を出しているところが

ありますよ。特に、ウェルシュ・ラムはロンドンでも人気ですね。ラムの臭みが嫌いな人もいますが、新鮮なウェールズのラムは強い臭いはせず、とにかくおいしいばかりなのです。ウェルシュ・レアビットも時々メニューに見かけます。ウェルシュ・チーズは素晴らしいおいしさなので、私もロンドンで見つけたときは、必ずオーダーしてしまいます。



### ー 好きなウェールズのチーズブランドを教えてください。

……これはとても困る質問です。なぜなら、ウェールズには魅力的なチーズブランドが実にたくさんあるからです。どれも大好きなので選べませんが、カウス・ケナースチーズ (Caws Cenarth Cheese) は大好物ですね。

### ー 日本の読者の皆さんにメッセージをお願いします。

毎年、ウェールズの守護聖人のお祭りである3月1日の「聖デイヴィッドの日」が近くなると、多くのロンドンのデパートにもウェールズ食品のスペシャルコーナーも登場します。まずは食からウェールズを楽しんでみてはいかがでしょうか。ただ、私はウェールズのファーム育ちですから、いずれはウェールズで新鮮な食材を使った料理も召し上がっていただけることを願っています！

Photo: © Crown copyright 2016 (Visit Wales)

### ▼ウェールズ観光局 (Visit Wales)

<http://www.visitwales.com> (英語)

### 編集後記

アメリカでは、ニューヨーク・マンハッタンの人気高級レストラン「Distilled NY」の限定メニューに、「ウェルシュ・レアビット・バーガー」が登場したことがあるそうです。一体、どんなグルメな味がしたのでしょうか！ 『英国大使館のキッチン』のウェルシュ・レアビットのレシピにも、「チーズソースはお魚やお肉にかけても美味しいですよ」とシェフのコメントがあるので、一層気になってきました。