

フルブラ・カービングコラボ

10月7日（水）11：00～
外苑前アイランドスタジオにて

待ちに待ったブランデーとフルーツカービングのコラボ

Youtube (<https://www.youtube.com/watch?v=xsLGvngZbhQ>)

今回はサントリー様の絶大なるご協力のもと 40名様もの皆様にご参加頂きました。
カービングが初めての方、いつもソーブばかり彫っている方など 周りには意外にフルーツカービングのご経験がない方が多いことが分かり、それならば・・・と手軽にできて 楽しい企画

本来「フルブラ」は季節のフルーツなどを漬け込むだけで簡単に出来上がり
でもせっかくなら 『飲み頃になるまで 目で楽しめたらどんなに素敵でしょう！！』と思い
漬け込むフルーツへ繊細な細工を施すワークショップを行いました。

スタッフによるウェルカムフルーツはこちら↓



ワークショップ前は皆様とってもリラックス

簡単なデモンストレーション後に
各グループに分かれて実習
習熟度がバラバラなので テーブル毎
スタンバイしているスタッフが
それぞれ懇切丁寧にご指導させて頂きました。





ブレンダーを目の前に真剣なご様子の皆様
 さくさく高度な作品を仕上げた方から
 何となくカービングの方まで色々でしたが
 大切な作品をガラス保存容器へ入れ
 どくどくとブレンダーを注いで出来上がり。

まだこちらは飲めないので 数日前よりご用意していたフルブラ数種で 大試飲会



今回漬け込んだのは

- 梅・・・・・・・・・・・・・・・・砂糖あり、なしを数か月前から仕込み
- 柿&シナモン・・・・・・・・柿は丸くくり抜きハロウィーンの顔仕立て
- ラ・フランス&クコの実・・・・ラ・フランスはおしゃれな扇型 赤い実がアクセント
- ラ・フランス&ブルーベリー・高度な千日紅細工がブルーベリーでほんのり赤色
- リンゴ&シナモン・・・・・・・・定番のバラと葉っぱで華やかに
- キウイ&ライム・・・・・・・・あまりに完熟過ぎて彫りにくく水仙バージョンへ変更 (一番人気)
- オレンジ&カルダモン・・・・オレンジの皮でハート遊び あまりにスイートなのでスパイス入り

ブランデーと言えばおじさまの飲み物

そんな固定観念を覆すサントリー様の斬新な試み「フルブラ」は女性のハートをもがっちりつかんでしまったようです。

ストレートでも美味しいのですが ジュースやトニック ソーダなどで割ってもなかなかいけますよ。

そしてこの「フルブラ」良いところはただただ飲むだけでなく これらをお料理やお菓子作りに活用できること詳しくはこちらをご覧ください。→ <http://www.suntory.co.jp/brandy/>

今回はこの試飲会に合わせて「GOCHISO」様の可愛いフィンガーフードをご用意。



ワークショップ後も 楽しい宴は続きました・・・。