

## T-SITE Lifestyle

Top

Store

Event

Magazine

Table

Interior

Life Trend

Archives

## 食のトレンドがNYブルックリンに集合。「Taste Talks Brooklyn」レポート

2017.10.1 (日) 07:00

Share



ニューヨークのフードトレンドが一目でわかる食のフェスティバル「Taste Talks Brooklyn（ティスト・トークス・ブルックリン）」が、2017年9月8日～10日、トレンドの発信地、ブルックリンのウィリアムズバーグ各所で行われた。

## NY中の食通たちの注目を集めたイベント「Taste Talks Brooklyn」

3日間にわたって食のエキスポ、授賞式、ワークショップ、パネルディスカッション、テースティングイベントなどが開催。いずれも今注目のレストランやシェフが続々参加するとあり、どの会場も食通や飲食関係者、ブロガー、インスタグラマーなどで賑わった。

ライフスタイル記事を検索

## Access Ranking &gt; More



1

アラブの遊園地「フェラーリ・ワールド」。フェラーリ製の超高速コースターが話題

2

「メッツアビレッジ」11月9日開業。北欧からのテナント第1弾も発表

3

漫画『スラムダンク』新装再編版が6月1日より刊行開始！井上雄彦がカバーイラスト描き下ろし

4

ミニチュアアーティスト田中智の個展、銀座で4月27日から。指先サイズの世界にときめく

5

横浜「PEANUTS DINER」で「アイスサンドクッキー」「レモネードスムージー」4月28日発売



## Event &gt; More



枚方 T-SITE

【イベント】コンシェルジュ  
カフェ ～ふわはね先生と一  
緒に新刊読み合わせ会～



「オールスター・クックアウト」はマンハッタンを望む屋外で開催された。

中でももっとも注目が集まったのは、最終日の屋外で人気レストラン12店がブースを出す「オールスター・クックアウト」だった。参加者はブースごとに、一口サイズの小皿料理をテスティングした。ここでは特に、世界の飲食業界で急先鋒になっている北欧料理のニューカマーであり、ミシュランスターがプロデュースするブルックリンの人気店「Noman（ノーマン）」が食通から注目されていた。また、「旬、地産地消、もったない」を同地で実践する日本人シェフ、ユウジ・ハラグチ氏による日本食店「Okonomi（オコノミ）」も出店。どのブースも長蛇の列ができるほど大盛況だった。



「Noman（ノーマン）」のブース



枚方 T-SITE

【イベント】トイレトレーニング講座



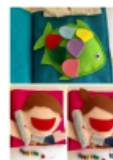
枚方 T-SITE

【イベント】ふわはね絵本のある時間



枚方 T-SITE

【イベント】ヤマハ 大人の音楽レッスン アフタヌーン・コンサートVol. 4



枚方 T-SITE

【イベント】いないいないばあ〜布絵本をつくろう！

## Store

代官山 T-SITE

湘南 T-SITE

柏の葉 T-SITE

枚方 T-SITE

広島 T-SITE

二子玉川 蔦屋家電

銀座 蔦屋書店

中目黒 蔦屋書店

浦和 蔦屋書店

梅田 蔦屋書店

京都岡崎 蔦屋書店

六本松 蔦屋書店





「Noman（ノーマン）」のブルーオイスターマッシュルームのグリル



「Okonomi（オコノミ）」のワイルドコート塩焼き

「オールスター・クックアウト」の写真をもっと見る

## エキスポでは食の未来を予感させる展示も

また、前日に開催された、次世代の食文化の行く末を探る「フューチャーフード・エキスポ」も多くの来場者で賑わった。会場となったデザインホテルのウィリアムズバーグホテルに飲食メーカーや食のスタートアップが集まり、自慢の自社商品を競い合った。中でも、グリーンコーヒーと呼ばれる、ローストする前のピュアなコーヒー豆で作られた新しいタイプのコーヒー飲料「Sunup（サンナップ）」や、お茶会社の「teapigs（ティーピッグス）」によって開発されたオーガニックの抹茶商品、そしてここ数年スーパーフードとして大注目されているインセクト（昆虫）を使った各種商品などに人気が集まった。

函館 蔦屋書店

蔦屋書店 多賀城市立図書館

TSUTAYA TOKYO ROPPONGI

## SNS / RSS

Facebook



Instagram

T-SITE Lifestyle tsite\_lifestyle



T-SITE LIFESTYLE (RSS)

シェア



「フーチャーフード・エスクポ」の様子



インセクト（昆虫）を使った食のデモンストレーション

どの会場でも、アメリカでひと昔前まで主流だった「量が多い」「大味」「甘ったるい」とは真逆の、「上品な小皿料理」「繊細な味」「甘さ控えめ」路線だった。健康を気づかったものが、さらに今後もニューヨークの食の主流になっていくことを感じさせるイベントとなった。

### 「Taste Talks Brooklyn」の写真をもっと見る

Taste Talks Brooklyn

(文・写真：安部かすみ fromニューヨーク)

世界の素敵な暮らしをお届け。『Global Lifestyle』

■取材国・都市：アメリカ・ニューヨーク

安部かすみ（あべ・かすみ）

2002年に渡米し、在ニューヨークの新聞社でのシニアエディター職を経て、2014年からフリーの編集者、ライターに。ニューヨークから食やエンタメ、テック系などのトレンドを発信中。編集者歴は日米で20年。

[HP](#)   [Global Press](#)   [Blog](#)   [Twitter](#)