

INTERVIEW

Photos MINO INOUE (cocofina), YUKAKO HIRAMATSU (MV CELLAR)  
Text SAYURI HIRATSUKA (MV CELLAR)



“ブームで終わるなんてもったいない。ココナッツの真の力を伝えたいんだ”

Jacob Thundil

「ココフィナ」創業者&CEO / ジェイコブ・サンディルさん

おいしさの先にあるココナッツの魅力を世界にリコメンドするのが使命

モデルやセレブが愛食していることで世界中でブームとなったココナッツ。果汁もシュガーもいいが、なんといってもココナッツ熱を牽引するナンバーワンアイテムといえばココナッツオイルだ。けれど、実は製品によって驚くほど味にも品質にも違いがある。完全有機果実を使用したエキストラバージンのココナッツオイルで有名な「ココフィナ」社のCEOジェイコブ・サンディルさんは、「うちのはどこの製品にも負けません」と胸を張る。このほどパッケージデザインを変更。新デザインは驚くほどシンプルで小さなラベルが印象的だ。「ね、中身が丸見えでしょ？ 中身に嘘がなく誠実であることを伝えたいんです」と話すジェイコブさん。ヨーロッパを中心に現在21カ国に展開する「ココフィナ」だが、ココナッツの真の力は今後もPRが必要、と熱く語ってくれた。



右 香ばしいエキストラバージンオイル。低温圧搾なので味わいがフレッシュ。有機ココナッツオイル(350ml) ¥1,370 左 ココナッツの胚乳を乾燥させ、すりつぶしたペースト。食物繊維も豊富。有機ココナッツバター(335g) ¥1,277 / 共にブラウンシュガーファースト ☎0120-911-909 <http://www.cocofina.jp/>

エグゼクティブの来日グルメ

華道家の母を持つジェイコブさん、日本料理には好奇心が尽きず?



来日した日のランチは銀座のしゃぶしゃぶ店で。意外にも初体験で、ヘルシーなボン酢味が気に入りに。



展示会の帰り、スタッフとの親睦会に入った東京・八丁堀の「もつ鍋」で、九州料理を堪能。

“誰からも信頼されるワインだけを選び続けたいと思うんです”

Marco Viti

「MV CELLAR」マネージングディレクター / マルコ・ヴィティさん

エグゼクティブの来日グルメ

来日3回目のマルコさん。今回初めて出会う美味も!?



いちばん好きな和食は天ぷら。「衣が軽くて胃にもたれないのがすごい」とコメント。自由ヶ丘の「あわい」で。



食わず嫌いだったあんこ。日本のスーパーで出会ったおはぎを食べてみたところ、マロンのような味に感激!

イタリアの伝統がたっぷり詰まった“アルティザンワイン”を世界に

自ら取り扱うワインがイタリアと日本の架け橋になるべく、伝統的な製法を貫くワイナリーを厳選して巡り続ける、仲買人兼インポーターのマルコ・ヴィティさんは、小規模ながら誠実なワイン生産者を支え続ける存在。「僕の推薦するワインは飲んだ翌日も体に残らない。効率が悪くても手間ひまかけてワインを造る生産者たちは、付き合っても楽しいですよ」と語る。イタリア古来のぶどう品種、「ルケ種」や「ブラケット種」のワインは、食後に味わうと、まるで瞑想したかのように体が寛ぐのだという。「繊細な感性を持つ日本の方々なら、僕のセレクトするワインに共感してくださると期待しています」というマルコさんの熱い気持ちと共に届くイタリアワイン。ぜひ一度、味わってみて。



右 300年前からワインを造り続けているという、マルコさんの古い友人による「ドルチェットダルバD.O.C.G. 2013」¥2,600。左 ワインの仕事につくきっかけとなった「ロエロアルネイスD.O.C.G. 2013」¥2,900 / 共にベリッシモ ☎03-5483-3020 <http://www.bellissimo.jp/>

