

2021年、注目度 No.1 のスイーツ イタリア発のマリトッツォを紹介！

ブリオッシュに生クリームをサンドした「マリトッツォ」。イタリアのローマを州都とするラツィオ州が発祥の地とされる伝統的なスイーツで、この1、2年、若い女性を中心に日本でも人気急上昇。中には行列ができる店や、予約しなければ購入できない店もあるほど。今回は、オリジナリティーあふれる5店舗のマリトッツォを紹介する。

スタンダードマリトッツォ (写真右奥)

レモンマリトッツォ (写真手前)

ピーチマリトッツォ (写真左奥)

- スタンダードマリトッツォ 価格：430円 重さ：約120g
- レモンマリトッツォ 価格：450円 重さ：約140g
- ピーチマリトッツォ 価格：450円 重さ：約120g

すべて サイズ：長さ約100×横約100×高さ約70mm
保存方法：冷蔵 消費期限：当日

生クリーム専門店 MILK milkBAKERY (ミルクベーカリー) 立川店
東京都立川市曙町2-1-1 ルミネ立川1F tel.042-512-7373

日本初、生クリーム専門店ミルクが新業態としてスタートさせた「ミルクベーカリー」。東京、神奈川、大阪にて店舗展開している生クリームが主役のスイーツ専門店。10代から30代の若い女性を中心に人気の店で、今回紹介するマリトッツォのほかにも、生クリームを主役とした数多くのスイーツを取り扱っている。

ミルクベーカリーのこだわりは、北海道根釧地区産の濃厚生クリーム。さっぱりした甘さとふんわりしたホイップが特徴。マリトッツォに使われている生クリームには、ほんの少し隠し味としてカスタードを入れて、コクを出している。

パン生地には一般的なブリオッシュタイプではなく、マリトッツォ専用に使ったものを使用。独特のもっちり感があるパンが、ふんわりした生クリームをやさしく包み込んでいる。

プレーンな「スタンダードマリトッツォ」は、生クリームそのもののおいしさを最大限に味わえる一品。一口食べると口の中には濃厚な生クリームの旨みが広がり、すーっとお腹の中に吸い込まれていく。たっぷり入った生クリームのボリューム感とは裏腹に1、2個くらいなら平気で食べられそうなお手軽感がある。

ミルクベーカリーでは今夏、新商品として2種類のマリトッツォを販売。「レモンマリトッツォ」は、レモンのつぶつぶ感が楽しめる、ほんのり黄色いクリームが特徴。生クリームの甘味とレモンの酸味が絶妙で、夏らしいさわやかな風味となっている。

「ピーチマリトッツォ」は、特製生クリームにピーチジャムが入った一品。ピーチの甘さと濃厚生クリームが口の中でとろけ合うと、幸福度がアップ。レモンマリトッツォとピーチマリトッツォ、どちらも夏らしいさわやかなスイーツである。



<http://milk-craftcream.com/>

<https://nansucapansuca.mystrikingly.com>



マリトッツォ・ピスタッキオ

なんすかばんすか

東京都渋谷区神宮前 3-27-3 tel.080-7817-5944

2019年4月より、裏原宿でひっそりとスペシャルティコーヒーとパン、ケーキを販売している「なんすかばんすか」。営業しているのは毎週木曜日から日曜日の昼12時からで売り切れ次第終了。人気のマリトッツォは要予約。予定数量に達した場合、予約も締め切りとなるので要注意。それでも、人気商品を入手するために苦勞を惜しまないファンが続出。同店が、どれほどスイーツ好きから注目されているかがうかがえる。ポップ感あふれる店内には目移りしそうなパンやケーキがいっぱい。

「食べてみたくなるパンを丁寧に作る」という店のコンセプトを具現化したマリトッツォは、口の中に広がるクリームの甘さとピスタチオの風味がベストマッチ。職人が一つひとつ丁寧に作っていることが味を通して伝わってくる。人気のピスタッキオを筆頭に、季節によっていろいろなテイストのマリトッツォが販売されている。

価格：480円
サイズ：長さ約70×縦約70×高さ約80mm
重さ：約80g
保存方法：冷蔵で12時間
消費期限：当日

マリトッツォ

オリミネベーカーズ 勝どき店

東京都中央区勝どき 3-6-3 ブランドール勝どき1F
tel.03-5144-5977 (予約専用 14:00～16:00)

2011年3月に、第1号店となる築地七丁目店がオープンして10年目を迎えた「オリミネベーカーズ」。築地、勝どき、森下（新大橋店）周辺にお住まいの方、お勤めの方々に愛されているパン屋である。2021年2月には4店舗目となる人形町店がオープンした。ミルクブレッド、ハードトースト、ベーグル、バケットなど奇をてらわず、素材のおいしさを生かしたパンやケーキを販売している。

オリミネベーカーズのマリトッツォは、実にシンプル。ふんわりとしたスイートロール生地に、コクと軽さのバランスが取れた生クリームをサンド。こじかれたイタリアン菓子パンというよりは、どこか下町の懐かしさを感じさせる一品。パンと生クリームだけでシンプルなので味に飽きが来ず、つい2個、3個と手が伸びてしまいそうだ。人気のマリトッツォは、勝どき店のほか、築地七丁目店、新大橋店、人形町店で取り扱っている。

価格：228円
サイズ：横約110×縦約100×高さ約60mm
重さ：約80g
保存方法：冷蔵
消費期限：当日

<https://oriminebakers.com>



<https://mainmano.jp>



抹茶とシャインマスカットの マリトッツォ

Boulangerie et café Main Mano(ブランジェリー&カフェ マンマノ)

東京都渋谷区西原 3-6-5 MH 代々木上原 tel.03-6416-8022

パリの高級住宅地16区を意識した「ブランジェリー&カフェ マンマノ」。フランスの5ツ星ホテル出身のシェフが手がける、本格派クロワッサンや人気のデニッシュのほか、毎日店頭には60種類以上のパンやスイーツが並ぶ。小田急線代々木上原駅より徒歩1分、都心の真ん中でパリの雰囲気味わえる人気店として注目されている。人気のマリトッツォは季節のフルーツを生かしたテイストで、今夏はブドウの王様、シャインマスカットを使用。和テイストの抹茶味の生クリームチーズホイップと、瑞々しいシャインマスカットの組み合わせは絶品。まさに「和」と「洋」のコラボである。数あるマリトッツォのなかでも抹茶という和風テイストを取り入れた点が評価されている。ブランジェリー(ベーカリー)だけあって、パン生地にもこだわりがある。ブリオッシュパンは北海道産の小麦とバター、牛乳からできている。このほかに「和紅茶とシャインマスカットのマリトッツォ」も抹茶味同様、期間限定で販売中。

価格：テイクアウト 821円、イートイン 837円
サイズ：横約110×縦約100×高さ約70mm
重さ：約150g
保存方法：冷蔵
消費期限：当日

糖質オフのマリトッツォ (写真手前) / 粒あんマリトッツォ (写真奥)

ぱんとえすぷれっそと

東京都大田区西蒲田 8-19-1 牧田総合病院 A 棟 1F tel.03-6424-7920

- 糖質オフのマリトッツォ / 400 円 サイズ: 横約 80 × 縦約 80 × 高さ約 90mm 重さ: 約 123g 保存方法: 5℃以下冷蔵 消費期限: 当日
- 粒あんマリトッツォ / 430 円 サイズ: 横約 80 × 縦約 90 × 高さ約 100mm 重さ: 約 155g 保存方法: 5℃以下冷蔵 消費期限: 当日

2009 年にオープンした表参道店を皮切りに、全国で直営店 17 店舗、のれんわけ 6 店舗を展開する人気のベッカリーカフェ「パンとエスプレッソと」。その姉妹店「ぱんとえすぷれっそと」が、東京・蒲田にある牧田総合病院内に 2021 年 3 月にオープンした。従来の「パンとエスプレッソと」と違い、「心が健康になる」をコンセプトにお子さんやお年寄り向けの新ブランドとして、ひらがなの店名となった。

病院に併設しているので通院・入院している方やお見舞いに来た方はもちろんのこと、近所にお住まいの方々を中心に多くの客が訪れている。フレンチトーストやホットドッグ、キューブ型のパン・ムー、クロワッサンなどの定番メニューのほかに、グルテンフリーや糖質オフなど健康志向のパンも扱っており人気を博している。

そうした「ぱんとえすぷれっそと」では、プレーンな「糖質オフ」と、粒あんと生クリームをサンドした「粒あん」の 2 種類のマリトッツォを販売。どちらもさっぱりした甘味のマリトッツォで、ダイエット中の方にもオススメの一品だ。

「プレーンタイプ」は糖質 70% オフのさっくりした軽いパン生地で、低糖質の生クリームをたっぷりはさんでいる。さっぱりした味で、ほんの少し入ったラム酒がマリトッツォの旨みを一層際立たせている。

「粒あん」は、プレーンタイプに甘さ控えめの粒あんをたっぷりはさんだもの。生クリーム×粒あんという絶対的な組み合わせである。

人気のマリトッツォは、オンラインストア（期間限定）にて予約販売しているが、即 SOLD OUT になってしまうのでマメにチェックすることをおすすめする。



コンビニスイーツピックアップ



- ①とろけるクリームわらび餅 (ファミリーマート)
価格: 230 円 重量: 76g サイズ: 直径 7 × 高さ 6cm
- ②クリームほおばる宇治抹茶ケーキ (ファミリーマート)
価格: 278 円 重量: 98g サイズ: 直径 8 × 高さ 6.5cm
- ③クリームシフォン マリトッツォ風 (ファミリーマート)
価格: 198 円 重量: 120g サイズ: 直径 10 × 高さ 4cm
- ④クイニアマン レモン&チーズクリーム (ローソン)
価格: 210 円 重量: 85g 直径 8 × 高さ 5cm
- ⑤ Uchi Café Spécialité ミルクバター露ふわケーキ (ミルクバターソース入り) (ローソン)
価格: 295 円 重量: 52g サイズ: 直径 7 × 高さ 5.5cm
- ⑥ Uchi Café Spécialité 露いろメロンバタービスキュイサンド (ローソン)
価格: 270 円 重量: 54g 縦 3.5 × 横 9 × 高さ 2cm
- ⑦ホイップクリームのミルクプリン (セブン-イレブン)
価格: 235 円 重量: 148g 直径 7.5 × 高さ 8cm
- ⑧イタリア栗のモンブラン生どら (セブン-イレブン)
価格: 213 円 重量: 87g 直径 9.5 × 高さ 2cm

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアを回って商品の動きを探り、ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています。

コンビニスイーツでクリーム三昧

ファミリーマートの「とろけるクリームわらび餅①」は、ホイップクリームときな粉をトッピングしたスプーンで食べるわらび餅。「クリームほおばる宇治抹茶ケーキ②」は、京都府産宇治抹茶を使用した抹茶スフレに北海道産生クリームをブレンドしたホイップクリームをたっぷり絞った。間に挟まっている濃厚な抹茶ソースと抹茶ホイップの苦味がアクセントに。「クリームシフォン マリトッツォ風③」は、オレンジ風味のシフォン生地にホイップクリームをサンド。

ローソンの「クイニアマン レモン&チーズクリーム④」は、バター風味のさっくりとしたデニッシュ生地でレモンピールを包み、焼き上げた後にチーズクリームを注入。クリームチーズのさわやかな味わいとアメフィリングのカリッとした食感のコントラストが楽しい。「Uchi Café Spécialité ミルクバター露ふわケーキ (ミルクバターソース入り) ⑤」は、ふんわりとしたミルクバター生地の中にとろりとしたミルクバターソースが閉じ込められていて、その塩気が効いている。「Uchi Café Spécialité 露いろメロンバタービスキュイサンド⑥」は、メロンの果肉の香りが華やかだ。

セブン-イレブンの「ホイップクリームのミルクプリン⑦」は、とろけるような食感のミルクプリンの上にホイップクリームがたっぷり。カラメルと苦味が隠し味に。「イタリア栗のモンブラン生どら⑧」は、マロンクリームとホイップクリームの 2 種類のクリームをサンド。



〒104-0041
東京都中央区新富2丁目9-6 網代ビル1F
tel.03-6275-2797
公式インスタ: <https://www.instagram.com/litus2021/>
休業日: 水曜日
営業時間: 11:00 ~ 18:00

●ボンボローニ (写真手前)

価格: 530 円
サイズ: 直径約 80 × 高さ約 40mm
重さ: 90 ~ 100g
保存方法: 常温
消費期限: 当日

●カンノーリ (写真右奥)

価格: 800 円
サイズ: 直径約 40 × 縦約 120 × 高さ約 50mm
重さ: 約 100 g
保存方法: 冷蔵
消費期限: 当日

●ババ (写真左奥)

価格: 700 円
サイズ: 横約 60 × 縦約 90 × 高さ約 50mm
重さ: 約 130 ~ 150g
保存方法: 冷蔵
消費期限: 当日

※価格はすべて税込み(8%)。
重量、サイズは多少異なる場合があります。

イタリアの銘菓を日本で味わえる店

「ミクニマルノウチ」でレストランパティシエとして活躍したオーナーの塩月紗織さん。当時の日本ではまだ、イタリアのスイーツといえばティラミスやパンナコッタくらいしか知られていなかった。そんな中、塩月さんは渡伊して7年間、各地の郷土菓子などの研鑽を積み帰国。日本にイタリアのスイーツを伝えたいと2021年1月に「リートゥス」をオープンした。

今回紹介するのは、リートゥスで人気の3品。イタリアの定番菓子の一つ「ボンボローニ」は、イタリア版揚げドーナツ。ふわふわの生地には3種のクリーム(リコッタチーズ/カスタード/杏ジャム)のうちどれか1つを選ぶ。写真はリコッタチーズ)をその場で生地の中に詰める。ふわふわの食感とクリームが相まって幸福感に満たされる。

サクとした食感の筒状の生地でクリーミーなリコッタチーズを包み込んだ「カンノーリ」はシチリアの銘菓。サクサクの食感を味わうため、生地に卵を使っていないのが特徴。トッピングのピスタチオがリコッタチーズによく合う。

しっとりとした柔らかさの「ババ」には、たっぷりのラム酒シロップが染みこんでいる。トッピングには甘さをひかえた無糖生クリーム。まさに「大人のスイーツ」である。

コロナ禍の最中でも客足が途絶えないリートゥス。今後、人気スイーツショップに名を連ねることは間違いない。



洋酒各種

ブランデー、ラム、フルーツリキュールなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き色付け等にもおすすめです。

ワイン各種

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプなど多数扱っています。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当までお問い合わせください。

取扱製品 ピックアップ

