

## 美容と健康に敏感な人たちが注目する ドライフルーツ&ナッツを楽しむスイーツ

近年、注目を浴びている人気の食材が「ドライフルーツ」と「ナッツ」。どちらも手軽に栄養がとれて、美容と健康、そしてダイエットにも効果があるといわれるため、スナック感覚で食べる人が増えている。今回は、巷で人気のドライフルーツ&ナッツを使った5店舗のスイーツを紹介する。

### 干柿と胡桃と無花果のミルフィーユ

#### 京洋菓子司 一善や

住所：京都府京都市左京区田中東高原本町 39-1 電話：075-701-8110

価格：3,240円（6個入り）  
サイズ：縦55×横50×高さ18mm（1個）  
重さ：約50g（1個）  
保存方法：冷蔵  
消費期限：21日

1993年創業。「和の心を映した洋菓子」を販売している「京洋菓子司 一善や」は、余計なものを加えず、素材を生かしたスイーツショップとして、地元京都で人気を博している。社長の中村健二郎氏は、外資系製菓会社に勤めていたが脱サラして、まったく経験のないケーキ職人の道へ。その後「京都ならではの洋菓子」を追究したスイーツづくりで注目を浴び、「一善や」は、今では全国的に名を馳せる人気スイーツショップとなった。

そんな一善やのスイーツのなかでも人気なのが、厳選された素材本来の良さを生かした「干柿と胡桃と無花果のミルフィーユ」。このスイーツは、「今、一番食べて欲しい、おいしい日本の逸品」をコンセプトとした、農林水産省主催「フード・アクション・ニッポン アワード 2017」10作品の一つに選ばれている。現在、店舗（オンラインストアを含む）での販売のほか、各有名通販サイトでも販売されている。贈答品として、または自分へのご褒美として購入する人が増えている。

国産の無花果のほか干柿、胡桃、さらに甘さ控えめなフランス・バリー社製のホワイトチョコレート、カカオマス66%のクーベルチュールチョコレート、生クリーム、赤ワインなど厳選された上質な素材が使用されている。干柿のねっとり感と無花果のつぶつぶ感、さらにカリッとした胡桃の歯ごたえに加え、2種類のチョコという5種の素材を重ねた五味一体の贅沢スイーツだ。

職人による手作りのミルフィーユは一口頬ばるだけで、チョコの甘さとドライフルーツの酸味が見事に融合し、口の中に広がる。洋菓子のカテゴリーだが、どこか京都の雅な「和」を感じさせる干柿と胡桃と無花果のミルフィーユはコーヒー、紅茶はもちろんのこと、抹茶ともよく合う。お酒が好きな方には、ウイスキーやブランデー、辛口の白ワイン、シャンパンのあてにもオススメです。

<http://ichizenya.com>



<http://www.hiroo-hyogetsudo.com>



## 六瓢息災

写真手前から無花果／ショコラ／プレーン

### 廣尾瓢月堂 中目黒店

住所：東京都目黒区上目黒 1-19-5 電話：03-6303-2731

日本の伝統の技を生かし、今を生きる日本人の心を込めた菓子づくりを大切にする「廣尾瓢月堂」。和と洋の素材を合わせた創菓を、手作りにこだわって製造販売している。店の看板スイーツの一つが今回紹介する「<sup>むびょうそくさい</sup>六瓢息災」。「無病息災」にちなんだネーミングで縁起のよいスイーツとして贈答品にも喜ばれている。「プレーン」と「ショコラ」は特製の蜜に1年以上かけてじっくり漬け込んだ生姜、アーモンド、胡桃、カシューナッツなど滋養豊かな素材を、バターでさっくり焼き上げたタルト生地ではさんでいる。生姜のピリっとした風味とタルト生地のバターの甘さが相まって絶品だ。サンドされている中身は同じだが、「ショコラ」はタルト生地にココアの風味がしっかり染み込んでいる。「無花果」は、無花果のほか6種類の柑橘系ドライフルーツをラム酒ベースの蜜に漬け込んでいる。こちらには生姜は入っていないのだが、無花果の甘味とねっとり感、果肉のツブツブ感がタルト生地によく合う。一口ごとに厳選された素材の良さ、美味しさを感じさせるスイーツである。

価格：2,073円（3種12個入り）  
サイズ：縦30×横30×高さ25mm（1個）  
重さ：20g（1個）  
保存方法：常温  
消費期限：製造日より40日

## キャラメルタルト

### レ・ザンジュ鎌倉本店

住所：神奈川県鎌倉市御成町 13-35 電話：0467-23-3636

鎌倉の姉妹都市、南仏ニースの別荘をイメージした「レ・ザンジュ鎌倉本店」。1982年の創業以来、地元鎌倉にお住まいの方や観光客に人気のスイーツショップである。JR鎌倉駅から徒歩3分という立地ながら、自然に囲まれたくつろぎの空間。テイクアウトはもちろんのこと、イートインも可。店内ではお店自慢の紅茶とともにスイーツを堪能していただきたい。人気の「**キャラメルタルト**」は、サクサクに焼きあげたアーモンドプードルたっぷりのタルト生地に、ローストしたマカデミアナッツをゴロゴロと入れ、その上にバニラペーストを加えた熱々のキャラメルを流し込んだもの。フランス・グランド塩、フランス産発酵バター、オーストラリア産のマカデミアナッツなど、厳選された素材を使用。巷にはキャラメル風味のスイーツがたくさんあるが、レ・ザンジュのキャラメルタルトのキャラメルは別格の美味しさ。タルトと濃厚なキャラメル、そして香ばしいマカデミアナッツの融合が見事だ。ありそうでなかったスイーツと言えようか。

価格：389円  
サイズ：直径65×高さ16mm  
重さ：48g  
保存方法：常温（夏場は要冷蔵）  
消費期限：製造日より28日

<http://www.lesanges.co.jp/html/page5.html>



<https://wagashi-asobi.com>



## ドライフルーツの羊羹

### wagashi asobi (わがしあそび)

住所：東京都大田区上池台 1-16-2 電話：03-3748-3539

「一瞬一粒（ひとつひとつ）に想いを込めてつくる。」を理念として、東京大田区のアトリエを拠点に首都圏をはじめ国内外で活躍の場を広げている2人の和菓子職人の店「wagashi asobi」。ニューヨークの展覧会参加やバリで茶会を開催するなど、アグレッシブに日本の「和」を海外へ発信している。日本の伝統文化を大切にしつつ、新しい文化への発展を目指しながら、他に類を見ないオリジナリティ溢れる和菓子を提供している。人気商品の一つ「**ドライフルーツの羊羹**」（特許庁実用新案登録済）は、北海道産小豆100%の餡と沖縄県西表島の黒糖、ラム酒を使用し練り上げた羊羹。中にはドライフルーツの無花果、イチゴ、胡桃が丸ごと入っている。「羊羹にラム酒？」と思われるかもしれないが、これがなかなかのベストマッチ。ラム酒の香りとドライフルーツの香りもよく合う。羊羹なのだがまるでフルーツケーキのよう。お店からのオススメはなんと、クリームチーズを塗ったフランスパンとドライフルーツの羊羹との組み合わせ。赤ワインやウイスキーと相性抜群とのこと。アルコール好きの方へのプレゼントにも最適。

価格：2,300円  
サイズ：縦70×横180×高さ40mm  
重さ：400g  
保存方法：開封前は常温、開封後は冷蔵保存  
消費期限：製造日より15日間



## くだものナッツおこし（袋タイプ）

### 株式会社 堀内果実園

住所：奈良県五條市西吉野町平沼田 1393 電話：0747-20-8013

価格：864 円（10 個入り） サイズ：縦約 30 × 横約 40 × 高さ約 15mm（1 個） 重さ：約 10g（1 個） 保存方法：常温 消費期限：製造日から 4 カ月

奈良・吉野で明治 36（1903）年に開墾し、現在 6 代目の堀内果実園は、果樹を専門に栽培に取り組む農家。杉や檜など吉野ならではの資材を用いて作られた土壌でフレッシュな果実を栽培。青果物として出荷するだけでなく、それらの果実を完熟・国産・無添加にこだわったドライフルーツやコンフィチュール、シロップなどの加工品としても製造販売している。直営店では「くだものを楽しむお店」として、フルーツサンドやスムージーなど果肉感を味わえるメニューを提供している。

今回紹介する「くだものナッツおこし」は「すももとグラノーラのおこし」と「柿とくるみのおこし」の 2 種類が入った商品で、お手ごろな袋タイプ（10 個入り）とギフトに最適な箱タイプ（15 個入り）で販売されている。すももとグラノーラのおこしは、ザクザク食べ応えある食感とともに、すももの甘酸っぱさが口の中に広がる。柿とくるみのおこしは、香ばしい小麦パフと柿の甘さ、胡桃の歯ごたえを満喫できる。噛めば噛むほどじんわり染み出る柿の甘さがクセになる。一般的な「おこし」は、せんべいっぽさが強いのだが、堀内果実園のおこしはその概念をくつがえす洋風なドライフルーツ＆ナッツのおこしで、フルーツ感、ナッツ感が贅沢な味わい。洋菓子などの甘いモノが苦手という方にもオススメしたい。堀内果実園のオンラインストアのほか、実店舗（奈良三条店／グランフロント大阪店／エキュートエディション渋谷店／東京ソラマチ店）でも販売中。

<https://horiuchi-fruit.jp>



## コンビニスイーツピックアップ

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。



①ドライフルーツ＆ナッツ（ナチュラルローソン）  
価格：208 円 重量：51g

②京挽ききなこくるみ（ナチュラルローソン）  
価格：208 円 重量：38g

③クイニアマン いちじく＆チーズクリーム（ローソン）  
価格：220 円 重量：90g サイズ：直径 7 × 高さ 4cm

④7 カフェ 洋酒が香るフルーツパウンドケーキ（セブン-イレブン）  
価格：159.84 円 重量：57g 縦 6 × 横 8.5 × 高さ 2cm

⑤7 カフェ ビスタチオクッキー（セブン-イレブン）  
価格：192.24 円 重量：55g サイズ：4cm 角 × 高さ 1cm × 5 枚

⑥7 プレミアム くるみもち（セブン-イレブン）  
価格：127.44 円 重量：63g 6cm 角 × 高さ 2cm

⑦ローストアーモンドの香ばしフロランタン（ファミリーマート）  
価格：138 円 重量：40g 縦 4.5 × 横 2.5 × 高さ 1cm × 4 枚

### ナッツやドライフルーツを楽しむコンビニスイーツ

含まれるビタミン類や食物繊維が豊富なことから、健康や美容に良いと言われるナッツ類やドライフルーツを使用したコンビニスイーツをご紹介します。

ナチュラルローソンの「ドライフルーツ＆ナッツ①」は、やわらかな酸味と甘み。りんご果汁に漬け込んだクランベリーとブルーベリーとナッツの食感が程よいアクセントになっている。「京挽ききなこくるみ②」は、きなこの甘さがやさしい味わい。どちらもお茶受けだけでなく、お酒のおつまみにも合う。

ローソン「クイニアマン いちじく＆チーズクリーム③」は、ドライいちじくとチーズクリームの組み合わせが絶妙な味わい。アメフィリングのカリッとした食感がアクセント。

セブン-イレブンの「7 カフェ 洋酒が香るフルーツパウンドケーキ④」は、6 種類のフルーツを練り込んであり、しっとりした食感。「7 カフェ ビスタチオクッキー⑤」は、濃厚な味わいのビスタチオナッツをたっぷり練り込んだサクサク食感のクッキー。バター風味の強いクッキー生地とナッツの塩気が絶妙。「7 プレミアム くるみもち⑥」は、ちょうど良いもちもち感。たまり醤油で味付けされたくるみが、香ばしく、旨味も強い。あまじょっぱさがクセになる。

ファミリーマートの「ローストアーモンドの香ばしフロランタン⑦」は、ローストしたアーモンドがひときわ香ばしい。一口サイズなのも嬉しい。



〒104-0045  
東京都中央区築地 4-7-5 KYビル 1F  
03-3542-0582  
<https://shouro.co.jp/dessert/>  
休業日：日・祝・市場休業日  
営業時間：9:00～18:00

●玉子焼屋のしゅーくりーむ（写真手前）

定 価：350 円  
サ イ ズ：縦約 65 × 横約 65 × 高さ約 50mm  
重 さ：70g  
保存方法：冷蔵  
消費期限：購入日当日

●玉子焼屋のぷりん（写真左）

定 価：380 円  
サ イ ズ：直径約 60 × 高さ約 50mm  
重 さ：122g  
保存方法：冷蔵  
消費期限：購入日翌日まで

●玉子焼屋のみるくせーき（写真右）

定 価：300 円  
容 量：200ml  
保存方法：冷蔵  
消費期限：購入日より 2 日間

## 老舗玉子焼専門店のスイーツ

築地の歴史とともに歩んできた老舗玉子焼屋「つきぢ松露」が、創業 100 年に向けたセカンドブランド「tsukiji SHOURO」を展開。玉子焼と同じ卵を使った極上スイーツショップとして、2021 年 7 月、築地に新店をオープンした。使われている卵は、松露唯一の契約農場「都路のたまご」（茨城県坂東市）から取り寄せたもの。産まれた翌日には納品されるという新鮮で安全な素材である。

「玉子焼屋のしゅーくりーむ」は特製のカスタードクリームと生クリームを混ぜすぎない、という絶妙なバランスで仕上げたもの。ふんわりとやわらかなシュー生地で挟まれた特製クリームは、シュークリームの王道と言える。「玉子焼屋のぷりん」は、最近はやりのちょっと固め。奇をてらわない昔ながらのプリンで男女問わず、幅広い年齢層に好まれるタイプである。特筆したいのが、カラメル的美味しさ。ほどよい苦みで香ばしいカラメルとプリンのカスタード的な甘さが絶妙で、食べ終わるのが惜しくなるほど。「玉子焼屋のみるくせーき」は、濃厚なカスタード味なのだが後味がすっきり。卵と牛乳でこんなコクがある味になる？ と思ったら、隠し味にホワイトチョコレートが入っているとのこと。さらにバニラビーンズもたっぷり、美味しさがぎゅっと凝縮したドリンクだ。

若い客層を意識したのか、パッケージデザインがとてもおしゃれでかわいい。シュークリームは金の卵とウサギ、プリンに金の卵とリス、ミルクセーキは金の卵とペンギンのイラストが描かれている。



## 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

