

王道から斬新な創作スイーツまで、人気のシュー・エクレア

フランス発祥のシュークリームとエクレア。どちらも日本で独自の発展を遂げ、今ではお菓子の定番として定着している。「昔ながらの洋菓子」という印象が強いかもしれないが、実は昨今、両スイーツともに様々な進化を遂げ、そのバリエーションを増やしている。今回は巷で人気のスイーツ店5店舗を紹介する。

Éclair (エクレア)

写真奥からキャラメル ブール サレ/ヴァニニューペカン/ピスターシュ/ショコラ

レクレール・ドゥ・ジェニ

住所：東京都中央区日本橋2丁目4番地1号 日本橋高島屋 地下1階

電話：03-3211-4111

オーナー・パティシエのクリストフ・アダン氏がパリの流行を先取るマレ地区に開いたエクレア専門店「レクレール・ドゥ・ジェニ」。日本で購入できるのは日本橋、新宿、横浜、大阪、ジェイアール名古屋の高島屋のみ。パリ本店の人気の味をはじめ、季節限定の味など独創的なレシピによる美しくカラフルなエクレアを提供している。

今回で紹介するのが「キャラメル ブール サレ」「ヴァニニューペカン」「ピスターシュ」「ショコラ」の4品。通年販売されている人気商品である。

「キャラメル ブール サレ」はフルール・ドゥ・セルの入ったキャラメルクリームのエクレア。ほどよい塩味とキャラメルの風味の組み合わせは秀逸だ。

ヴァニラが香るカスタードクリームにカリッとしたピーカン(ペカン) ナッツの食感がアクセントになった「ヴァニニューペカン」は、控えめな甘さなのだがしっかりした主張を感じる。

シュー生地の中にピスタチオペーストを使用した風味豊かなクリームを入れ、ホワイトチョコレートをまとったピスタチオをトッピングした「ピスターシュ」。ナッツとしても人気のピスタチオがスイーツになると、こんなに高級感溢れる食材になるのかと唖然の旨さ。

希少価値の高いタンザニア産のカカオを使用した「ショコラ」は、「これぞパリの味」を感じさせる美味しさ。サクッとしたシュー生地で濃厚なカカオの味と風味を包み込んでいる。

レクレール・ドゥ・ジェニのエクレアは、どれも美しいフォルム、品のよい味、食べるだけでラグジュアリー感を感じさせるスイーツといえよう。

価格：キャラメル ブール サレ 486円/ヴァニニューペカン 486円
ピスターシュ 486円/ショコラ 573円
サイズ：縦125×横36×高さ約35mm/個
重さ：約65g/個
保存方法：冷蔵
消費期限：購入当日

<https://www.takashimaya.co.jp/store/special/leclairdegenie/index.html>





<https://www.waraku-beniya.jp>

Eclair rusk (エクレールラスク)

写真奥から加賀棒茶／宇治抹茶／ルビー／柚子／珠洲の塩

価 格：1,801円 (5個セット)
サ イ ズ：縦60×横30×高さ30mm/個
重 さ：約13g/個
保存方法：直射日光、高温多湿を避け
28℃以下で保存
賞味期限：製造日より30日間

和楽紅屋 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

住所：東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 地下2階 電話：03-6434-1733

国内外でさまざまな賞を受賞し、今や日本を代表するパティシエ、ショコラティエとして大活躍している辻口博啓氏。実家が和菓子屋だったというのは有名な話だが和の世界をさらに追究し、世界に発信していきたいという想いから、生まれ育った和菓子屋「紅屋」を復活させた和スイーツ専門店が「和楽紅屋」である。今回紹介するのは、厳選された「和素材」を使用したエクレアラスク。

「加賀棒茶」はチョコの甘さと辻口氏の故郷、石川県産加賀棒茶の香ばしい風味が見事にマッチした一品。「宇治抹茶」は贅沢に使用した宇治抹茶とホワイトチョコレートの極上マリアージュ。口の中に和と洋のスイーツが見事に融合する。渋谷ヒカリエ ShinQs 店限定の「ルビー」は第4のチョコレートと呼ばれる「ルビーチョコレート」と苺の甘酸っぱいクリームをサンド。ハートの飾りがアクセントになっている。「柚子」はホワイトチョコ、レモンチョコ、柚子を合わせた爽やかな酸味とチョコレートの甘さが他に類をみない味わいである。「珠洲の塩」は、石川県珠洲の塩とほろ苦いショコラの組み合わせ。チョコレートだが「和」を感じるスイーツ。

シュー・パリゴー

価 格：350円
サ イ ズ：縦70×横70×高さ45mm
重 さ：53g
保存方法：冷蔵
消費期限：購入当日

<https://aubonvieuxtemps.jp>



オーボンヴュータン (尾山台本店)

住所：東京都世田谷区等々力2-1-3 電話：03-3703-8428

1982年にオープンした老舗フランス菓子店「オーボンヴュータン」。創業者の河田勝彦氏は1967年渡仏し9年間、修行を積んだフランス菓子の第一人者。オーボンヴュータンはこれまで数多くのメディアに取り上げられ、全国的に名を馳せている。「ボンボンショコラ」「フリーズキャラメル」といったチョコレートをはじめ、生菓子、焼き菓子など、所狭しと並ぶ商品はどれも人気で、店頭で並ぶケーキ類は即日完売。

今回紹介する「シュー・パリゴー」も予約なしで買うのは難しい人気のスイーツである。一般的なシュークリームより一回り小ぶりのシュー・パリゴーは、サクサクの生地にカリッとしたクラッシュアーモンドがトッピングされている。香ばしい焼き立てのシュー生地、バニラビーンズがたっぷり入った濃厚なカスタードクリーム、そしてアーモンドの芳醇な香り……この組み合わせは、シュークリーム好きなら一度は食べておきたい逸品である。

<https://cacahouete-paris.jp/index.html>



シューキューブ ヴァニユ

価 格：400円
サ イ ズ：縦55×横55×高さ55mm
重 さ：90g
保存方法：冷蔵
消費期限：購入当日

Patisserie Cacahouete Paris (パティスリー カカオエット・パリ)

住所：東京都目黒区東山1-9-6 (中目黒本店) 電話：03-5722-3920

オーナーシェフのジェローム・ケネル氏と製造責任者の柊澤貴子氏が2006年12月に開業した「パティスリー カカオエット・パリ」。「シンプルで美しくおいしい」を基本に、ケネル氏が得意とする「モダンな表現で魅せる」プティガトーやオントルメ、焼き菓子などを提供し人気を博している。2020年には武蔵小山に2号店がオープンした。こちらで人気なのが四角い形をしたシュークリーム「シューキューブ ヴァニユ」。ケネル氏が銀座の街を歩いているとき高級フルーツ店で偶然目にした正方形のスイカ。これをヒントに生まれたのが斬新なフォルムをした「シューキューブ ヴァニユ」である。シュー生地の中は、北海道産生クリームとマダガスカル産バニラ棒からつくられたカスタードクリームの二層構造。クリーミーなカスタードとさっぱりした甘味の生クリームが見事に融合して、絶妙なおいしさを引き出している。トッピングにはお店の「リス」のマークがついたチョコレートが載っており、味はもちろんのこと目でも楽しめるスイーツである。キューブ型なので持ち運びでも型崩れせず、手土産にもオススメ。

創作エクレア専門店 L'ÉCLAIR DE USUI (エクレールドウスイ)

住所：沖縄県浦添市港川 574-1 電話：080-6481-7846

価格：ブルーベリー 755 円／ショコラ 500 円／ラズベリー 845 円／バナナ 710 円／モンブラン 845 円

サイズ：縦 120×横 35×高さ約 45mm 重さ：90～100g／個 保存方法：冷蔵 消費期限：冷凍 7 日間、解凍後 24 時間

2020 年 1 月、沖縄県浦添市にオープンした「エクレールドウスイ」。インスタ映えする宝石箱のような創作エクレアの専門店である。

今回紹介するのは通年販売の定番 5 品。「ブルーベリー」はシュー生地の上に約 20 粒ものブルーベリーが載っており、果肉のプチプチした食感とサクとしたシュー生地の食感の相性がいい。

「ショコラ」はフランスのヴァローナ社のブラックチョコレート「カラク」を使用した深みのある甘苦い味わい。

フレッシュラズベリーをすき間なく乗せ、お店自慢の濃厚なカスタードクリームとの相性のよい「ラズベリー」は、添えられているラズベリーソースをかけると一層おいしくなる。

きび砂糖で焼き目がつけられたバナナがドミノのようにびっしり載せられている「バナナ」にはサクサクのアーモンドがトッピングされている。キャラメルソースをかけていただくと、ほろ苦いキャラメルの甘さと濃厚なバナナ、カスタードの甘さが融合して極上のスイーツとなる。

そして、和栗を甘さ控えめのペーストにし、渋皮栗と一緒に盛り付けた「モンブラン」。これほど栗味の濃いエクレアはそうはない。栗好きにはたまらない一品だ。

どれも美しさだけではなく、素材の美味しさを追究したスイーツである。



<https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000098300>

コンビニスイーツピックアップ



- ① ビエール・エルメ シグネチャー エクレアストロベリーオレンジ (セブン-イレブン)
価格：321.84 円 重量：76g サイズ：縦 5.5×横 11.5×高さ 4cm
- ② こだわりチョコのカスタードエクレア (セブン-イレブン)
価格：140.40 円 重量：94g 縦 3.5×横 14.5×高さ 5cm
- ③ Uchi Café クッキー&クリームシュー (ローソン)
価格：220 円 重量：92g サイズ：直径 7.5×高さ 4.5cm
- ④ Uchi Café Spécialité 芳とろシュー・ア・ラ・クレーム (ローソン)
価格：150 円 重量：57g サイズ：直径 6.5×高さ 4.5cm
- ⑤ Uchi Café Spécialité 実のリシュークリーム (ローソン)
価格：295 円 重量：74g サイズ：直径 6×高さ 9cm
- ⑥ 糖質を考えたシュークリーム (ナチュラルローソン)
価格：130 円 重量：63g サイズ：直径 6.5×高さ 5.5cm
- ⑦ 濃厚ショコラエクレール (ファミリーマート)
価格：178 円 重量：82g サイズ：縦 5×横 13.5×高さ 3.5cm
- ⑧ 冷やして食べるキャラメルクリームクロワッサン (ファミリーマート)
価格：140 円 重量：61g サイズ：縦 6×横 11×高さ 5cm

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。

糖質オフ、クッキー生地など、バラエティ豊かなエクレア&シュー

セブン-イレブンの「ビエール・エルメ シグネチャー エクレアストロベリーオレンジ①」は、香ばしいクッキー生地を重ねた歯切れの良いエクレア皮に、オレンジ風味のホワイトチョコクリームと、ストロベリーソースをサンド。甘酸っぱさが口の中に広がり、爽やかだ。「こだわりチョコのカスタードエクレア②」は、くちどけなめらかなカスタードクリームを詰めたエクレア。

ローソン「Uchi Café クッキー&クリームシュー③」は、ココア風味のクッキーのシュー生地に、クッキークラッシュとチョコチップ入りのクリームと生チョコクリームを詰めた。ザクザク食感が楽しい。「Uchi Café Spécialité 芳とろシュー・ア・ラ・クレーム④」は、クッキーシュー生地にミルク感、バニラの芳醇な香りが堪能できるクリームを合わせている。「Uchi Café Spécialité 実のリシュークリーム⑤」は、ヘーゼルナッツ特有の芳醇な香りを活かしたプラリネクリームとバニラ風味豊かなカスタードを使用している。ヘーゼルナッツ、アーモンド、ピスタチオのトッピングが華やか。

ナチュラルローソンの「糖質を考えたシュークリーム⑥」は、甘くておいしいクリームたっぷりの、低糖質のシュークリーム。1 個あたり 191 キロカロリー、糖質は 8.5g と、糖質が気になる人には嬉しい商品だ。

ファミリーマートの「濃厚ショコラエクレール⑦」は、カカオの香り豊かなファミリーマートオリジナルチョコをクリームに使用した濃厚ショコラエクレール。「冷やして食べるキャラメルクリームクロワッサン⑧」は、クッキー生地をのせたクロワッサンにキャラメルクリームを注入した。



〒154-0023
東京都世田谷区若林 1-7-1
03-5481-1553
https://www.instagram.com/kabocho2_38_10/
休業日：月・火、および不定休
営業時間：9:00～19:00 (短縮営業中)

●モンブランタルト (写真手前)
定 価：626 円
サ イ ズ：縦 70 × 横 70 × 高さ 70mm
重 さ：115g
保存方法：冷蔵
消費期限：購入日当日

●カボチャ焼プリン (写真左)
定 価：632 円
サ イ ズ：縦 80 × 横 40 × 高さ 80mm
重 さ：150g
保存方法：冷蔵
消費期限：購入当日

●カボチャのガトーショコラ (写真右)
定 価：572 円
容 量：直径 100 × 横 40 × 高さ 50mm
保存方法：冷蔵
消費期限：購入当日

カボチャにこだわるスイーツショップ

2006 年 1 月、三軒茶屋にオープンしたカボチャ専門スイーツショップ「カボチャ」。2021 年 3 月、世田谷通り沿いにリニューアルオープン。

カボチャにこだわったスイーツ専門店で焼き菓子、生菓子はもちろんのこと、夏場期間限定で販売されている「カボチャかき氷」は行列ができるほどの大人気。今回は、カボチャで人気の定番メニュー 3 品をご紹介します。

「モンブランタルト」はタルト生地の上にカスタードクリームをかけ、それを濃厚なカボチャクリームで包み込んだタルト。アクセントにシナモンパウダーがかかっており、濃厚なカボチャクリームの甘さ、サクサクのタルトにシナモンの風味が加わる。「カボチャ焼プリン」はカボチャをそのままプリンにしたようなスイーツ。カボチャ、卵、生クリーム、最小限の砂糖、牛乳だけのシンプルな素材でカボチャの甘さを最大限に引き出している。通年販売しているが、季節によって使うカボチャの種類が異なるとのこと。「カボチャのガトーショコラ」は、よりカボチャの味を感じられるよう、ホワイトチョコレートを使用。チョコとカボチャ、両方の味わいを堪能できるスイーツである。

普段、食事としてカボチャをいただくことが多いと思われるが、スイーツにすると、カボチャはこんなに甘いのかと驚かされる。とはいえ、濃厚な甘さなのだが、胃にもたれる甘さではなく、素材そのものの甘さや美味しさが上品につくり上げられている。さすが人気店だけあって、いつ行っても店内は若い女性たちでいっぱい。Instagram に投稿する方も多く、見た目にも美しいスイーツ店である。



取扱製品 ピックアップ



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。