Vol.71 2014年2月号







こだわりの新感覚和菓子

日本人の宝物、和菓子。伝統を守った上生菓子から、庶民が愛した定番商品まで数々の和菓子が今に残るが、最近では、伝統的な製法や形を活かしつつも、味のコラボレーションや形状など、新感覚の和菓子も目立ち始めた。 今回は、そうしたお洒落な和菓子を紹介しよう。

ささらがた (写真上から) 黒糖、白小豆、大納言、紅つぶ、抹茶

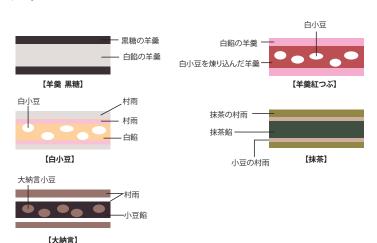
両口屋是清

価格:各1個200円(5個入、10個入、15個入もある) サイズ:縦70mm×横25mm×高さ18mm 重さ:40g前後 保存方法:高温多湿を避けて保存 賞味期限:製造日から30日間

名古屋で創業380余年の歴史を持つ和菓子の老舗「両口屋是清」。数あるオリジナルの和菓子の中でも、羊羹のような長い棒状の「棹菓子」は人気が高く、これまでさまざまな種類の棹菓子を販売してきた。好みの大きさで切って食べるのも棹菓子の特徴の一つだが、いちいちカットしたり、残ったものを包み直したりと手間がかかる。購入者から「もっと気軽に食べられる、小さいサイズのおいしい和菓子を」という声が高まったことがきっかけで、3年間試行錯誤を重ね、2012年に食べきりサイズの棹菓子「ささらがた」を発売した。

大納言小豆や白小豆といった高級品種の小豆、黒糖、抹茶などの和の 恵みをふんだんに使用。味のラインナップは、羊羹をメインにした「黒 糖」と「紅つぶ」のほか、餡村雨(米粉とこし餡を混ぜ、蒸して仕上げ た生地)と餡を組み合わせたタイプの「大納言」「白小豆」「抹茶」の 全5種類で、季節でとの限定商品も用意した。小さいながらも複数の素 材が層になった棹菓子ならではの美しい見た目と味をそのまま気軽に楽 しめる。ミリ単位で仕上げたというこだわりのサイズは、つまむのにち ょうどいい大きさだ。

ささらがたの登場で棹菓子に対するハードルが下がり、40代から50 代の女性を中心に大ヒット商品になった。老舗の挑戦は、限られたシーンでしか食べることがなかった和菓子をより身近なものにしたと言えそうだ。





FASHION DESSERT TREND NEWSLETTER

Sweets Trend]

VOL.71 2014年2月号

MCFS

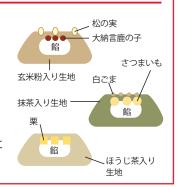


あんわか (写真手前から) 玄米、抹茶、ほうじ茶

京はやしや (アトレ恵比寿店 限定)

価格:各262円 サイズ:直径約60mm×高さ25mm 重さ:約34g 保存方法:直射日光・高温多湿を避けて保存 消費期限:製造日から2週間

1753年(宝暦3年)創業の京都の老舗茶屋「京はやしや」。日本古来のお茶の魅力を生かした数々のスイーツを創り出し、人気を集めている。昨年11月にオープンしたアトレ恵比寿店では、従来の商品に加えて「あんわか」という限定商品を発売。抹茶、玄米、ほうじ茶を挽いた粉を使った和洋折衷の焼き菓子だ。バターやアーモンドプードル、生クリームなどで作られた生地は、しっとりと濃厚な味わい。中には3種類それぞれの風味の餡が包まれている。味に深みを出すために「製菓用ブランデー(MCFS製品)」を使用している。



キャラメルあめ Sweet Gross

あめやえいたろう(銀座店・新宿店限定)

価格:各525円 サイズ:直径47mm×高さ18mm 内容量:20g 保存方法:冷蔵(保存温度10℃以下) 消費期限:約2週間

缶も中身もおしゃれなリップグロスのよう。飴の専門店・あめやえいたろうがコスメティックをイメージして作ったスイートグロスは、生キャラメルと色とりどりのトッピングを組み合わせた「あめケーキ」として、女性を中心に人気を集めている。ベースのキャラメルはプレーン、チョコレート、紅茶の3種。北海道産の生乳や生クリームをたっぷり使用し、滑らかな舌触りに仕上げた。トッピングのフルーツは、熊本産のいちご「さがほのか」などこだわりの材料を特殊製法でピューレにしてからフリーズドライしたもの。付属のスパチュラですくって口に入れると、キャラメルのコクとフルーツのさわやかな酸味が楽しめる。

写真右上から時計回りに

- チョコレート×クランベリー
- キャラメル×ストロベリー
- 紅茶×マンゴー
- 紅茶×シルバーシュガー
- チョコレート×ラズベリー
- キャラメル×プレーン



http://www.ameyaeitaro.com/



花元町(写真右上から時計回りに)あんず、青梅、つぶ、黒糖よもぎ、ごま、こし

香炉庵

価格: 6個入735円、12個入1470円 サイズ:1個直径30mm 重さ:19g 保存方法:冷暗所

賞味期限:製造日から7日

2004年に横浜・元町に開業した香炉庵のショーケースには、新しい感覚の横浜らしい和菓子が並ぶ。すべて若手の職人による手作りだ。一番の人気商品は、色とりどりのコロンとした丸い形が可愛らしい「花元町」。横浜港の波間に見え隠れする浮き球をモチーフにした一口サイズのもなか菓子だ。中に入っている6種類の餡は、しっとりとした上品な甘さで、口に入れるとすっとなめらかに溶けていく。サクサクと香ばしい皮との相性も抜群。新しさを追求しつつ和菓子の伝統も大事にする同店ならではのこだわりが感じられる。



FASHION DESSERT TREND NEWSLETTER



VOL.71 2014年2月号

MCFS

チャイざらめ (写真/下) 柿の種チョコレート (写真上から) ダージリン、チョコレート、ストロベリー

チャイざらめ /価格:852円 全体袋サイズ:120mm×90mm×高さ180mm 重さ:内容量:70g(1袋14g×5袋入り)

保存方法:高温多湿を避けて保存 消費期限:製造日から5カ月間

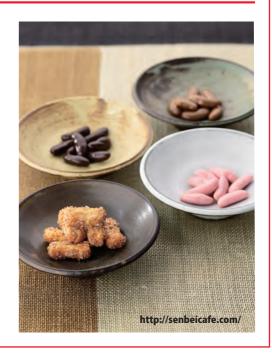
柿の種チョコレート/価格:2,675円 箱サイズ:直径約20cm 内容量:琥珀の種(ストロベリー、ビター、ダージリン)各9g×10個

保存方法:冷暗所 消費期限:5月末まで

「つ・い・つ・い」は、新感覚のあられ専門店。店名は、手が止まらなくてつい ついリピートしてしまう商品になるように、との願いを込めてつけられた。美味 しさ、色、香りのほか、食欲をそそられる形か、つまみやすいかといった基準で、 数々のユニークな商品を生み出してきた。キーワードは「伝統+革新」。原材料 には契約農家の栽培する新潟県産一等米「わたぼうし」を100%使用(柿の種チョ コレートを除く)するなどこだわり、「今までにない、でも食べてみたくなるよう な味」を考案している。

焼き上げたあられにマサラチャイのスパイスとブラウンシュガーをまぶした「チ ャイざらめ」もその一つ。もっちり感が持ち味の品種「わたぼうし」に合うよう、 専門家に調合してもらったマサラチャイを、あられを焼き上げてからまぶしてい る。マサラチャイの風味がザラメや粉糖では消えてしまうため苦労したが、ブラウ ンシュガーを使ったことで、完成したそうだ。甘さ控えめで、カルダモンの優雅な 香りに癒される商品だ。

柿の種チョコレートは、チョコレート、ダージリン、ストロベリーの3種。チョコ レートは国産ブレンドのものを使用し、チョコレートの割合を厚く多めにした。ダ ージリンは紅茶から抽出しているので香りも豊か。ストロベリーは果実感を生かし て濃厚に仕上げつつ、ほどよい甘さに。子どもから大人まで楽しめる。販売はチャ イざらめは秋から、柿の種チョコレートは冬からで、気温の上がる4月末まで販売。



CVSで話題のスイーツ

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアやカフェチェーン店など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。



価格:130円 重量:126g サイズ:縦5cm×横6cm×高さ3.5cm ②Uchi Café あんこや おはぎ つぶあん(ローソン)

価格: 130円 重量: 112g サイズ: 縦5cm×横6cm×高さ3.5cm

③Uchi Café あんこや 純生クリーム大福 抹茶つぶあん(ローソン) 価格:140円 重量:58g サイズ:直径5cm×高さ2.5cm ④moCHICREAM 苺ショートケーキ大福(ファミリーマート)

価格: 130円 重量: 51g サイズ: 直径5cm×高さ2.5cm

⑤Sweet+ あんこの入った草団子(つぶあん) (ファミリーマート)価格:138円 重量:63g サイズ:縦4.5cm×横80cm×高さ2cm

⑥Sweet+ えびすかぼちゃと小豆あんのどら焼き(ファミリーマート)

価格:130円 重量:81g サイズ:直径9cm×高さ2.5cm ⑦なないろ茶屋 温めて食べる田舎しるこ(セブンーイレブン)

価格: 268円 重量: 約181g サイズ: 直径11.5cm×高さ5.5cm なないろ茶屋 温めて食べるもちっときな粉餅(セブンーイレブン)

価格:150円 重量:13g×6個 サイズ:直径3cm×高さ1cm×6個

抹茶みつで食べるクリームあんみつ(セブンーイレブン) 価格: 298円 重量:約179g サイズ:直径10cm×高さ6.5cm

今年の冬は和スイーツが勢揃い!

コンビニでも和スイーツが人気。伝統の味から和洋折衷の新作まで、バリエーションも 広く、品揃えも豊富だ。

ローソンのUchi Café あんこやから「おはぎ こしあん①」「おはぎ つぶあん②」が 登場。北海道産小豆のつぶ餡で北海道産のもち米団子を包んだ本格派だ。もち米には「雪 塩」を使い、ほんのり塩味をきかせにている。「純生クリーム大福 抹茶つぶあん③」 は、京都辻利一本店の宇治抹茶を100%使った宇治抹茶大福。宇治抹茶を練りこんだ柔ら かお餅で、こだわりの低糖度の餡と宇治抹茶クリームを包んでいる。外側にまぶされた 抹茶粉の苦みとのバランスがいい。

ファミリーマートでは「moCHICREAM 苺ショートケーキ大福④」が登場。北海道産 生乳の生クリームととちおとめ苺ジャムに米粉スポンジケーキをもちもちのお餅で包ん でモチクリームファンも納得の味に仕上がっている。「あんこの入った草団子(つぶあ ん) ⑤」は、よもぎを練り込んだ草団子生地で、北海道産小豆を使用したつぶあんを包 んだ。大きめな団子が串にさしてあるので食べやすい。「えびすかぼちゃと小豆あんの どら焼き⑥」は、北海道産えびすかぼちゃを使用したあんと粒あんを、やわらかな生地 ではさみんだ上品な甘さのどら焼きだ。

和スイーツの先駆けとなったセブンーイレブンのなないろ茶屋は、チルド和菓子に温 めて食べるシリーズを投入。「温めて食べる田舎しるこ⑦」は、北海道産小豆を使った 上品な甘さのつぶあんに、香ばしい焼き色のついたお餅がのった本格的な味わい。「温 めて食べるもちっときな粉餅⑧」も温めることでもちもちとした食感がアップ。きな粉 が別添えになっていて、食べる直前に振りかけることで風味豊かな味わいが楽しめる。

「抹茶みつで食べるクリームあんみつ⑨」は、抹茶寒天と抹茶クリームに、濃厚な抹茶 みつをかけて食べる。生クリーム、白玉団子、粒餡、みかん、さくらんぼ、赤えんどう のトッピングの彩りがいい。抹茶の風味を存分に楽しめる贅沢な一品だ。

※保存は要冷蔵、賞味期限は当日~2日。⑥のみ7日間。 ※一部地域で発売されていないものもあります。

FASHION DESSERT TREND NEWSLETTER



VOL.71 2014年2月号

MCFS

東京都世田谷区 パティスリー・アンソレイエ 街角のSweet Shop

「自社農園」を持つ、ガラス窓のパティスリー

世田谷区の北部、赤堤。2両編成で走るのどかな世田谷線の松原駅を降りて 100mほど歩くと、大きなガラス窓のあるかわいらしいお店が見えてくる。オテルド ミクニやリッツカールトンで修業を積んだ川島正善さんが2009年に開業したケー キ店だ。店名のアンソレイエは「陽のあたる場所」という意味のフランス語。明るい 店内のショーケースには、川島さんが得意とする彩り豊かな美しいフランス菓子が 並ぶ。いくつかのケーキのプライスカードには「自社農園」の文字。東京稲城市にあ る川島シェフの実家は江戸時代から続く農家で、今は父親が梨やぶどうなどの果 樹園を営んでいて、有機自家配合肥料を使って果樹園で収穫したラズベリーやブ ラックベリー、いちじく、アンズなどを使ったケーキを作っている。

「フルーツが収穫できる時期は限られますから、フレッシュな素材として提供でき る期間はとても短い。ジャムやピューレ、ペーストなどにも加工して使うようにして います」と川島シェフ。父の名前を冠した「ミノル」もその一つ。農園のラズベリーを たっぷりと使用したムースで、土台のチョコレート生地にもラズベリージャムをサ ンド、ムースの中にもラズベリー入りのピスタチオクリームを封じ込めた。「アミカ ルルは紅茶生地、コアントローやグランマルニエを入れたオレンジムース、オレンジ 風味のミルクチョコクリームの組み合わせ。「オペラフランボワーズ」はラズベリー のバタークリームやジャム、ガナッシュをチョコレート生地とともに何層にも重ね、 川島シェフオリジナルのオペラに仕上げている。

パティスリー・アンソレイエ

東京都世田谷区赤堤3-3-11 TEL.03-6751-4301 営業時間:10:00~19:00 定休日:火曜日(他不定休1日)



●ミノル 価格: 450円 サイズ: 直径約55mm×高さ約50mm 重さ: 約90g

価格: 450円 サイズ: 縦約90mm×横30mm×高さ40mm 重さ: 約78g

価格:430円 サイズ:縦約90mm×横30mm×高さ40mm 重さ:約100g

保存方法:冷蔵 消費期限:当日中

※価格はすべて税込(2014年2月現在)

当社製品ピックアップ

ブランデー、ラム、リキュール、ワインなど、 菓子類に適した洋酒を各種ご用意いたしております。 ご要望にあわせた製品をご提案いたしますので、 お気軽に弊社営業担当までご相談下さい。



※社名変更に伴い、製品パッケージは順次変更予定です。



デカイパー・リキュール

デカイパーは1695年オランダの ロッテルダムに創業された300年 以上の伝統と技術を誇る世界最大 のリキュールメーカーです



2014年1月1日、キリン協和フーズ株式会社は、

MCフードスペシャリティーズ株式会社

に社名を変更いたしました。

Sweets Trend Vol.71 2014年2月号 2014年2月1日発行

発行:MCフードスペシャリティーズ株式会社 住所:東京都千代田区有楽町1丁目2番2号東宝日比谷ビル16階 電話:03-5501-7306 FAX.03-5501-7331

http://www.mc-foodspecialties.com/

Copyright 2014 mc-foodspecalties.lnc, All Rights Reserved