

この春、再注目のカップケーキ

スポンジケーキやパウンドケーキなどの生地をカップ形の型に流し入れて焼いた、シンプルな洋菓子、カップケーキ。しかし、変わらぬ人気を保っている。

この春には、ニューヨークで話題の『マグノリアベーカリー』が日本初上陸。同店のカップケーキが人気ドラマに登場してブームを巻き起こした。

この店のオープンで、日本でも再びカップケーキ・ブームが巻き起こる予感。

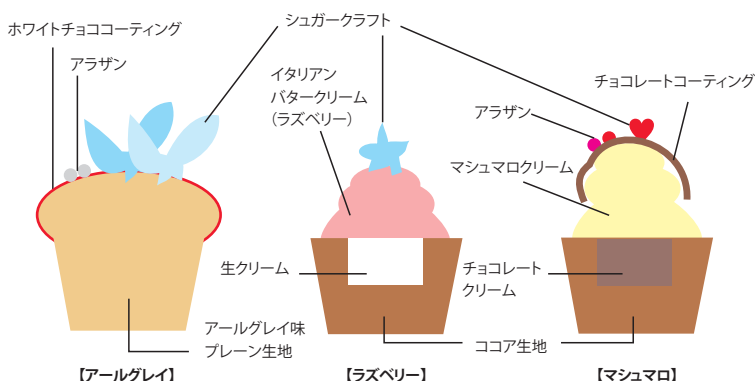
カップケーキ アールグレイ／ラズベリー／マシュマロ

N.Y.Cupcakes (ニューヨーク・カップケーキ)

アールグレイ (写真手前) / 価格: 270円 サイズ: 直径約50mm×高さ約60mm 重さ: 約45g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 5日間
ラズベリー (写真奥) / 290円 サイズ: 直径約60mm×高さ約70mm 重さ: 約50g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 2日間
マシュマロ (写真右) / 290円 サイズ: 直径約60mm×高さ約80mm 重さ: 約50g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 2日間

2014年1月10日、明大前駅周辺から下北沢に移転オープンしたばかりのカップケーキ専門店。オーナーの佐々木香里さんがカップケーキと出会ったのは、かつてアメリカ各地を旅していた時のこと。「老若男女問わず、かわいらしいカップケーキに手づかみでかぶりつく姿にびっくり」と言う。ひと口食べて自らもその魅力にハマリ、本場の店で聞いたり、レシピ本をかき集めたりした。何度も試行錯誤を重ねた結果、数多くのオリジナルカップケーキを生み出し、この店を始めるまでに至ったそうだ。そんな佐々木さんが作るカップケーキは、アメリカの伝統的なスタイルはそのままに、日本人にも好まれる甘さ控えめな味わいに仕上がっている。ピンクやイエローといったクリームの色は、フルーツなどすべて天然のものを使用。花や蝶々、動物をかたどった砂糖菓子でデコレーションした、見た目のかわいらしさも人気を集めている。

季節限定を含め、常時8～10種ほどのカップケーキが並ぶ。なかでも人気なのが「マシュマロ」。マシュマロ特有のふんわりとした食感のクリームがクセになる。「ラズベリー」は、100%果汁を使ったラズベリークリームとココア生地のほろ苦さが相性バツグン。しっとり焼き上げた「アールグレイ」は、アールグレイ茶葉の香り高く、まろやかなホワイトチョコとのバランスも絶妙だ。冷蔵庫から10～15分くらい出しておき、クリームと生地が少し柔らかくなった程度が食べ頃。アメリカ人のように、手づかみで豪快に食べよう！



<http://www.cupcakes.jp/>

<http://www.nottinghillcakes.com>



カップケーキ ピスタチオ/バニラ/ストロベリー

Notting Hill Cakes&Gifts (ノッティングヒルケイクスアンドギフツ)

ピスタチオ(写真下)/価格:390円 サイズ:直径約75mm×高さ約75mm 重さ:約88g
 バニラ(写真上)/価格:390円 サイズ:直径約75mm×高さ約90mm 重さ:約88g
 ストロベリー(写真右)/価格:390円 サイズ:直径約75mm×高さ約85mm 重さ:約88g
 保存方法:10℃以下(共通) 消費期限:当日中(共通)

カフェレストラン「Stall RESTAURANT FOR CATERING AND GATHERING」が、店内で展開しているスイーツブランド。香料などは一切使わず、パサつきを防ぐためにヨーグルトを使い、またチョコレートにはリンゴ酢というように、フレーバーに合わせてヘルシーな素材を使うことでそれぞれの風味を引き立てている。

ココア生地のほろ苦さとイチゴクリームの甘酸っぱさが相まった「ストロベリー」は、春までのシーズナル商品。シチリー産のピスタチオが濃厚な「ピスタチオ」、クリームチーズのまろやかなミルク感がたまらない「バニラ」など、常時4種類のカップケーキが楽しめる。

ハミングバード・カップケーキ

マグノリアベーカリー

価格価格:未定 サイズ:約60mm×高さ約80mm予定 重さ:未定 保存方法:常温
 消費期限:2日間(当日中がおすすめ) ※オープン前につき価格、サイズ、重さは調整中

海外ドラマ『セックス・アンド・ザ・シティ』に登場し、日本でも話題となったクラシック・アメリカンデザートショップが初上陸。この春、流行発信地である表参道にオープンする予定だ。90年代にパステル色の「バタークリーム・フロステッド・カップケーキ」をきっかけに、アメリカでカップケーキブームを巻き起こした。「ハミングバード・カップケーキ」は、バナナやパイナップル、ピーカンナッツが入ったアメリカ南部のクラシックなケーキ。クリームチーズのアイシング(バタークリーム)をこの店の代名詞ともいえるスワール型(渦巻き状)にトッピングしている。行列になる事間違いなしの注目株。



<http://www.magnoliabakery.com>



<http://mais-cupcake.com>



カップケーキ ミント/カプチーノ/ピーナッツバターゼリー
 Mai's (マイズ)

ミント(写真手前)/価格:360円 サイズ直径60mm×高さ65mm 重さ:78g
 カプチーノ(写真奥)/価格:360円 サイズ直径60mm×高さ65mm 重さ:78g
 ピーナッツバターゼリー(写真右)/価格:390円 サイズ直径60mm×高さ65mm 重さ:78g
 保存方法:当日は常温、翌日分は冷蔵(共通) 消費期限:2日間(共通)

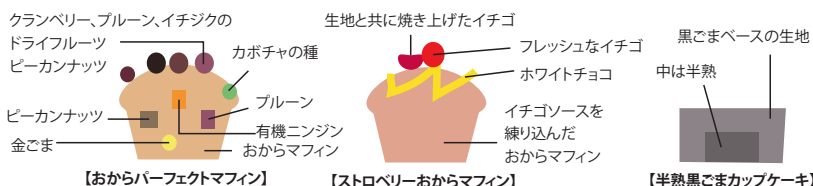
2013年7月広尾にオープンしたカップケーキ専門店。ニューヨークの片隅にあるような小さな店をイメージしている。カップケーキに馴れ親しんだ外国人はもちろん、日本人の味覚にも合うよう、砂糖を控えたバター100%のクリームが決め手。しっかりホイップしているので、甘さと食感が軽くて食べやすい。

チョコミントのような味わいが楽しめる「ミント」は、生地をプレーンとチョコからセレクト。「カプチーノ」は、コーヒーの風味にシナモンの香りが広がる。「ピーナッツバターゼリー」は、クリームのコクと刻んだピーナッツの食感がいい。キャラメルクラランチなど、5種ある無料のトッピングをお好みでのせられる。

おからパーフェクトマフィン／ストロベリーおからマフィン／半熟黒ごまカップケーキ
元町カップベイク・カフェリコ

おからパーフェクトマフィン(写真手前)／価格：515円 サイズ：直径約85mm×高さ約50mm 重さ：約118g 保存方法：冷蔵 消費期限：2日間
半熟黒ごまカップケーキ(写真左奥)／価格：462円 サイズ：直径約60mm×高さ約50mm 重さ：約66～68g 保存方法：冷蔵 消費期限：2日間
ストロベリーおからマフィン(写真右奥)／価格：462円 サイズ：約85mm×高さ約65mm 重さ：約140g 保存方法：冷蔵 消費期限：2日間

ＪＲ石川町駅から山手イタリア山庭園へ向かう坂の途中にある隠れ家的な店。「体調の悪い時でも、ダイエット中でも安心して食べられるスイーツを」と、料理研究家であるオーナーの重野佐和子さんが考案した焼き菓子が揃う。お腹の健康に役立つことを第一に考え、おいしさを追求。バターや乳製品を一切使わず、国産のオーガニック食材をはじめ、食物繊維を含んだ素材を多く取り入れている。国産おからを使用した「おからパーフェクトマフィン」は、良質なたんぱく質やミネラルがたっぷりのヘルシースイーツ。1個でレタス2.5個分の食物繊維6gを摂ることができる。ドライフルーツやキビ砂糖、有機ニンジンなど、素材の自然な甘みが優しく広がり、乳成分不使用でも深みのある味わい。自家製のイチゴソースを生地に練り込んだ「ストロベリーおからマフィン」は、5月までの季節限定。マフィンは電子レンジやオーブントースターで温めると、より一層風味が増す。「半熟黒ごまカップケーキ」は希少な国産黒ゴマを使用し、中心をトロ〜りとろける半熟に焼き上げている。乳脂肪分はゼロ。食物繊維が豊富なうえ、ゴマに含まれるオレイン酸が腸の働きをスムーズにしてくれる。



※価格はすべて税込み。重量、サイズは多少異なる場合があります。

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。

春の訪れはコンビニから！



- ①Uchi Café ピュアロールケーキ (ローソン)
価格：160円 重量：85g サイズ：直径9cm×高さ2.5cm
- ②Uchi Café ぎゅっと宇治抹茶かのか (ローソン)
価格：150円 重量：112g サイズ：縦3.5cm×横8.5cm×高さ2.5cm
- ③Sweet+ 春の桜あんみつ (ファミリーマート)
価格：298円 重量：150g サイズ：直径10cm×高さ6cm
- ④Sweet+ 春の三色だんご (ファミリーマート)
価格：145円 重量：69g サイズ：直径3.5cm×高さ3cm (1個の大きさ)
- ⑤春の訪れ 桃大福・よもぎ団子 (セブン-イレブン)
価格：180円 桃大福/重量：39g サイズ：縦3.5cm×横4.5cm×高さ3cm
よもぎ/重量：35g サイズ：縦3.5cm×横4.5cm×高さ3cm
- ⑥FSTYLE もちぼによ まっちゃみるく (スリーエフ)
価格：120円 重量：60g サイズ：直径7.5cm×高さ2cm

春のコンビニでも和スイーツが人気。桜やよもぎ、抹茶などが春の香りを運んでくる。ローソンのUchi Caféから新たにピュアシリーズが登場。素材の味わいそのものを楽しんで欲しいと、今まで以上に厳選素材で展開中だ。「ピュアロールケーキ①」は、生クリーム、卵、砂糖、小麦粉、米油、脱脂濃縮乳、バターの7つの国産食材を使って仕上げたロールケーキで、素朴な味わいが懐かしい。おなじみプレミアムシリーズの「ぎゅっと宇治抹茶かのか②」は、株式会社辻利一本店の宇治抹茶を使用した生地を蒸し焼きにしているので、濃厚でほろ苦い抹茶の風味が楽しめる。底には北海道産きたるまんかのが敷かれ、味と食感のアクセントになっている。

日本の四季を意識した商品展開をしているファミリーマートのチルド菓子から、春の訪れを感じる可愛いスイーツが登場。「春の桜あんみつ③」は、さくら色の角切り寒天に黄桃、キウイ、赤えんどう豆、よもぎ白玉、桜あん、桜ホイップクリームに塩漬けた桜の花がトッピングがされている。「春の三色だんご④」は、桜色の団子にはこしあん、白団子にはしろあん、草団子にはつぶあん種類の団子が味わえるよくばりなスイーツ、見た目も味も春らしく仕上げたもちもち食感の三色団子だ。

セブン-イレブンの和スイーツ「春の訪れ 桃大福・よもぎ団子⑤」は、桃大福とよもぎ団子がセットになった、春らしい和菓子。桃に見立てた大福は、桃の果汁を使用した桃あんを餅生地で包み、粒あん入りのよもぎ団子には、香ばしいきな粉を振りかけ、アクセントにしている。

スリーエフのFSTYLEのヒット商品「もちぼによ」に新フレーバー「もちぼによ まっちゃみるく⑥」が登場。もち米を使用したもちもち食感のシュー生地に宇治抹茶の風味豊かな抹茶クリームがたっぷり入っている。

※価格は2014年3月現在のものです
※保存は要冷蔵、賞味期限は当日～2日
※一部地域で発売されていないものもあります

街角のSweet Shop

東京都葛飾区 お菓子屋 ビスキュイ

さまざまなスイーツが充実した下町のケーキ屋さん

北総線・新柴又駅1出口から約100m、柴又帝釈天へ向かう柴又街道沿いにあるレンガ色の外観が目印。柴又という土地柄、洋菓子のイメージが薄いかもしれないが、「ケーキを買うならここ!」と、わざわざ遠方から訪れるファンも多く、平日でも開店時から多くの客で賑わっている。オーナーパティシエの駒水純一郎さんは帝国ホテルのプチガトーを作るセクションで腕を磨き、1996年に独立。ケーキはもちろん、併設したカフェのメニューもすべて手作りにこだわっている。ひと口食べれば、丹念な仕事ぶりは明らか。いずれも甘さ控えめで、鮮度の高い素材の味を存分に生かしたものばかりだ。レアチーズムースの中に酸味の効いたアプリコットソースが隠れている「杏とレアチーズ」や、果肉入りの洋ナシムースをビスキュイ・ア・ラ・キュイェールで包んだ「洋梨のシャルロット仕立て」など、一見シンプルだが、食感の楽しさや口に入れた時の味の調和が緻密に計算されている。「白いちじくとアルマニャック」は、香り高い大人のチョコレートケーキ。ダックワーズショコラの間に、ガナッシュとアルマニャックに漬け込んだ白イチジクのムースを挟んでいる。

レパートリーの多さも、世代を超えて愛されている理由のひとつ。プチガトー約60種、アントルメ30種以上、焼き菓子60種以上と品数は都内でも屈指の充実ぶり。また、コンフィチュールが約50種もあり、4月下旬からはゼリー等が20種近く、夏には季節限定のアイスクリームも登場する。発送可能な商品もあるので、ギフトとしてもおすすめです。

お菓子屋 ビスキュイ

東京都葛飾区柴又4-32-16 TEL.03(5668)8870

営業時間:パティスリー9:30~19:30 カフェ10:00~19:00(L.018:30) 定休日:不定休



手前から時計回りに

●杏とレアチーズ

価格:360円 サイズ:直径53mm×高さ約45mm 重さ:約80g

●白いちじくとアルマニャック

価格:440円 サイズ:約95mm×約35mm×高さ約45mm 重さ:約105g

●洋梨のシャルロット仕立て

価格:390円 サイズ:約90mm×約45mm×高さ約85mm 重さ:約160g

※価格はすべて税込み。重量、サイズは多少異なる場合があります。冷蔵で消費期限は当日中。

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。ご希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.72 2014年4月号 2014年4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:03-5501-7318 FAX.03-5501-7331

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

Copyright 2014 mc-foodspecialties, Inc. All Rights Reserved