

# 夏に嬉しい、ひんやり和スイーツ

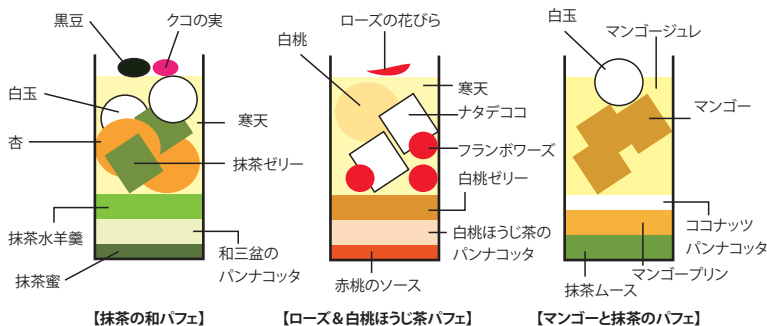
和菓子にも、最近では新感覚のものが目立つ。  
また、パフェやプリンといった洋のスイーツでも、  
和のテイストをふんだんに使ったものが人気だ。  
今号では和菓子やお茶の老舗各店が展開する、夏季限定の商品を中心に、  
ひんやり和スイーツの数々を紹介する。

## 抹茶の和パフェ／ローズ＆白桃ほうじ茶パフェ／マンゴーと抹茶のパフェ 京はやしやアトレ恵比寿店

抹茶の和パフェ (写真手前) / 価格540円 サイズ: 直径60mm×高さ100mm 重さ: 200g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 当日  
ローズ＆白桃ほうじ茶パフェ (写真中央) / 価格: 540円 サイズ: 直径60mm×高さ100mm 重さ: 185g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 当日  
マンゴーと抹茶のパフェ (写真奥) / 価格540円 サイズ: 直径60mm×高さ110mm 重さ: 150g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 当日

「京はやしや」は宝暦3(1753)年に加賀・金沢で創業し、3代目が京都・宇治に拠点を移して茶園を開いた日本茶の製造・販売の老舗。5代目の「茶葉そのものを食することで、茶葉に含まれる豊富な栄養を丸ごと摂取できる」という考えにより、茶を使ったスイーツなどを開発・販売するようになった。「アトレ恵比寿店」は「和のマルシェ(市場)」をテーマに、2013年11月にオープン。上質な茶葉を使った、魅力あふれるスイーツが数多くそろう。

この夏、「アトレ恵比寿店」だけの限定販売で、新たな和パフェ3種が登場。ゼリーやパンナコッタなどがいくつも層になった、涼しげで美しいグラスデザートだ。「抹茶の和パフェ」は、抹茶の香り高く、苦味は控えめ。パンナコッタの甘味や濃厚さとまろやかにまとまり、後味にふわっと抹茶の風味が残る。抹茶は熱に弱いとても繊細な食材なので、直火にあてず、本来の風味を損なわぬよう仕上げているという。「ローズ＆白桃ほうじ茶パフェ」は、白桃ほうじ茶の茶葉から抽出して仕立てたパンナコッタに、白桃ゼリーや赤桃のソースを重ねた桃尽くし。桃の優しい香りが口いっぱいに広がり、フランボワーズの酸味がいいアクセントに。マンゴーと抹茶の相性の良さを発見できるのが、「マンゴーと抹茶のパフェ」。マンゴーピューレをふんだんに使ったマンゴープリン、ココナッツピューレやサワークリームで深みを出し、濃厚でありながらすっきりとした味わいだ。抹茶ムースのほろ苦さが、全体の甘さに爽快感を与えている。



<http://www.kyo-hayashiya.com/>



水ボタン／清流 (ひさご)

香風 祖師谷店

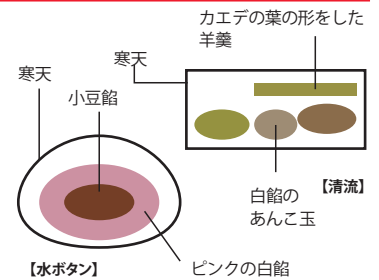
水ボタン (写真手前) / 価格320円

サイズ: 直径50mm×高さ30mm 重さ約45g 保存方法: 冷蔵 消費期限: できるだけ当日

清流 (ひさご) (写真奥) / 価格320円

サイズ: 60mm×35mm×高さ30mm 重さ: 約50g 保存方法: 冷蔵 消費期限: できるだけ当日

「清流(ひさご)」は、川を模した透明な甘い寒天に羊羹の落ち葉が浮かび、川底にはあんこ玉の小石が散りばめられている。またポリシートを使って、巾着状に寒天を流し入れた「水ボタン」は型を使わないので、一つ一つ違った顔を見せてくれる。こし餡入りの練り切りを包み込んだ、清涼感のある夏の和菓子だ。いずれも8月中旬ごろまで。



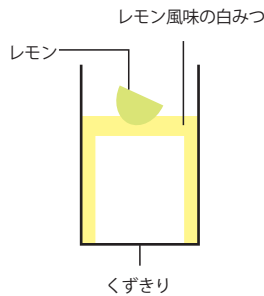
くずきり

喜月堂本店 <http://kigetsudou.co.jp>

価格: 216円 サイズ: 55mm×55mm×高さ85mm 重さ: 115g (容器含む)

保存方法: 冷蔵 消費期限: 当日 ※写真の容器と実際の容器は異なります。

明治33(1900)年創業の老舗和菓子店。神奈川県指定銘菓「喜最中」を中心に、季節の生菓子や焼き菓子など、新旧を問わない数々の和菓子が並ぶ。毎月最終土曜日・日曜日には「お喜楽すいーつ」と題して、若手の職人や販売スタッフが発案&製作する創作和菓子の販売を行い、楽しみにしているリピーターも多い。透き通った見た目が涼を誘う「くずきり」はレモンの酸味を効かせた新感覚のくずきり。黒蜜ではなく、あえて白蜜を使うことで、あっさり仕上げている。ツルツルとしたくずきりの喉越しと、爽やかなレモンの風味が、真夏の暑さを吹き飛ばしてくれる。8月までの夏季限定。



花氷／とまとゼリー

磯子風月堂 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/gomadaremochi/>

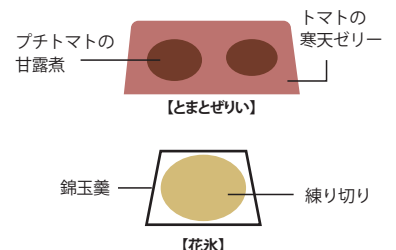
花氷 (写真手前) / 価格: 290円

サイズ: 直径40mm×高さ25mm 重さ43g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 5日間

とまとゼリー (写真奥) / 価格: 250円

サイズ: 直径75mm×高さ35mm 重さ: 90g (容器を含む) 保存方法: 冷蔵 消費期限: 2日間

涼しげな「花氷」は、寒天に砂糖や水飴などを加えて作る錦玉羹を使用。氷で閉じ込めた氷中花をモチーフとし、透明な錦玉羹に練り切りの小菊を沈めた夏らしい一品だ。8月までの夏季限定。「とまとゼリー」は、寒天由来の和風ゼリー。トマトのフレッシュな風味が広がり、プチトマトの甘露煮が甘くてみずみずしい。こちらも8月までの限定。





## くず餅プリン／白桃の白玉しるこ

船橋屋こよみ 広尾店 <http://www.funabashiya.co.jp/koyomi/>

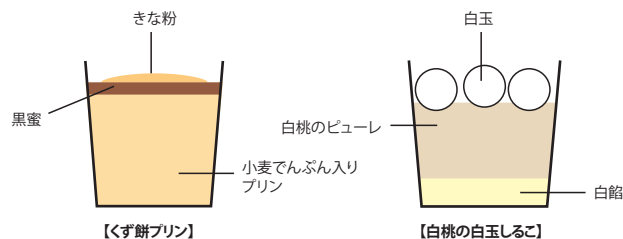
くず餅プリン (写真左) / 価格: 399円 サイズ直径70mm×高さ72mm 重さ: 130g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 製造日を含む3日間  
白桃の白玉しるこ (写真右) / 価格515円 サイズ直径88mm×高さ90mm 重さ: 180g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 製造日を含む2日間

湯で練った小麦粉をせいろで蒸し、黒糖蜜ときな粉をかけて味わうくず餅の老舗「船橋屋」。その創業200年を記念し、2005年に立ち上げられた新ブランドが「船橋屋こよみ」だ。和と洋を融合した新感覚のスイーツを展開し、20代以上の女性を中心に幅広く人気を集めている。

「くず餅プリン」はその名の通り、「船橋屋」の名物をアレンジした看板商品。くず餅の原料である、15カ月間熟成発酵させた小麦でんぷんを使用し、どこか懐かしい味わいのプリンに仕立てている。

固さがしっかりとあってもったりしているのが、小麦でんぷんならではの食感だ。別添えのお好みでかける黒糖蜜のkokorayきな粉の香ばしさと絶妙に合う。

そして、「和菓子にはないフルーティーさを取り入れたい」と発案されたのが、夏季限定の冷たい「白桃の白玉しるこ」。ふっくら炊いた白インゲン豆の餡が、白桃の果肉がたっぷり入ったピューレの優しい甘さを際立たせている。白桃ピューレと白餡を混ぜ合わせ、白玉にしっかり絡めて味わおう。8月下旬ごろまで販売。



## 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。



- ① あんこや 夏の冷やし水まんじゅう (セブン-イレブン)  
価格: 180円 重量: 139g サイズ: 直径7.5cm×高さ4.5cm
- ② あんこや 香り広がるお抹茶ふりん (セブン-イレブン)  
価格: 180円 重量: 112g サイズ: 直径7cm×高さ5.5cm
- ③ Uchi Café 宇治抹茶餅と丹波黒豆のあんみつ (ローソン)  
価格: 395円 重量: 194g サイズ: 直径10cm×高さ8cm
- ④ Uchi Café すいかの杏仁豆腐 (ローソン)  
価格: 395円 重量: 69g サイズ: 直径9.5cm×高さ5cm
- ⑤ Sweet+ Cafeスイーツ 抹茶&黒蜜ゼリー (ファミリーマート)  
価格: 278円 重量: 250g サイズ: 直径8.5cm×高さ9cm
- ⑥ Sweet+ とろ〜り壺に入ったわらび餅〜抹茶きなこ〜 (ファミリーマート)  
価格: 248円 重量: 109g サイズ: 直径6.5cm×高さ5cm
- ⑦ FSTYLE ふわふわもち (スリーエフ)  
価格: 140円 重量: 92g サイズ: 横4.5cm×縦3cm×高さ2.5cm (×4個)

## 夏は手軽なコンビニスイーツでひんやり!

すっかり定着した和スイーツ。夏のコンビニではひんやり系がパワーアップして勢揃いしている。

シンプルでいてしっかりした味で人気のセブン-イレブンあんこやの「夏の冷やし水まんじゅう①」は、つるつとした食感の水まんじゅう、大納言かこの、すっきりとした後味のゼリーを組み合わせた。目で涼を楽しめる水まんじゅうだ。同じくあんこやから「香り広がるお抹茶ふりん②」も紹介。命名通り、抹茶の香りが広がる口どけなめらかなプリンと粒あん、抹茶ゼリーが三層に仕立てられている。それぞれ異なる食感が楽しめるのが嬉しい。渋みのある抹茶と粒あんの甘さのバランスがよい。

安定した人気のローソンのUchi Caféのあんこやシリーズ「宇治抹茶餅と丹波黒豆のあんみつ③」は、宇治抹茶使用の手作り小餅、丹波黒豆、北海道産小豆「ゆめむらさき」のこしあん、ホイップクリームをトッピングし、静岡県産の天草を使用した香りのよい寒天の組み合わせ。一方、旬のフルーツがたっぷり使われている夏コレクションからは「すいかの杏仁豆腐④」を。香りよいすいかのゼリーと杏仁豆腐を重ね、大きくカットした三浦半島産の「味すいか」をトッピング。両方とも素材1品1品にこだわった贅沢なスイーツに仕立てられている。

ファミリーマートのSweet+のCafeスイーツシリーズ「抹茶&黒蜜ゼリー⑤」は、角切りの黒蜜ゼリー・抹茶のプリンとムースを重ね、ホイップクリームと抹茶ソースを絞った上にアクセントとしてマロンダイスを飾った和洋折衷のカップスイーツ。チルドと菓子のシリーズ「とろ〜り壺に入ったわらび餅〜抹茶きなこ〜⑥」は、口どけのよいわらび餅に抹茶きなこをまぶし、別添の黒蜜をかけて食べるシンプルスイーツだ。

スリーエフのFSTYLE「ふわふわもち⑦」は、小さな羽二重餅に入った赤えんどうの塩気がポイント。優しい甘さで夏の胃を癒してくれそうだ。

※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

東京都港区 南青山 まめ

閑静な通りにひっそりと佇む人気和菓子店

東京メトロ銀座線の表参道駅と外苑前駅のほぼ中間、青山通り沿いのエイベックスビル裏手にある坂を下ったところに「南青山 まめ」はある。派手な看板はなく隠れ家的な立地にもかかわらず、開店早々から多くの客が訪れる。知る人ぞ知る名店だ。

店主の大八木恵子さんが趣味で始めた和菓子作りは口コミで、またイベントへの出店などで評判を呼び、静岡県三島市でおまんじゅうカフェをオープン。2年後には東京へ進出し、またたく間に人気和菓子店へと上り詰めた。「特別なことはしていない」と大八木さんは語るが、人気の所以は和菓子のキモとなる餡作り。機械に頼る店が多い中、この店ではすべて手作業で行われ、こし餡も手で漉すというこだわりようだ。一つ一つ丁寧な仕事を重ねることで、味わいや食感などすべてに調和のとれた逸品が出来上がる。

創業当時からある「わらび餅」は、黒砂糖だけを使った本わらび粉入りの餅の中に、自慢のこし餡がぎっしり。上品なこし餡と黒砂糖のコクが、きな粉の香ばしさと相まって口の中で優しく広がる。通常は常温保存だが、夏は20〜30分だけ冷蔵庫で冷やすのがおすすめだ。「豆大福」は特選餅粉を使用し、求肥作りの製法を取り入れているのが特徴。滑らかで伸びがよく、翌日でも柔らかい。赤エンドウの塩味が、甘さ控えめなつぶ餡の風味を引き立てている。「生の果物を使った夏の商品を」と試行錯誤の末に誕生したのが、「マンゴーあん」。マンゴーの果汁入りの葛を使った水まんじゅうで、中にはフレッシュなフィリピンマンゴーとこし餡が隠れている。みずみずしくて、マンゴーの甘酸っぱさがさわやか。6月〜9月上旬予定の季節商品で、販売は10時30分から。



- マンゴーあん (写真中央) 価格：310円  
サイズ：直径約50mm×高さ約40mm 重さ：約83g 保存方法：冷蔵
- わらび餅 (写真右) 価格：260円  
サイズ：直径約50mm×高さ約25mm 重さ：約50g 保存方法：常温
- 豆大福 (写真左) 価格：260円  
サイズ：直径約50mm×高さ約40mm 重さ：約83g 保存方法：常温

※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。消費期限は2日間。

南青山まめ  
〒107-0062東京都港区南青山3-3-21  
Tel.03-3479-2588  
営業時間：10:00〜18:30 (売切れ次第で閉店)  
定休日：日〜火曜日、2014年8/10(日)〜9/2(火)は夏休み  
<http://mameinfo.info/>

MCフードスペシャリティーズの

「味な話」

をリニューアルしました。

新作レシピや繁盛店のメニュー研究など、

「食」に関するトレンドを発信!

皆さまの「食」のアレンジを応援する、

おいしい話を満載でお届けします。

<http://ajibana.jp>



入会登録無料

メールマガジン  
会員募集中

食トレンド

繁盛店のメニュー研究を通じて、「食」に関するトレンドをピックアップし、発信します。

レシピ

中食・外食、加工メーカーの皆さまのお役に立つレシピをご提案します。

コラム

食品や添加物に関する豆知識を連載形式でご紹介します。

その他、魅力的なコンテンツを豊富に取り揃えています。

今後のMCフードスペシャリティーズの「味な話」にご期待ください!

Sweets Trend Vol.73 2014年8月号 2014年8月1日発行

MCフードスペシャリティーズ株式会社

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