

伝統と斬新を極めるチョコレート・スイーツ

冬になれば、年の瀬からバレンタインデーまで、巷にはいつにも増してチョコレートやチョコレート菓子が出回り、スイーツ好きの心をつかむ。老舗の味、伝統の味が変わらず人気だが、そこには一途なこだわりに加え、突き詰める職人の技と、新たなアイデアが凝縮しているようだ。

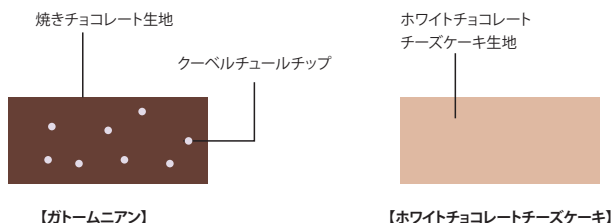
ホワイトチョコレートチーズケーキ／ガトームニアン

牟尼庵（むにあん） 松屋銀座店

ホワイトチョコレートチーズケーキ（写真手前）／価格：2,808円 サイズ：縦120mm×横120mm×高さ30mm 重さ：380g 消費期限：2日間
ガトームニアン（写真奥）／価格：3,240円 サイズ：縦130mm×横55mm×高さ45mm 重さ：300g 消費期限：14日間
保存方法：10℃以下

閑静な京都北白川に本店を構える、和と洋の調和をコンセプトにしたチョコレート菓子専門店。2014年7月に5周年を迎え、同年4月に松屋銀座店がオープンした。店名の「牟尼」とは、「沈黙の行を修する人」という意味。静かに黙々と、チョコレート菓子作りに精進している心意気が伝わってくる。ふわふわとした食感で、スーッと消え入るようにとろける「牟尼庵トリュフ」が看板商品。全9種類の味がそろう、1粒が大きめで食べごたえもあるところが人気だ。松屋銀座店限定の「Le dé(ル・デ)」も気になるところ。ハードタイプのトリュフチョコレートで、抹茶や山椒など京都の伝統的な食材をふんだんに使用している。また、飾らない見た目に自信を感じさせる、味わいに奥行きのあるチョコレート焼菓子も充実。

「ホワイトチョコレートチーズケーキ」は、小麦粉を一切使わず、ホワイトチョコレート、チーズ、卵、生クリームだけで焼き上げている。冷やして食べると、あっさりとしたチーズケーキの風味が際立つ。レアになればなるほど、ホワイトチョコレートのまろやかな味が強くなるので、好みの味を見つけて楽しむのがおすすめだ。「ガトームニアン」は、小麦粉の使用量を極力控えて焼き上げた、牟尼庵流焼きチョコレート。生地の中にクーベルチュールチップが程よく混ぜ込まれていて、レアな状態だと生地のしっとりとした口当たりにチョコレートチップの食感が楽しい。冷やすと全体的にパリパリとした食感で、これもまたひと味違った面白さがある。それぞれ12月31日までの販売。



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



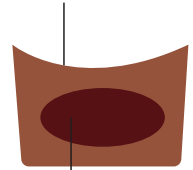
特撰ガトーショコラ

ケンズカフェ東京

価格：3,000円 サイズ：縦130mm×横75mm×高さ60mm 重さ280g
保存方法：18℃以下常温、10℃以下冷蔵 消費期限：常温で2日間、冷蔵で2週間

「特撰ガトーショコラ」のみで勝負する超人気店。日本でのガトーショコラ=チョコレート味のパウンドケーキという印象を払拭すべく、フランスやスイスで学んだ経験を生かし、本格的なガトーショコラを完成させた。イタリア・ドモーリ社がこのガトーショコラのために調合した最高級チョコレートを100%使用。カルピス特撰バターを贅沢に配合し、小麦粉を一切加えない「グルテンフリー製法」で焼き上げている。コクや苦味など上質なカカオの風味が広がり、甘さもキレがいい。「常温でテリーヌショコラ、冷やして生チョコ感覚、レンジで軽く温めてフォンダンショコラ」と違った楽しみ方ができるのも魅力。

ガトーショコラ生地



暖めるとトロリと溶け出す部分

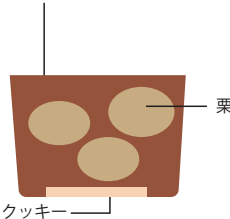
マールブルグ(栗)

ジーゲスクランツ本店

価格：1,296円 サイズ：縦125mm×横126mm×高さ80mm(箱の外寸) 重さ：360g
保存方法：高温多湿、直射日光を避けて保存 消費期限：7日間

ドイツ菓子を日本の食材でアレンジした、安心安全で親しみやすいスイーツがそろそろ。チョコレート焼菓子には特に力を入れていて、食材や見た目、利用する場面などを考慮し、風味や後味を大切に、独自の配合で一つひとつ丁寧に仕上げている。「マールブルグ(栗)」は、シナモンの香りが効いた少しビターなチョコ生地に、柔らかく甘露煮にした栗がゴロゴロ。栗のしっとりした食感やクセのない味わいが重要で、オーナーが厳選した栗のみを使用している。また、信楽焼きの陶器で焼き上げることで、生地のしっとり感やチョコレートの風味が引き立つ。現在は世田谷区赤堤にある本店のみで販売。

チョコレートスポンジ生地



<http://www.siegeskranz.co.jp/>



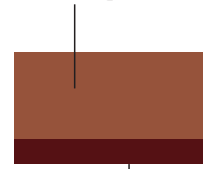
テリーヌショコラ“黒”

NOAKE TOKYO (ノアケトーキョー) 浅草店

価格：1,890円 サイズ：縦120mm×横60mm×高さ50mm 重さ：350g
保存方法：10℃以下冷蔵 消費期限：製造日から10日間

「懐かしくて新しい」をコンセプトにし、駄菓子や和菓子、昔ながらの日本の洋菓子をモチーフに、遊び心のあるスイーツが人気。チョコレート菓子については原材料の違いやこだわりがわかりやすく伝えられ、嗜好品としての洋菓子を楽しんでもらえる欠かせない商品とらえている。「テリーヌショコラ“黒”」は、カカオ70%とカカオ65%のチョコレートをブレンドし、それぞれの豆の香りや苦味、ほのかな酸味を引き立たせるため、甘みに黒糖を使用。まるで羊羹のようなねっとりとした口当たりが特徴で、チョコレートの濃厚な風味がじんわりと広がる。後からフワッとくる、チョコ生地の香ばしさも心地いい。

テリーヌ生地



アーモンド入りチョコレート生地



<http://noake.jp/>

横濱白煉瓦／横濱煉瓦／煉瓦の誘惑

霧笛楼 元町仏蘭西菓子店

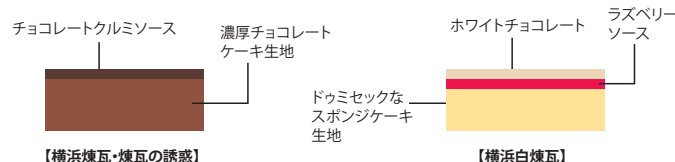
横濱白煉瓦 (写真手前) / 価格：216円 サイズ：縦45mm×横90mm×高さ27mm(箱の外寸)
 横濱煉瓦 (写真中央) / 価格：216円 サイズ：縦45mm×横90mm×高さ27mm(箱の外寸)
 煉瓦の誘惑 (写真奥) / 価格：162円 サイズ縦約30mm×横約90mm×高さ約20mm
 保存方法：高温多湿、直射日光を避けて保存 消費期限：製造日から90日間

横浜を代表する仏蘭西料理の名店「霧笛楼」のデザートを持ち帰りたい、という要望がきっかけで誕生した洋菓子店。30～50代のレストラン来店者のみならず、若い世代にもファンが多く、親子3世代にわたり利用する人も。新商品が年に1～2回登場し、生菓子も豊富だが、なかでもチョコレート菓子は店の根幹を支える主力商品に位置付けられている。レストランが発祥である「霧笛楼」のこだわりと独自性を、チョコレート菓子でうまく表現しているのだとか。

そんな自慢のチョコレート菓子の中でも、絶大な人気を誇るのが「横濱煉瓦」。濃厚なチョコレートケーキに、熱々のクルミソースを染み込ませた新感覚のフォンダンショコラだ。ずっしりした重量感と濃厚な味わいながら、軽やかな口どけがたまらない。冬は30秒程度レンジで温めると、よりフォンダンショコラらしい食感が味わえる。「煉瓦の誘惑」は、「横濱煉瓦」のハーフサイズでミニナイフ付き。食べ切りサイズで、手軽に楽しめる。ドゥミセック(半生焼き菓子)風の仕上がりの「横濱白煉瓦」は、ホロツとした食感がいい。コクのあるホワイトチョコレートに、ラズベリーソースの爽やかな酸味がアクセントになっている。



<http://www.mutekiro.com/>



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。



寒い日はほっこり暖か気分のスイーツで！

寒い冬には、暖かい飲み物と一緒にほっこりできるスイーツが人気だ。スリーエフの「もちぼによ和栗カスタード①」は、もち米粉を使った生地がもちもちと楽しい新感覚のシュークリーム。国産和栗ペーストのソースと、ミルクカスタードがたっぷり入っている。「モンブラン②」は、スポンジを敷いたカスタードクリームの上にホイップクリームとモンブランクリームを飾ったシンプルなスイーツ。セブンイレブンの「ふんわりカップケーキ (キャラメル) ③」は、スポンジの上にキャラメルとカスタードの2種類のホイップクリームを絞り、仕上げにキャラメルソースをトッピング。しっとり口どけの良いスポンジにも、キャラメルクリームが練り込まれている。

- ①FSTYLE もちぼによ和栗カスタード (スリーエフ)、価格：160円 重量：59g サイズ：直径6cm×高さ2cm
- ②FSTYLE モンブラン (スリーエフ) 価格：220円 重量：120g サイズ：10cm角×高さ4cm
- ③ふんわりカップケーキ (キャラメル) (セブンイレブン) 価格：195円 重量：62g サイズ：直径6cm×高さ5cm
- ④Uchi Café プレミアム モンブラン (ローソン) 価格：295円 重量：70g サイズ：直径6cm×高さ7cm
- ⑤Uchi Café ふんわりワッフル ヘルギーショコラ (ローソン) 価格：144円 重量：65g サイズ：横11cm×縦7cm×高さ2cm
- ⑥Sweet+ Cafeスイーツチョコブラウニー (ファミリーマート) 価格：298円 重量：270g サイズ：直径8cm×高さ11cm
- ⑦Sweet+ 栗きんつば (ファミリーマート) 価格：140円 重量：58g サイズ：4.5cm角×高さ2cm

安定した人気のローソンUchi Caféプレミアムシリーズからは「モンブラン④」を。専門店でも多く使用されているサバトン社のマロンペーストを使ったマロンクリームを絞りあげた贅沢なモンブランだ。チョコレートでコーティングしたメレンゲ生地を土台に置き、マロンアイス入りのホイップクリーム、マロンクリームの順に層にした、3段階で食感・風味を味わえる仕立て。マロンクリームは洋酒の香りがアクセントになっている。カジュアルシリーズの「ふんわりワッフル ヘルギーショコラ⑤」はふわふわなチョコワッフルに控え目なチョコクリームをサンド。ファミリーマートSweet+の「Cafeスイーツ チョコブラウニー⑥」は、角切りコーヒーゼリー入りのチョコレートプリンにチョコレートムースを重ね、ホイップクリームを絞り、チョコブラウニーとクラッシュアーモンドをトッピング。ボリュームはあるがくどくない。「栗きんつば⑦」は、北海道産小豆に刻んだ栗を入れた贅沢なきんつば。素材の風味を活かすため、薄く衣を塗り仕上げている。

※保存は要冷蔵、賞味期限は当日～2日 ⑦は約1カ月
 ※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

東京都練馬区 アルカシオン

日本ではこの店でしか手に入らない幻のスイーツ

フランススタイルの菓子店をコンセプトに、ケーキはもちろんフランス伝統の焼菓子、チョコレート、惣菜パン、ジャムなど、目移りするほどさまざまな商品が並ぶ。オーナーシェフの森本 慎氏の菓子作りは、「基本を守りきちんとした仕事をする事」がモットー。当たり前のようだが、「いい材料を使い、いい仕事を心がければ誰でもおいしいものができます。ただ、それをわかって仕事をしているかどうか、大きな違いなのです」。そう語る森本シェフは、国内で修業し渡仏。フランスのボルドー地方を中心に修業を重ね、2005年にこの店をオープンさせた。「デュネット」は、森本シェフの修業先であるボルドー地方の「パティスリー マルケ」のスペシャリテ。南西フランスの特産品を使用した焼菓子で、日本では唯一この店だけが製造を許可されている。薄い生地を円錐状に巻いた中に、アーモンドや松の実、コニャックなどをペースト状にして詰め、チョコレートでコーティング。アーモンドはスペインのマルコナ種を使用。コニャックは南西フランス産のものを使っている。コニャックの上品な香りが鼻に抜け、甘さ控えめな大人の味わい。「ケーキ ショコラレ」は、しっとりしたミルクチョコレートのパウンドケーキ。チョコレートやヘーゼルナッツなどがトッピングされ、食べ進めるごとにサクサク、カリカリと食感が弾んで楽しい。バニラとラム酒が香る「カヌレ」は、キャラメリゼした表面のカリッとした食感とほろ苦さのある甘みが絶妙。フランス伝統菓子の店は数あれど、ここでしか出会えないスイーツがそろっている。



- ケーキ ショコラレ (手前右) 価格:210円
サイズ:直径60mm×高さ30mm 重さ:40g 保存方法:常温 消費期限:製造日から2週間
- デュネット (手前左) 価格:860円
サイズ:底面直径約25mm×高さ約30mm (1個分) 重さ:120g (内容量)
保存方法:冷暗所 消費期限:製造日から約3週間
- カヌレ (写真奥) 価格:1個220円
サイズ:底面直径35mm×高さ50mm 重さ:100g 保存方法:常温 消費期限:当日

※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。

アルカシオン
〒178-0064 東京都練馬区南大泉5-34-4 Tel.03-5935-6180
営業時間:10:30~20:00
定休日:月曜日(祝日の場合は火曜日)
<http://arcachon.jp/>

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.74 2014年12月号 2014年12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