

# 全国から粒よりのスイーツを選べる！ お取り寄せの魅力

スイーツに欠かせない販売ルートがお取り寄せ（通販）。常温はもちろん、冷蔵や冷凍で全国から名品の数々を入手することができる。さまざまな商品があるが、旬や地元の特産、シェフ自らが選ぶ逸品の素材を活かしたこだわりのスイーツが多い。だから、お取り寄せマニアも後を絶たない。そんなお取り寄せ商品の中から、人気の商品をご紹介します。

## 思い出の大きな木～小山流バウムクーヘン～S / 養老牛プレミアム小山ぷりん 冬濃厚味 パティシエ エス コヤマ

思い出の大きな木～小山流バウムクーヘン～S（写真手前）／価格：1,200円 サイズ：直径約130mm×高さ約50mm 重さ：約325g 保存方法：常温（18～24℃）、夏季冷蔵 消費期限：14日間  
養老牛 プレミアム小山ぷりん 冬濃厚味（写真奥）／価格：4,300円（9本入り詰め合わせ・木箱入り） サイズ：直径約48mm×約100mm（容器含む） 重さ：約240g（容器含む） 保存方法：冷蔵 消費期限：5日間

小山 進シェフは数々のコンクールで優秀な成績を収め、国内外で注目を集めるパティシエ。兵庫県三田市にある彼の店舗は1500坪もの広大な敷地を有し、生ケーキ専門店やショコラトリなど7ブランドを展開している。敷地内には、お菓子教室やギフトサロンも併設。「上質感のある普通味」をテーマに、食を通した「物創り」や地域の魅力などスイーツを通して発信している。また、商品のクオリティの高さはもちろん、パッケージデザインが凝っていてギフトとしても人気が高い。

「思い出の大きな木～小山流バウムクーヘン」は、小山シェフが幼いころによく遊んだ自然豊かな母方の故郷、兵庫県の多可町で生まれた「播州平飼地鶏」の有精卵を使用。シェフにとって“おいしい卵”のルーツと言える特別な卵で、オレンジ色の黄身がまろやかなコクと風味を与えている。きめ細やかに仕立てた手作りマジパンを加えることで、しっとりふんわりした口当たり。「養老牛 プレミアム小山ぷりん 冬濃厚味」は、11～3月だけの通販限定商品。北海道・養老牛の完全放牧乳牛から採れる“ワイルド・ミルク”が主役で、そのミルクはうっすらと生クリームが張るほどの濃厚さ。牛が無農薬の青々とした牧草を食む晩春～初秋にはさっぱりとしたミルクとなり、干し草を食む秋～春は力強くコク深い味わいのミルクとなる。この時期は後者のミルクを使用。石垣産の高純度な砂糖を加え、ワイルド・ミルクが持つ深みのある甘味とコクを引き出している。



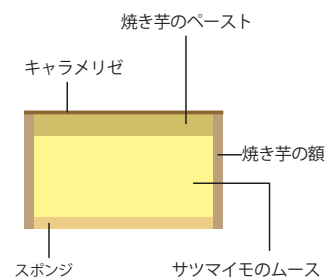
<http://www.ballantine.com/>



## とりいさん家の芋ケーキMサイズ バランタイン

価格：1,728円 サイズ：直径120mm×高さ50mm 重さ：約490g  
保存方法：-18℃以下で冷凍 消費期限：2日間・解凍後当日

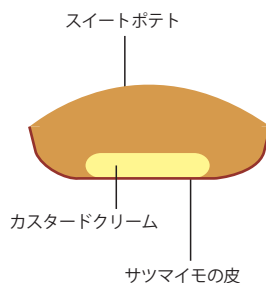
兵庫県三木市の田園地帯にあるアーリーアメリカンを基調としたカフェ。自家焙煎コーヒーやケーキ、ソース、ドレッシングなど、手をかけられるものは自家製にこだわっている。お取り寄せ界で人気上位の「とりいさん家の芋ケーキ」は、鳴門金時の最高品種「里むすめ」を皮ごと使ったサツマイモのケーキ。生クリームを加えたサツマイモの優しい甘さのムースや、皮付きのままペースト状にした焼イモは優しい甘さで、口の中でとろける滑らかさ。キャラメリゼのほろ苦さが効いていて、クセになる味わいだ。



## スイートポテト クランベリー

価格：1本1,200～1,500円（店舗販売は100g 205円の量り売り） 重さ：585g～  
保存方法：冷蔵 消費期限：到着日の翌日

北海道帯広市にある洋菓子店で1972年の創業以来、人気不衰看板商品が「スイートポテト」。一つひとつ丁寧に作られ、サツマイモの皮を器代わりしているのがおもしろい。サツマイモの自然な風味を生かし、過剰に手を加えず優しい甘さに仕上げている。カスタードクリームや、サツマイモの食感が残っているところもいいアクセントに。冷やしたままでもおいしいが、電子レンジで温めるのもオススメ。ラップに包んで1分前後温めると、ホクホクでトロツとした食感になり甘みも増す。



<http://www.cranberry.jp>



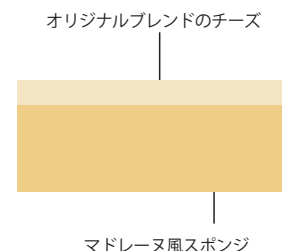
<http://www.kannyo.co.jp>



## オリジナルデンマークチーズケーキ 観音屋

価格：2,268円（6個入り） サイズ：直径90mm×高さ20mm 重さ：約50g  
保存方法：10℃以下の冷蔵 消費期限：5日間

兵庫県神戸市で1975年から続く、デンマーク直送のチーズを使った料理が人気の店。チーズ料理が珍しかった開業当時、チーズのおいしさを広めるべく「オリジナルデンマークチーズケーキ」が考案された。マドレーヌ風のきめの細かいスポンジケーキに、オリジナルブレンドのチーズをたっぷりかけた一品。オーブントースターで3～5分、チーズがとろけて流れかかるまで焼き上げる。焦げ目をつけたくないのがコツだ。甘めのスポンジケーキに、とろけるチーズのほどよい塩味が絶妙に合う。



焼きモンブラン／焼きモンブランショコラ詰め合わせ(チョコ芋、ガナッシュ、チョコ栗)  
IWAHANA(イワハナ)

断面写真右から

焼きモンブラン、焼きモンブランショコラ(ガナッシュ)、焼きモンブランショコラ(チョコ芋)

※価格は、焼きモンブラン(3個入り990円)、焼きモンブランショコラ(3個入り1,080円)

※いずれもサイズ:直径約48mm×高さ約40mm 重さ:約48g 保存方法:-18℃で冷凍 消費期限:冷凍30日間、解凍後5日間

岡山県岡山市にあるこの店を全国的に知らしめたのが、「焼きモンブラン」。渋皮煮の栗を丸ごと詰めたダイヤモンドをパリパリ生地地で包んでいて、一つひとつ、職人が手作業で作りに上げている。外側の香ばしい生地がパイよりもザクザクとした食感で、しっとりしたダイヤモンドとの食感の違いが楽しい。冬～春限定の「焼きモンブランショコラ」も人気が高く、ダイヤモンドをチョコレートでコーティングした「チョコ栗」、栗の代わりにダイスカットのサツマイモを入れた「チョコ芋」、チョコレート生地の「ガナッシュ」がある。食べる時はまず冷蔵庫で約2時間、常温なら約1時間かけて解凍。160℃のオーブンで約2分焼いたら、そのままオーブンの中で1分蒸らせばできあがりだ。春は抹茶、夏はレモンなど季節ごとに限定品が登場する。

<http://www.iwahana-ok.jp>



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!

コンビニの店頭にも赤く可愛い苺を使ったスイーツが並び始めると、春を間近に感じる。今回は、そんな華やいだスイーツたちを紹介。

セブン-イレブンの「2つの味わいレアチーズ①」は、低温で蒸し上げた濃厚なチーズケーキとクリーミーなチーズムース2つの味わいが楽しめるレアチーズデザート。苺ホイップクリームとベリーソースをトッピングした華やかなたな仕上がり。

ローソンのロールケーキの新作を楽しみにしているファンも多い、プレミアムシリーズからは「あまおう苺のロールケーキ②」が登場。福岡県産あまおう苺をハーフサイズでトッピングし、ロールケーキの生地にも「あまおう苺」のピューレを使用しているという贅沢さ。福岡県産あまおう苺は、特徴である「あ」かい、「ま」るい、「お」おきい、「う」まいの頭文字をとって名づけられた品種。

ファミリーマートのSweet+「苺大福③」は、弾力のある餅生地北海道産小豆のつぶあんといっしょにホイップクリームを合わせた小豆クリームを包んでいる。ほのかな酸味の苺と大福の甘さが抜群のバランスだ。同じくSweet+の「苺&レアチーズのバルフェ④」はクッキークラムにホイップクリーム入り苺カスタード・苺ダイス入りのソース・スポンジを重ね、レアチーズクリームと苺の果肉を飾った。多種類の味のハーモニーが楽しめる。

スリーエフのFSTYLE「チョコぽっくりシュー(いちご&ホイップ)⑤」はシュー生地にビスケット生地を乗せて焼き上げ、ホイップクリームと苺クリームを入れ、苺チョコでコーティングした、さっくりとした食感のシュークリーム。「レアチーズ⑥」は、スポンジにレアチーズムース、ホイップクリーム、ベリーソースをトッピング。さっぱりとした味わいのチーズケーキに仕上げている。

- ①2つの味わいレアチーズ (セブン-イレブン)  
価格: 210円 重量: 102g サイズ: 直径6.5cm×高さ7cm
- ②Uchi Café プレミアムFSTYLE あまおう苺のロールケーキ (ローソン)  
価格: 195円 重量: 73g サイズ: 直径9cm×高さ2.5cm
- ③Sweet+ 苺大福 (ファミリーマート)  
価格: 168円 重量: 82g サイズ: 直径6.5cm×高さ4.5cm
- ④Sweet+ 苺&レアチーズのバルフェ (ファミリーマート)  
価格: 280円 重量: 90g サイズ: 直径7cm×高さ7.5cm
- ⑤FSTYLE チョコぽっくりシュー(いちご&ホイップ) (スリーエフ)  
価格: 150円 重量: 88g サイズ: 直径8cm×高さ4cm
- ⑥FSTYLE レアチーズ (スリーエフ)  
価格: 220円 重量: 270g サイズ: 10cm角×高さ3.5cm

※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

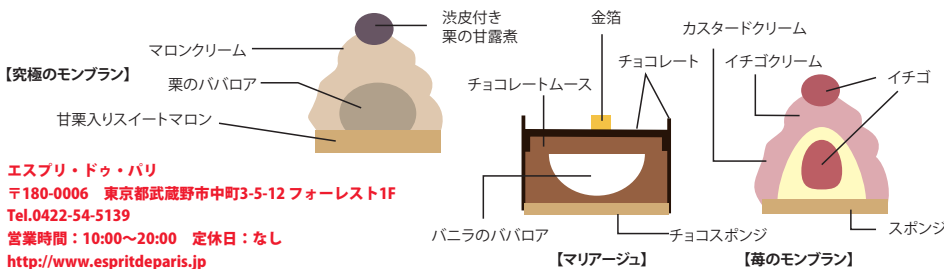
街角のSweet Shop

東京都武蔵野市 エスプリ・ドゥ・パリ

厳選素材の“最もおいしい瞬間”が詰まったケーキが人気

吉祥寺の閑静な住宅街に店を構えて25年目、地元で幅広い年齢層に愛されている洋菓子店。北海道直送のバターや生クリーム、茨城・常陸大宮の大自然で育まれた「奥久慈卵」、オーナーシェフの鈴木俊行さんが足を運んで選び抜いた契約農園直送のフルーツなど素材には人一倍こだわりがある。保存料や添加物をできる限り使わず、素材の「おいしい瞬間」を最大限に引き出したスイーツがそろう。

「鈴木俊行の究極のモンブラン®」は、「最後の最後まで栗が楽しめるモンブランを」と考案された。ポイントは土台。通常はスポンジやタルト、メレンゲなど栗以外の素材がほとんどだが、このモンブランの土台は栗を裏ごしし、しっとり焼き上げたスイートマロン。中には天津甘栗がたっぷり、栗のペーストや栗のムースと、どこを食べても栗を満喫できる。店舗販売は9~3月のみだが、ネット通販なら通年購入可能だ。「マリアージュ」は、バニラのババロアをチョコレートムースで包み込んだ一品。チョコレートのビターな風味と、バニラの芳醇な香りが絶妙に合う。12月下旬~4月初旬に登場する「まるごと苺のモンブラン」は、中にまるまるイチゴが1個隠れている。イチゴクリームの甘酸っぱさが爽やかで、匂を存分に感じられる味わいだ。



エスプリ・ドゥ・パリ  
〒180-0006 東京都武蔵野市中町3-5-12 フォーレスト1F  
Tel.0422-54-5139  
営業時間：10:00~20:00 定休日：なし  
<http://www.espritdeparis.jp>



- 鈴木俊行の究極のモンブラン®(写真左奥) 価格:692円  
サイズ:直径約70mm×高さ約70mm 重さ:約140g  
保存方法:5°C以下で冷蔵
- マリアージュ(写真手前) 価格:411円  
サイズ:直径約60mm×高さ約35mm 重さ:約75g  
保存方法:冷蔵
- まるごと苺のモンブラン(写真右奥) 価格:476円  
サイズ:直径約70mm×高さ約80mm 重さ:約95g  
保存方法:冷蔵

※いずれも消費期限は当日。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。

MCフードスペシャリティーズの

「味な話」

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！  
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.75 2015年2月号 2015年2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 2015 mc-foodspecialties, Inc. All Rights Reserved