

進化系 “最中” 最新事情

古くからあるベーシックな和菓子、最中。
 そもそもは餅から作った皮で餡を包んだ和菓子。
 江戸時代に原型があるが、今の形になったのは明治以降のこと。
 そんな最中也、和洋折衷のものもあり、味のバリエーションも増え、
 スタイルも豊富に日々進化している。

まめもなかおもたせ／もなかフロランタン

西新井大師もなかカフェ まめつばき

まめもなかおもたせ (写真奥および右) / 価格650円 サイズ: 直径約50×高さ約20mm (1個分) 重さ: 約30g (1個分)
 保存方法: あんこは要冷蔵、皮は常温 消費期限: 5日間

もなかフロランタン (手前左) / 価格1個120円 サイズ: 縦約80×横35×高さ10mm 重さ: 約50g 保存方法: 常温 消費期限: 14日間

西新井大師参道に位置し、最中皮を使ったデザートやスープを提供する新感覚の和カフェ。プレートランチや軽食など、手作りの食事メニューも充実している。年齢層の高い人向けの店が多い土地柄、若い世代の人にも訪れてほしいと考案されたのが「まめもなか」。マカロンのようにカラフルなひと口サイズの最中で、皮はもち米を100%使用している。常時数種類ほどある餡は季節ごとで変わり、春はさくら、夏はラムネ、秋はいちじく、冬はゆずなど、年間で約30種類とバリエーション豊か。「まめもなかおもたせ」はお取り寄せも可能なセットで、6色の最中皮にお好みで2種類選べる餡を詰め合わせている。4月の餡は写真のさくらと抹茶のほか、おぐら、黒ゴマ、はちみつレモン、アップルシナモンがそろそろ。食べる直前に最中皮に餡を詰めるスタイルなので、いろいろアレンジできるのも魅力。バターやアイスをトッピングしたり、餡と一緒に詰めたり、2種類の餡を半分ずつ詰めたりと、オリジナルの最中が楽しめる。

和洋折衷の「もなかフロランタン」は、小麦粉を使っていない最中版フロランタン。もち米100%の厚焼きにした最中皮に、キャラメルとアーモンド、ヘーゼルナッツを流し込んで焼き上げている。パリパリとした軽さが心地よい最中皮の食感と、キャラメルやナッツのカリッと弾けるような食感が絶妙。ナッツの風味が際立つよう、キャラメルの甘さが控えめなのもいい。こちらも6個入りからお取り寄せが可能。



<http://mametsubaki.com>

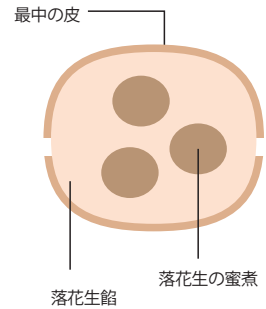


楽花生最中 (落花生あん)

オランダ家

価格1個154円 サイズ：縦約80×横約40×高さ約30mm 重さ：約47g
保存方法：常温 消費期限：製造後20日間

菓子とパンの製造卸で開業し、いまや千葉県内に48店舗を構える地元ではおなじみの和洋菓子店。落花生やサツマイモ、醤油など、地場の素材を取り入れた菓子が充実している。「楽花生最中」は、落花生をかたどった形がユニーク。千葉の自然に育まれた落花生を、純度の高い白ザラ糖の蜜でじっくりと蜜煮にし、白餡に加えて炊き上げた落花生餡がたっぷり詰まっている。佐賀県産のもち米「ひよこもち」の旨味を閉じ込めた最中皮が、しっとりした餡と口の中でとけ合い、甘さの中に香ばしさが広がる。落花生の蜜煮がおいしいアクセント。「小豆つぶあん」を詰めたタイプもある。

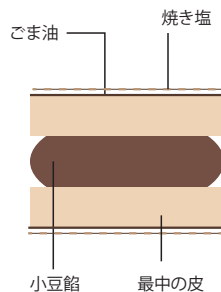


揚最中

御菓子司 中里 (おんかしつかさなかざと)

価格1個186円 サイズ：直径約50×高さ約20mm 重さ：約20g
保存方法：常温 消費期限：3日間

明治6(1873)年創業の日本橋「三河屋安兵衛」が前身の老舗和菓子店。生菓子は「揚最中」「南蛮焼」「ぶどう餅」の3つに絞られ、昔ながらの製法で一つひとつ丁寧に作られている。「揚最中」は、文字通り最中の皮を油で揚げた斬新な逸品。上質なゴマ油で揚げた厚みのある最中の皮で、北海道十勝産小豆を練り上げたつぶ餡をサンドし、皮の表面には伊豆大島産の「やきしお」をまぶしている。サクサクの食感はもちろん、ゴマ油の風味と塩味が、ふくよかな餡の甘みと相まって後を引く。食べる前にオーブントースターで軽く炙ると、より皮のパリパリ感や香ばしさが増す。

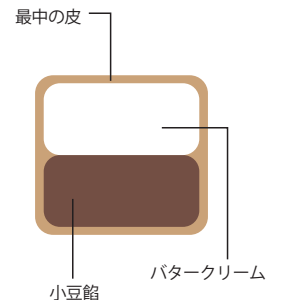


東京駅舎最中

あわ家惣兵衛 東京駅グランドスタダイニング店

価格260円 サイズ：縦約25×横約150×高さ約25mm 重さ：約40g
保存方法：冷蔵所(常温) 消費期限：10日間

70余年の歴史ある和菓子店で、伝統の味を守りつつ、常識にとらわれない創作和菓子にも力を入れている。なかでも東京駅構内にあるこの店は、創作和菓子の宝庫。限定品も多数そろろう。「東京駅舎最中」は、2012年の東京駅丸の内駅舎復元に合わせて誕生した。丸の内駅舎をかたどった最中の皮で、風味がいい自慢の小豆餡と、爽やかなバタークリームを挟んでいる。小豆餡とバタークリームの組み合わせなのに、しつこくなくて後味も上品。見た目もさることながら、スティック状で食べやすいのも魅力だ。駅舎を描いたパッケージもおしゃれで、東京みやげにぴったり。



ゆめねこ

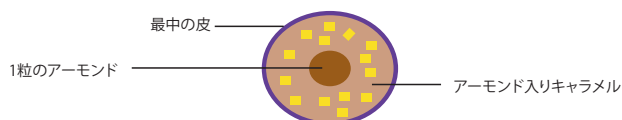
西洋菓子 周五郎

価格：1個320円 サイズ：縦約70×横約40×高さ約35mm 重さ：約25g 保存方法：常温 消費期限：購入日を含む21日間

素材や製法など、和のエッセンスを加えた洋菓子を手がける店。天然の素材を使用し、子どもから年配者まで安心して楽しめる。この店を代表するのが、猫が丸くなって寝ている姿の「ゆめねこ」。猫形の最中の皮にキャラメルを詰めて焼き上げたスイーツで、商標登録されている。猫好きのご主人が、「猫＝寝子」という発想から眠る猫のフォルムを思いつき、長い年月をかけて試行錯誤した末に生み出した。

口どけと味わいの良質さを求めるキャラメル作りには、素材と手間を惜しまないのがポイント。北海道で生産されたバターと生クリーム、ハチミツなどを鍋の中でゆっくり混ぜ合わせ、時間をかけてじっくり煮詰めることでキャラメルの香ばしさを引き出している。クラッシュアーモンドを加えて仕上げたキャラメルを最中の皮に流し込み、高温のオーブンで焼き上げているので、皮とキャラメルに一体感があり、香ばしさも増幅。なかにはひと粒のアーモンドが隠れている。

「ゆめねこ」は5種類あり、皮の色によって中のキャラメルの味が違う。「白猫」はバニラ香るベーシックなタイプで、「青猫」は醤油を効かせている。フランボワーズの酸味を感じる「薄紅猫」、ビターチョコレートを加えた「黒猫」、シナモンの香り漂う「紫猫」と創想的な味わいがいろいろ。ギフトにもオススメだ。



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。



行楽のお供にコンビニスイーツ！

暖かくなると、ピクニックやハイキング、お花見などに出かける機会も増えてくる。そんな行楽のお供には手軽なコンビニスイーツがぴったり。

セブン-イレブンの和スイーツから3つご紹介。「桃レアチーズ大福①」は、桃の果汁が楽しめるソースとさっぱりとした味わいのレアチーズクリームを柔らかい餅生地で包んだ、洋菓子的な一品。淡い桃色の餅生地が、春にぴったりのスイーツだ。同じくピンクの「いちごちーずもち②」は、ひと口サイズ。たっぷり苺ピューレを練り込んだ餅菓子だ。とろりと濃厚な味わいのチーズソースが中にはいつており、小さいながらも充実した味わいの商品だ。「たっぷり餡子の白玉ぜんざい③」は、もちもちとした白玉と、ふっくらと炊き上げた程良い甘さのぜんざい餡、すっきりとした甘さのクリームの組み合わせ。

ローソンのUchi Caféからは、カジュアルシリーズのを2つ。「スプーンで食べるレモンケーキ④」は外はパリッと、中はふわふわな食感。純生クリームに入ったレモン果皮が爽やか。「エッグタルトパイ⑤」は、オーブンで温めればパリッと、レンジで温めればふんわりとした二通りの食感が楽しめる。

ファミリーマートSweet+の「桜最中⑥」は、桜色の最中の皮で国産桜葉を練り込んだ餡を挟んだ餅入り最中。桜の香りが嬉しい。

スリーエフのFSTYLE「もちぼよ いちごクリーム⑦」は、いちご果肉入りのカスタードに、濃厚なホイップクリームが入った春のぼよ。「能登塩ぶりんロール(個食)⑧」は、石川県観光大使でもある辻口宏啓シェフが監修をしたロールケーキ。醤油を効かせた香ばしいスポンジで能登の塩を使ったプリンと濃厚なホイップクリームを巻いた。すっきりとした甘さだ。

※保存は要冷蔵、賞味期限は当日～3日、⑥のみ約1カ月 ※一部地域で発売されていないものもあります

- ①桃レアチーズ大福 (セブン-イレブン)
価格：130円 重量：61g サイズ：直径6cm×高さ2cm
- ②いちごちーずもち (セブン-イレブン)
価格：135円 重量：18g(1個)×4 サイズ(1個)：縦3cm×横2.5×高さ1.5cm
- ③たっぷり餡子の白玉ぜんざい (セブン-イレブン)
価格：260円 重量：138g サイズ：直径8.5cm×高さ6cm
- ④Uchi Café スプーンで食べるレモンケーキ (ローソン)
価格：150円 重量：56g サイズ：縦10cm×横6×高さ4cm
- ⑤Uchi Café エッグタルトパイ (ローソン)
価格：129円 重量：56g サイズ：直径7cm×高さ3.5cm
- ⑥Sweet+ 桜最中 (ファミリーマート)
価格：55円 重量：29g サイズ：直径6.5cm×高さ2cm
- ⑦FSTYLE もちぼよ いちごクリーム (スリーエフ)
価格：120円 重量：59g サイズ：直径7.5cm×高さ2cm
- ⑧FSTYLE 能登塩ぶりんロール(個食) (スリーエフ)
価格：250円 重量：82g サイズ：直径8cm×高さ3.5cm

街角のSweet Shop

東京都目黒区 黒船 自由が丘本店

黒船来航のように日本の菓子界に新風を巻き起こす

「つくりたてを、つくりたくて。」をコンセプトに自由が丘で誕生した、工房を構える菓子店。卵の風味漂う“つくりたてが命”のカステラから始まり、若い世代にも支持されるさまざまな菓子がそろっている。どの商品も見たいはいたってシンプル。それだけに過剰な飾り付けなどでごまかさず、味そのもので勝負している姿勢がうかがえる。岩手山麓の広大な土地で育まれた鶏の卵や、粒度を細かく均一にした国産の小麦粉、北海道のてん菜を原料とする甜菜糖とサトウキビが原料の上白糖など、吟味された素材を使い、製法にもこだわっている。また、白×黒のパッケージがスタイリッシュで、ギフトとしても人気が高い。

「黒船最中」は黒船を模したかわいい形で、そのディテールの細かさは食べるのが惜しいほど。北海道十勝産の小豆を使用した餡が、上品な甘さでなめらかな口当たりだ。しかも最中の皮と餡が別々になっていて、食べる直前に餡を詰めて味わうので、まるで出来たてのようにサクサクとした皮の香ばしさが楽しめる。半月形の「黒船どらやき」は、カステラに次ぐ看板商品。黒糖特有の奥深い甘さが効いた生地に、北海道十勝産小豆をふっくら炊き上げた餡がたっぷり詰まっている。何より生地のモチモチとした、食べごたえのある食感がたまらない。「PONTA RASQ (ポンタ ラスキュ)」は、スティックタイプのカステラのラスク。カステラを成形する際に切り出される端の部分を活かそう、という発想のもと商品化された。“もったいない精神”から生まれたヒット商品だ。卵の香りやカステラの優しい味わいはそのままに、じっくりと焼き上げ、ほろほろとほどけるような軽くて口どけのいい食感に仕上がっている。



- 黒船最中(写真中)
価格270円 サイズ:縦約25×横約75×高さ約70mm(外装) 重さ:約39g
保存方法:常温 消費期限:製造日を含む90日間
- 黒船どらやき(写真右)
価格227円 サイズ:縦約40×横約110×高さ約30mm(外装) 重さ:約50g
保存方法:常温 消費期限:製造日を含む3日間
- PONTA RASQ Mサイズ(写真左)
価格864円 サイズ:縦70×横約120×高さ約250mm(外装)
重さ:100g(内容量) 保存方法:常温 消費期限:製造日を含む14日間

※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。

黒船 自由が丘本店
〒152-0035 東京都目黒区自由が丘1-24-11
Tel.03-3725-0054
営業時間:10:00~19:00 定休日:月曜日(祝日の場合は翌日)
<http://www.quolofune.com>

弊社取扱製品 ピックアップ



熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き色付け等にもおすすめです。

天晴 本みりん

歴史ある流山の白味醂の流れを継ぐ本みりんです。上品な甘みと落ち着いた風味で、たれ、つゆ、菓子などに適しています。

洋酒各種

ブランデー、ラム、フルーツリキュール、ワインなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当までお問い合わせください。

MCフードスペシャリティーズ株式会社

Sweets Trend Vol.76 2015年2月号 2015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 2015 mc-foodspecialties, Inc. All Rights Reserved