

酒粕・日本酒を使ったスイーツ

甘酒キャラメル、お酒を使ったチョコレート
大吟醸の酒粕をふんだんに使ったカステラや生チーズケーキ
さらにバウムクーヘンやパウンドケーキなど、
酒粕や日本酒を使ったスイーツが大人の味として人気を集める。
今回はそんなスイーツを日本全国から紹介する。

甘酒キャラメル／百々登勢 生チョコ／SAKEソルトチョコ

SAKE SHOP 福光屋 金沢店

甘酒キャラメル (写真右)

価格：370円 サイズ：縦約200×横約150mm (1袋) 重さ：約80g 保存方法：直射日光、高温多湿を避けた冷所 消費期限：製造日から1年間

百々登勢 生チョコ (写真左)

価格：1,296円 サイズ：縦約25×横約25×高さ約18mm (1個) 重さ：約15g×4個 保存方法：10℃以下 消費期限：メーカー発送日より14日間

SAKEソルトチョコ (写真左手前)

価格：1,296円 サイズ：直径約25×高さ約3mm (1枚) 重さ：約4g×18枚 保存方法：10℃以下 消費期限：製造日から120日間

寛永2 (1625) 年創業、金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵「福光屋」の直営店。契約栽培米と霊峰白山の麓から100年の歳月をかけて湧き上がる清冽な水、伝統を守りつつ進化し続ける蔵人たちの技術が集結した純米酒が魅力だ。販売店舗は「純米酒のある日常」をテーマに、自社ブランドの純米酒をはじめ厳選の酒器や地元の酒肴、米醗酵技術から生まれた基礎化粧品など幅広く取り揃えている。なかでも昨今の醗酵食品ブームが追い風となり、糀甘酒や酒粕、さらにはそれらを使ったスイーツの人気が高い。

「甘酒キャラメル」は、伝統の技で丹念に仕込んだ香り豊かな純米酒粕を練り込み仕上げた甘酒風味のソフトキャンディ。優しい甘さで、噛むほどに甘酒の風味がしっかりと広がる。甘酒はアルギニンやグルタミンなどのアミノ酸、ブドウ糖、ビタミンB1や葉酸などのビタミン類と栄養が豊富で、「飲む点滴」とも称されるほど。熱中症予防にも、ひと役買いそうだ。

自社の長期熟成純米酒「百々登勢(ももとせ)」をたっぷり含んだ「百々登勢 生チョコ」は、なめらかな口どけだがたまらない。熟成酒のふくよかな香りが、ほろ苦くてコク深い生チョコの味わいを一層引き立てている。「SAKEソルトチョコ」のポイントは、自社の純米酒で炒ったソルト。ビターチョコの上に少量のっているだけに、その存在感は大きくキリッと味をまとめている。ほかに夏にオススメの「酒かすアイス」など、いずれもネット販売で購入可能。



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



熟成日本酒パウンドケーキ7種のフルーツ (Mサイズ)

Sweets Bucchus (スイーツ バッカス)

価格：2,700円 サイズ：縦約165×横約80×高さ約65mm 重さ：約450g
保存方法：10℃以下 消費期限：未開封で30日間

店舗を持たずネットや催事で展開する、「日本で唯一の日本酒スイーツ専門店」を謳う店。群馬の銘酒「赤城山」の大吟醸酒粕を使った「熟成日本酒パウンドケーキ」が看板商品だ。酒酵母で熟成され、パウンドケーキとは思えないしっとり感とコクのある味わいが後を引く。半年間酒に漬けた7種のフルーツをふんだんに使用。オレンジやキウイフルーツなどが立体的に飾られ、見た目もアートのような豪華さ。中にもドレンチェリーなどフルーツがぎっしり詰まっている。月替りメニューもあり、「ビターレモン」や「ココナッツパイン」は冷やすのがオススメ。

<http://www.47club.jp/12M-000066qkg>

大吟醸酒の實バウムクーヘン(ミニバウム)

八海山 千年こうじや

価格：399円 サイズ：直径約90×高さ約28mm 重さ：約80g
保存方法：直射日光、高温多湿を避けた常温 消費期限：20日間

2014年3月、日本橋にオープン。新潟の銘酒「八海山」の全ラインナップを取り揃え、米や麴、発酵をテーマにした食品も充実している。「大吟醸酒の實バウムクーヘン」は、那須の御用卵とフレッシュバターを贅沢に使用した生地に、大吟醸「八海山」の新鮮な酒粕とコシヒカリ米粉を加えて焼き上げた。酒粕がほのかに香り、しっとりとした口当たりがいい。常温や電子レンジで軽く温めると、より口どけが増す。春季には「桜バウム」、夏季には「桃バウムミニ」、秋季には「栗バウムミニ」、冬季には「チョコバウム」と、季節ごとに旬の素材を使ったバウムクーヘンが登場する。

<http://www.sennen-koujiya.jp/shop/hakkaisan-sennenkoujiya>



大吟醸粕てら

金精軒

価格：1,330円 サイズ：縦約220×横約70×高さ約50mm 重さ：約250g
保存方法：直射日光、高温多湿を避けた冷所 消費期限：21日間

明治35（1902）年創業、地元や国産の材料にこだわった四季折々の和菓子を提供する老舗。「大吟醸粕てら」で使用される酒粕は、「金精軒」の向かいにある265年続く山梨銘醸の大吟醸酒「中屋伊兵衛」のもの。大吟醸の酒粕は、日本の名水百選に選出された甲斐駒ヶ岳の伏流水で仕込まれ、自然流下によって搾り出されるため、ドロツとしたどぶろく状態で残る。その香りを最大限に生かせるよう、卵白のみで焼き上げているのが大きな特徴だ。きめ細かくてしっとりした生地に仕上がりと、酒粕の風味がふわっと上品に広がる。冷やして食べると、よりおいしさがアップする。

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

湖のくに生チーズケーキ【プレミアム】お猪口入り6個セット

工房しゅしゅ

価格：3,910円 サイズ：直径約65×高さ約57mm（1個） 重さ：約156g（容器含む）×6個 保存方法：冷蔵5℃以下 消費期限：夏季10日間、冬季14日間

滋賀の地酒の酒粕を使った「湖のくに生チーズケーキ」などを製造、ネットを中心に販売している店だが、2015年5月には、滋賀県東近江市で工房を併設した店舗をオープン。それを機に「湖のくに焼チーズケーキ」も誕生し、老若男女問わず全国的に評判が広がっている。

地産地消がコンセプトで、「湖のくに生チーズケーキ」に使われる酒粕も、清らかな伏流水が流れ込む琵琶湖周辺の酒蔵から、厳選した6つの地酒の酒粕をセレクト。それぞれの銘柄が刻印された猪口を、それぞれの酒粕を加えた生チーズケーキで満たした。フタを開ければ、日本酒のすっきりとした香りが漂う。口どけがよく、まるやかなチーズの味わいの中にキレイな日本酒の風味が感じられ、ヨーグルトの爽やかな酸味も効いている。また、日々酒粕の熟成により、チーズケーキの味に変化をもたらす。6個セットは「湖のくに酒粕ビスコッティ」付き。

かの美食家・魯山人が愛した富田酒造の「七本槍」は、濃醇なコクが特徴。香り口当たりがさっぱりとした喜多酒造の「喜楽長」、酒粕の甘さが際立つ美富久酒造の「美富久」、後味のいい福井弥平商店の「萩乃露」。俳人・高浜虚子ゆかりの浪乃音酒造の「浪乃音」、松瀬酒造の「松の司」は華やかな香りが鼻孔をくすぐる。きき酒ならぬ「きき酒粕」で6つの酒蔵めぐりを楽しむのもおもしろい。



<http://www.chou-chou11.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。



話題のコンビニドーナツを集めてみた！

コンビニドーナツの攻勢が止まらない！ 今や専門店に迫る勢いだ。

まずはセブン-イレブンから。セブンカフェの苦みの強いコーヒーに合うように開発されたというドーナツは、抑えた甘みが特徴。「ホイップドーナツ①」は、ホイップクリーム入りのふんわりドーナツ。クリームも軽く、もたれない。「ダブルチョコレートドーナツ②」は、チョコ生地のだーナツにさらにビターチョコをグレイズ。「きなこドーナツ③」は、豆乳使用のヘルシードーナツ。

ローソンは基本となる種類が多く、100円均一という値段が強み。「デニッシュチョコリング④」は外側はパリッと、中はサクサク。「モチリングシュガーはちみつ味⑤」は、もちもち感は専門店に譲る感はあるが、さわやかなフレーバーが人気だ。

ファミリーマートもFAMIMA CAFEでドーナツを展開しているが、いつものSweet+からご紹介。「パニラドーナツ⑥」は、ミルクパニラ風味のドーナツにアルペンザルト岩塩を効かせた。「塩キャラメルドーナツ⑦」は、塩を効かせたキャラメルドーナツに、キャラメルパウダー入りのチョコをかけて焼き上げている。どちらも塩がアクセントになっていて、夏場でもさっぱりと食べられる味わいだ。

スリーエフのFSTYLE「オールドファッション⑧」は、調整豆乳を練り込んだ、ほんのり甘いシンプルなお菓子。 「シュガークルーラー⑨」は、粉砂糖をまぶしたふんわりとした食感のクルーラー。

サークルKサンクスの「ハートブレッドアンティークの魔法のやきもちドーナツ～ダブルチョコ⑩」は、冷やしていただくドーナツ。もちもちの食感にビターなチョコの味がくせになる。

※保存は常温 (⑩は要冷蔵) 賞味期限は、①～④当日～3日、⑥～⑩は1週間前後。 ※一部地域で発売されていないものもあります

- ①ホイップドーナツ (セブン-イレブン)
価格：110円 重量：61g サイズ：直径8.5cm×高さ3cm
- ②ダブルチョコレートドーナツ (セブン-イレブン)
価格：ダブル120円 重量：66 (1個)×4 サイズ直径8cm×高さ2.5cm
- ③きなこドーナツ (豆乳入り) (セブン-イレブン)
価格：100円 重量：56g サイズ：直径7.5cm×高さ2.5cm
- ④デニッシュチョコリング (ローソン)
価格：100円 重量：74g サイズ：縦10cm×高さ3.5cm
- ⑤モチリングシュガーはちみつ味 (ローソン)
価格：100円 重量：64g サイズ：直径9cm×高さ2.5cm
- ⑥Sweet+ パニラドーナツ (ファミリーマート)
価格：110円 重量：42g サイズ：直径8cm×高さ3cm
- ⑦Sweet+ 塩キャラメルドーナツ (ファミリーマート)
価格：120円 重量：47g サイズ：直径8cm×高さ3cm
- ⑧FSTYLE オールドファッション (個食) (スリーエフ)
価格：108円 重量：42g サイズ：直径8cm×高さ2cm
- ⑨FSTYLE シュガークルーラー (個食) (スリーエフ)
価格：108円 重量：36g サイズ：直径8cm×高さ2cm
- ⑩ハートブレッドアンティークの魔法のやきもちドーナツ～ダブルチョコ (サークルKサンクス)
価格：162円 重量：74g サイズ：直径8cm×高さ1.5cm

街角のSweet Shop

東京都文京区 和菓子薫風

お酒に合う和菓子でスイーツの新たな楽しみ方を知る

「和菓子×日本酒のマリアージュ」というコンセプトのもと、和菓子プランナーとして活躍する、つくださちこさんが2013年7月にオープンした店。店内には斬新な和菓子が揃い、日本酒や日本茶、中国茶と和菓子を楽しめるカフェがある。また、夜には「薫風倶楽部」に様変わりし、和菓子教室などのワークショップや、蔵元を呼んでのイベントを行うことも。海外の料理関係者が視察に訪れることもあるそうだ。

人気の「レモンどら焼き」は、どら焼きの開発時にレモン農家と出会ったことから生まれた。北海道産大納言小豆をふっくらと炊いた餡をたっぷりとのせ、レモンピールのコンフィとともに、しっとりした皮で優しく挟み込んでいる。大納言小豆本来のふくよかな味わいが存分に伝わり、レモンのほろ苦さと爽やかな香りが清涼感を与えている。「酒粕焼きかりんとう」は、全国各地の蔵元との縁がきっかけで誕生した一品。基本的には酒とのマリアージュが目的なので、この店では和菓子自体に酒を使うケースは少ない。ただこの商品に関しては、「バターやチーズは不使用なので、それらを補う旨味として酒粕が重要」だといふつくださんは語る。酒粕のコクが味わいに深みを増し、軽やかな食感も作り出しているようだ。岩塩の塩味や、ピリッと来る黒コショウがよいアクセントに。「薫風スパイス羊羹」は、コリアンダーシードやカルダモン、オレンジピールのコンフィ、ドライフルーツを白餡に加えた蒸し羊羹。スパイシーな香りと、フルーティーな味わいが、羊羹の域を超えた洋風な仕上がりになっている。これからの季節は、野菜を使ったきんつばも登場し、ますます目が離せない。



- レモンどら焼き(写真右)
価格:324円 サイズ:直径約85×高さ約35mm 重さ:約100g
保存方法:10℃以下 消費期限:4日間
- 酒粕焼きかりんとう(写真奥)
価格:270円 サイズ:直径約27×高さ約15mm(1個) 重さ:約24g(1袋)
保存方法:常温 消費期限:1か月
- 薫風スパイス羊羹(写真左)
価格:4,320円 サイズ:縦約150×横約50×高さ約35mm 重さ:約330g
保存方法:10℃以下 消費期限:1か月 (※写真はカットしてあります)

※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。

和菓子薫風

〒113-0022 東京都文京区千駄木2-24-5 1F Tel.03-3824-3131
営業時間:13:30~20:00、土・日曜日13:30~19:00
定休日:月・火曜日※土・日曜日は不定休
<http://wagashikunpu.com/>

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

※「Sweets Trend」のバックナンバーは、味な話サイトでご覧いただけます。

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！

MCフードスペシャリティーズ株式会社

Sweets Trend Vol.77 2015年8月号 2015年8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