

静かなブームを起こし始めた ロースイーツの魅力

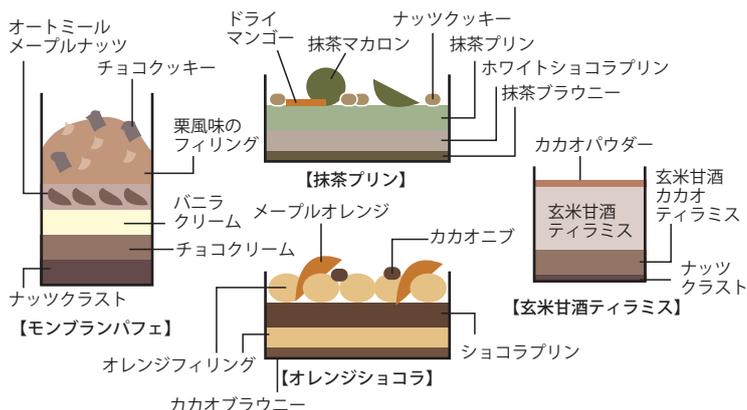
ロースイーツとは、素材を生のまま、あるいは低温加工で取り入れることで、ビタミンや酵素を多く摂取できるスイーツ。基本的には、砂糖や小麦粉、卵や乳製品を使わないので、アレルギーを持つ人、またベジタリアン、ダイエット中の人にも人気で、世界中で注目されている。人気店取材した。

モンブランパフェ／玄米甘酒ティラミス／オレンジショコラ／抹茶プリン

Trueberry／MOR Happiness

モンブランパフェ(写真奥) 価格：800円 サイズ：直径62×高さ90mm 重さ：約100g
 玄米甘酒ティラミス(写真中央左) 価格：500円 サイズ：直径62×高さ62mm 重さ：約60g
 オレンジショコラ(写真手前右) 価格：870円 サイズ：縦90×横40×高さ45mm 重さ：約120g
 抹茶プリン(写真手前左) 価格：870円 サイズ：縦90×横40×高さ45mm 重さ：約120g
 ※すべてサイズと重さは容器を含む。保存方法：10度以下 消費期限：冷凍1カ月、冷蔵は当日

広尾と中目黒にある人気のジュースバーだが、ロースイーツブームの先駆的な店としても知られている。そんな「Trueberry」のロースイーツ部門が、体に優しいスイーツを広めようと、2015年11月にロースイーツ&オーガニックスイーツ通販ショップ「MOR Happiness」をオープン。今回のスイーツは、この「MOR Happiness」で先行販売されていて、「Trueberry」では2月中旬ごろの発売を予定している。「玄米甘酒ティラミス」は自家製の生玄米甘酒を使ったティラミスで、甘酒特有のほのかな甘味や酸味、焙煎玄米粉のほろ苦さが後を引く。「モンブランパフェ」は、あえて栗を使わず、ナッツやドライフルーツで栗風味のフィリングに仕立てている。甘い香りのパナクリューム、カカオのkok深いチョコクリームと絶妙なバランス。クリームの中にゴロゴロ入ったメープルナッツの食感も楽しい。また、濃厚なショコラと相性のいい、ミカンとオレンジを組み合わせた「オレンジショコラ」は、ミカンならではの優しい甘さと、オレンジのほんのり苦味のある甘酸っぱさがさわやか。「抹茶プリン」は香り高い抹茶が全面に広がり、ホワイトショコラプリンのまろやかな甘さとベストマッチ。



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

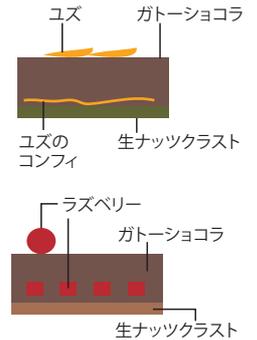


Raw ガトーショコラ

La table du primeur (ラ・ターブル・プリム)

価格：1カット810円 サイズ：縦20×横110×高さ35mm 重さ：39g
保存方法：0℃以下冷凍 賞味期限：約2週間

オーナーパティシエのMiiさん自身が、ローフードでアレルギーや喘息、冷え性を克服した経験をもとに、食の大切さを伝えるべく「安全で健康的でおいしいロースイーツを」とオープンさせたのがこのカフェ。人気の「Raw ガトーショコラ」は、柑橘系のピールをはじめ季節により内容が異なる。写真上のユズのピールを加えた「Raw ガトーショコラ」は、冬季限定。カカオのビターな濃厚さの中に、ユズの柔らかな酸味がふわっと広がり、皮のほろ苦さで後味がすっきりしている。写真手前の国産無農薬ラズベリー入りのバレンタインバージョンは2月14日まで。

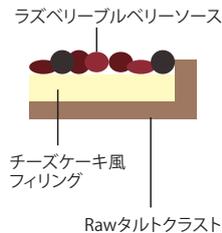


オーガニックベリーベリーロータルト

菜食料理店サルUTE京都オンライン

価価格：2,786円 サイズ：直径135×高さ40mm 重さ：約300g 保存方法：冷凍0℃以下
賞味期限：14日間

ローフードやマクロビオティックのスイーツ & 料理、発酵食などを販売する京都発信のオンラインショップ。「オーガニックベリーベリーロータルト」の生地は、焼かずに作られたロータルト。ココナッツが効いたカカオ風味で、ココナッツのシャキシャキ感も心地よい。生のカシューナッツに、隠し味の白味噌でチーズケーキ風に仕立てたフィリングをたっぷり詰め、チリ産のオーガニックラズベリーとブルーベリーをぎっしりトッピング。甘味はメープルシロップ以外素材の甘さを生かしているの、ベリーの酸味やカカオのコクなど素材そのものの味わいがストレートに伝わる。



<http://salutekyoto.com>

<http://greedy-raw.com>

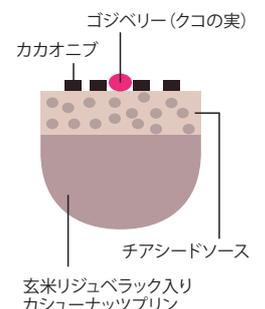


玄米リジュベラック入りローチャイプディング

GREEDY Raw SWEETS -DAIKANYAMA-

価格：700円 サイズ：直径70×高さ60mm (容器を含む) 重さ：約115g 保存方法：冷凍
賞味期限：2週間

2015年8月、代官山の路地裏に誕生したロースイーツ専門店。小麦粉や卵、白砂糖、乳製品を一切使わず、栄養豊富な食品(スーパーフード)をふんだんに取り入れている。「玄米リジュベラック」とは玄米で作る発酵水のこと、リジン以外の必須アミノ酸が含まれているといわれる。これと生のカシューナッツをベースに非加熱で仕上げたプリン、とろりと滑らかな食感で、卵や乳製品不使用とは思えないクリーミーな味わい。甘味はナツメヤシの実のみで、シナモンやグローブなどのスパイスが引き立つ。チアシードソースのプチプチ感もたまらない。



**ビーン・トゥ・バー・タブレット「Magic」 by Cacao Magic (∞超越、Aphrodisia 媚薬)
／ローチョコレート ボンボンショコラ 4個入り／ローマカロン**

Cacao ∞ Magic (カカオマジック)

- ビーン・トゥ・バー・タブレット「Magic」 by Cacao Magic (∞超越、Aphrodisia 媚薬) (写真手前と右のパッケージ)
価格：1枚1,500円 サイズ：縦115×横48×高さ7mm 重さ：48g 保存方法：15℃以下の冷暗所 賞味期限：製造日より3カ月
- ローチョコレート ボンボンショコラ 4個入り (写真奥の皿の手前)
価格：1,944円 サイズ：直径約20×高さ約15mm (1個) 重さ：約9g 保存方法：15℃以下の冷暗所 賞味期限：製造日より3カ月
- ローマカロン (写真奥の皿の奥)
価格：3個入り756円 サイズ：直径約33×高さ約20mm (1個) 重さ：19g 保存方法：常温 賞味期限：製造日より25日

動物性乳製品や白砂糖は不使用、生のカカオから48℃以下で加工するロー・ヴィーガン・チョコレートの専門店。嗜好品として親しまれているチョコレートだが、原料のカカオは古来より、「神々の食べ物」と言われるほど栄養価の高いスーパーフードと捉えられてきた。オーナーショコラティエの松田すみれ氏を作るチョコレートは、ロー製法によりカカオ(生のカカオ豆ないし、それを低温加工したものを指す)の魅力を最大限に生かしたもので、チョコレートの奥深さがわかる。インドネシア・バリ産のオーガニック・ロー・カカオに、ドミニカ共和国産、エクアドル産のローカカオ、天然甘味料のオーガニック・リアルロー・アガベやココナッツシュガーを使用。カカオ本来のビター感や旨味、香りが存分に楽しめるものばかりだ。

なかでも、今年1月に発売された「ビーン・トゥ・バー・タブレット「Magic」 by Cacao Magic」が注目されている。「ビーン・トゥ・バー」製法とは、カカオ豆の選別から焙煎、加工、チョコレートの完成までの全工程を工房で行うというもの。「∞超越(ピュアカカオ)」は、少し甘さを加えただけのシンプルなチョコレートで、ほのかな酸味をアクセントに、カカオ本来の苦味が味わえる。「Aphrodisia 媚薬(シナモン&ワイン)」は、ワインが華やかに香り、シナモンのスパイスさが効いた情熱的な味わい。ほかに「Brainfood 脳内物質(抹茶)」など、全5種類ある。

また、ギフト向きの「ローチョコレート ボンボンショコラ」は、シナモン風味の「マヤンマジック」や、オレンジの香りがさわやかな「オレンジ」などひと粒ごとに違う楽しさが広がる。見た目もかわいい、「ローマカロン」もおすすめ。生カシューナッツやココナッツフレークなどを使ったマカロンで、シリアルのようにザクザクとした食感も相まって食べごたえがある。



<http://www.cacaomagic.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。



- ① 苺のパンナコッタ (スリーエフ)
価格：220円 重量：110g サイズ：直径7.5cm×高さ6cm
- ② 贅沢苺タルト (スリーエフ)
価格：390円 重量：108g サイズ：直径8cm×高さ6cm
- ③ もちぼによ 苺とチーズ (スリーエフ)
価格：120円 重量：64g サイズ：直径7.5cm×高さ2cm
- ④ いちごクレープ (ファミリーマート)
価格：248円 重量：90g サイズ：縦4.5cm×横12cm×高さ2.5cm
- ⑤ 苺のプリンアラモード (ファミリーマート)
価格：398円 重量：152g サイズ：直径10cm×高さ5cm
- ⑥ 苺のショートケーキ (ローソン)
価格：295円 重量：62g サイズ：直径6.5cm×高さ4cm
- ⑦ いちご大福 (ローソン)
価格：165円 重量：63g サイズ：直径5.5cm×高さ2cm
- ⑧ もちとろ 苺みるく (セブン-イレブン)
価格：120円 重量：67g サイズ：直径6.5cm×高さ2.5cm

一足早い春がコンビニに!

コンビニスイーツがピンクに染まる季節がやってきた。今年も可愛い苺のスイーツが並び始めている。

スリーエフからは3品を。「苺のパンナコッタ①」は、苺ダイスと苺ソースをトッピングした舌触りなめらかなパンナコッタ。酸味と甘味のバランスがいい。「贅沢苺タルト②」は、タルト生地にカスタードホイップ、苺をトッピングし、ホイップクリームを絞ったスタンダードな味。「もちぼによ 苺とチーズ③」は、おなじみのもちぼによに苺カスタードクリームとチーズソースを加えた、爽やかな味。

ファミリーマートからは2品。「いちごクレープ④」は、自家製のクレープ生地にカスタード、ホイップクリーム、苺ソースを絞り、苺の果肉とピスタチオを飾った。濃厚な苺ソースがポイント。「苺のプリンアラモード⑤」は、ストロベリーソースに風味豊かなバニラムースとスポンジを重ね、ホイップクリーム、カスタードプリン、苺を贅沢にあしらった。

ローソンからも2品。「苺のショートケーキ⑥」は、最下部の苺のスポンジ生地が決め手。「いちご大福⑦」は、北海道産ゆめむらさき小豆のこしあんと国産苺まるごと1個を、新潟県産羽二重餅粉の餅生地で包んだ。

セブン-イレブンの「もちとろ 苺みるく⑧」はもちもちの生地で練乳クリームといちごソースを包んだ和洋折衷のスイーツ。

街角のSweet Shop

東京都千代田区 マクロビオティックレストラン KUSHI GARDEN

マクロビオティックの伝道師、
久司道夫氏認定のヘルシースイーツ

日本発祥のマクロビオティックを、世界に広めた立役者の一人・久司道夫氏が、初めて認定したのが「KUSHI GARDEN」。砂糖や卵、乳製品、動物性食品などは使わず、入手可能な限りオーガニック食材を取り入れた、健康的でバランスのよいメニューを提案している。パティシエが繰り出す、焼き菓子やケーキも充実。定期的にスイーツの試食会を開催している。

開業時は久司氏の弟子であるパトリシオ・ガルシア・デ・パレデス氏が参加し、日本に植物性のデザートを普及させるべくスイーツを考案。そこで17年前に誕生したのが「豆腐のチーズケーキ」だ。木綿豆腐でチーズのような濃厚さを出し、梅酢やレモンで甘味と酸味を、白味噌でコクを与えている。豆腐が持つ大豆の旨味も感じられ、ヘルシーな味わい。「黒豆ぶるーんあんことお野菜のBeautyタルト」は、季節で野菜が変わり、冬と夏は春菊を使ったものが登場する。ブルーで甘さを引き出したあんこが、タルトの香ばしさとよく合う。また、春菊がハーブのような役割を果たし、すっきりと味をまとめている。「美肌ドーナツ KIRIBOSHI」は、有機切干大根の甘味を生かした焼きドーナツ。切干大根の食感が面白い。キャロブ(イナゴ豆の粉末)と穀物コーヒーを使ったソースも、いいアクセントになっている。



- 黒豆ぶるーんあんことお野菜のBeautyタルト (写真手前)
価格:420円 サイズ:縦100×横50×高さ30mm 重さ:約70g
保存方法:10℃以下 消費期限:当日
- 豆腐のチーズケーキ (写真中央)
価格:480円 サイズ:縦100×横50×高さ30mm 重さ:約80g
保存方法:10℃以下 消費期限:当日
- 美肌ドーナツ KIRIBOSHI (写真奥)
価格:300円 サイズ:直径70×高さ30mm 重さ:約55g
保存方法:冷蔵所 消費期限:5日間

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-19-21 橋ビル1階 Tel.03-3294-9455
営業時間:11:30~16:00(L.O.15:00) 定休日:土・日曜日、祝日
<http://kushi-garden.com>

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」のバックナンバーは、味な話サイトでご覧いただけます。

Sweets Trend Vol.79 2016年2月号 2016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 2016 mc-foodspecialties, Inc. All Rights Reserved