

# 多種多様なシュークリームを味わう

日本人になじみの深いシュークリームも、多種多様。生地もシュー生地だけでなく、クロワッサン生地やマカロン生地、クッキー生地などを合わせたものもある。ホールケーキをイメージしたものやラスク、一口サイズのをクリームにつけて食べるなど、その食文化は広がっている。もちろん、クリームにもさまざまなこだわりがあり、旬の果物を合わせるなど、アイデアも豊富だ。

## シューシュクリ／シュークロワッサン／シューグランデ

### CHOUXCREAM CHOUXCRI (シュクリムシュクリ)

シューシュクリ (写真中央) 価格：290円  
 シュークロワッサン (写真手前) 価格：290円  
 シューグランデ (写真奥) 価格：1,400円  
 ※保存方法：10℃以下 消費期限：当日

「ピアードパヴ」をはじめ、数々のスイーツブランドやフードブランドを展開する「株式会社 麦の穂」が、新たに立ち上げたシュークリーム専門店。2015年3月のオープン以来、行列が絶えないほど人気を集めている。「クリームは作りたてが一番おいしい。生地は焼きたてが一番おいしい。」——当たり前のようにだが、存外難しく、シュークリームの理想とも言える。そんな“焼きたて、作りたて”を、店内の工房で製造することで実現。だから店内には、出来立ての甘くて香ばしい香りが漂う。現在、「シューシュクリ」「シュークロワッサン」「シューグランデ」と季節のシュークリームを販売。種類は多くないが、むしろ種類を絞ることで、常に一番いい状態のシュークリームを提供するという強い信念が伝わってくる。

「シューシュクリ」は、一番上にある極薄のマカロン生地を含め、シュー生地が3層になっていて、表面のクリスピーな食感の後に、フワフワでしっとり、そして求肥のようなモチモチした食感が続く。あふれんばかりに詰められたクリームは、キャラメルのようなコクがあり、甘さがちょうどいいので多すぎるといった印象はない。塩味が効いたシューパフとよく合う。柔らかな軽さのシュー生地とクロワッサン生地を融合させたのが「シュークロワッサン」。上品なバターが豊富で、何層にも重なった生地がサクサクと心地よい音を奏でる。ありそうでなかった新食感だ。さらにシュー生地のふんわり感が、クロワッサン生地とクリームを違和感なくつないでいる。クリームは生地に負けない濃厚さがあり、ほのかに洋酒のような風味を感じる。「シューグランデ」は、片手に収まらないほどの大きさで、そのサイズ感がうれしい驚き。「ホールケーキのように切り分けて食べられるシュークリームを」と、考案された。クリームは、レアチーズ&ラムクリームを使用。クリームチーズのまろやかな酸味に、ラム酒の香りが優しく広がる。

<http://chouxcream-chouxcri.jp/>



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



## ポニョポニョ

### blueberry

価格：154円（1個）、770円（5個箱入り） サイズ：直径約70×高さ約40~45mm（1個）  
重さ：約60g 保存方法：冷蔵8℃以下 消費期限：店舗販売品は当日、お取り寄せは2日間

静岡県三島市にある華やかな装飾が目を引く洋菓子店。繁華街から離れた新興住宅地にありながら、手ごろな価格で世代を超えて楽しめるスイーツを求め、全国各地から客が訪れる。「ポニョポニョ」は10年前に誕生し、以来この店の看板商品だ。一見シュークリームとは思えない、表面がツルツとしてまん丸なかわい姿。ネーミング通り、触ってもポニョ、口に運んでもポニョっと不思議な感覚がウケている。そんな生地のもちもちとした弾力は、餅のような粘りのあるもっちり感とは明らかに違う。これ以上もちもちすると、とろりと柔らかなクリームとのバランスが崩れてしまう……という、ギリギリ手前の絶妙な弾力に留めている。カスタードクリームと生クリームをブレンドした特製クリームは、滑らかで濃密なコクがあり、生地を引き立てる程よい甘さ。満足度の高い一品だ。季節により「苺ポニョ」や「栗ポニョ」なども登場する。

## クロッカンシュー ザクザク

### クロッカンシュー ザクザク

価格：1本250円 サイズ：縦約200×横約53×高さ約30mm 重さ：約68g  
保存方法：10℃以下 消費期限：当日

「工房が売り場」をコンセプトに、毎日店内で焼き上げる出来立てのクロッカンシュークリームのみを提供する専門店。2014年9月に新宿に初出店し、現在では原宿と蒲田にも店舗を構える。北海道をルーツに持つ「株式会社BAKE」が運営する店で、北海道産の原材料をふんだんに使っている。「クロッカンシュー ザクザク」は、文字通りシュー皮のザクザクとした食感が魅力。クロッカンを生地にたっぷりたまぶして焼き上げているので、アーモンドの心地よい歯ごたえと香ばしさがたまらない。そんな皮のおいしさを存分に楽しむため、カスタードクリームを詰めすぎないところも大きなポイント。北海道産の牛乳を使ったカスタードクリームは、ミルクのコクが濃厚ながらさっぱりしていて、皮の風味をアシストしている。さらに細長いスティック状にすることで、従来のシュークリームの食べづらさを払拭。ワンハンドで気軽に味わえる。

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



<http://chouquettes.jp/>



## シューケット・スクレ

### Chouquettes (シューケット)

シューケット・スクレ（テイクアウト用・10個入り） 価格：918円  
サイズ：直径約40×高さ約35mm（1個） 重さ：約7g 保存方法：常温 消費期限：当日

フランスの国民的な菓子として知られる「シューケット」の専門店が、2015年12月東京ソラマチに日本初オープン。フレンチの巨匠アラン・デュカス氏のもとで12年以上経験を積んできた千葉ともみ氏が、レシピプロデュースを担当している。シュー生地パールシュガーをまぶして焼き上げた「シューケット・スクレ」は、外はサクッ、中はフワフワでしっとりしたシューパフ自体を味わう「シューケット」の定番中の定番。パールシュガーの甘さと、カリッとした食感がいいアクセントに。軽い口当たりに飽きのこない味わいは、パクパクと止めどなく口へ運びたくなる。そのままでも素朴でおいしいが、別売りのソースをかけて味わうのがおすすめ。フランス仕込みのソースは、「いちご」「キャラメル」「ショコラ」「はちみつ」があり、複数を組み合わせたり、生クリームやアイスクリームを盛りつけたりと、アレンジ次第で楽しさが広がる。

## とろける・デ・シュー／とろける苺シュー つけるんデシュー(スティックタイプ)／つけるんデシュー(シュータイプ)

### 住吉屋

- とろける・デ・シュー (写真右手前) 価格: 1,327円 (6個入り) サイズ: 直径約80×高さ約90mm (1個) 重さ: 約80g
  - とろける苺シュー (写真右奥) 価格: 1,434円 (6個入り) サイズ: 直径約80×高さ約90mm (1個) 重さ: 約80g
  - つけるんデシュー (スティックタイプ) (写真左手前) 価格: 330円 サイズ: 直径上面100×同下面80×高さ90mm (容器を含む) 重さ: 約250g
  - つけるんデシュー (シュータイプ) (写真左奥) 価格: 330円 サイズ: 直径上面100×同下面80×高さ90mm (容器を含む) 重さ: 約250g
- ※消費期限: とろける・デ・シュー／とろける苺シューは、当日 つけるんデシューは、3日間  
※保存方法はすべて冷蔵10℃以下

住吉屋は静岡県熱海市にある洋菓子店で、地元の食材を使ったスイーツがそろう。「とろける・デ・シュー」は、「とろけるプーム」以前の18年前に登場。とろ〜りとろけるオリジナルのミックスクリームは、毎朝富士山麓から届けられる産みたて卵と地元の丹那牛乳を使ったカスタードクリームに、丹那牛乳の純正生クリームをブレンド。ウガンダ産の天然バニラビーンズを贅沢に使用し、砂糖を極力抑えることでバニラの芳醇な香りを際立たせている。シュー生地にも、丹那牛乳と富士山麓卵を使用。丹那牛乳で作られたフレッシュバターを使ったクッキー生地を乗せ、カリカリに焼き上げている。そのままおぼるのが醍醐味だが、シューパフの上部を割ってクリームをスクープすると食べやすい。「とろける苺シュー」は、「とろける・デ・シュー」の春限定バージョン。地元のイチゴ「紅ほっぺ」をそのままペーストして、自慢のミックスクリームに混ぜ込んでいる。「紅ほっぺ」のある、4〜5月初旬の販売予定。ほかにも季節に合わせた、限定商品が登場する。クリームをつけて食べるという新発想の「つけるんデシュー」。一口大のシューラスクと、ミックスクリームがセットになっている。二度焼きしてパリパリに仕上げたシューラスクは、シュータイプとスティックタイプから選べる。シュータイプはパリパリ感の中にふんわりとした柔らかさがあり、半分カットして中にクリームを詰め、プチシューにアレンジするのも面白い。ディップしやすい形状のスティックタイプは、シュータイプよりカリカリ感が強く、チョコソースをかければエクレアのように楽しめる。



<http://torokeru-de.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

### 春だ、華やいだスイーツがコンビニに!



- ①もちもちグラススイーツベリー (ファミリーマート) 価格: 258円 重量: 159g サイズ: 8cm角×高さ10cm
- ②プレミアムクッキーシュー (ファミリーマート) 価格: 390円 重量: 92g サイズ: 直径8cm×高さ4.5cm
- ③ビスケットサンド (ラムレーズン) (ファミリーマート) 価格: 120円 重量: 64g サイズ: 直径7.5cm×高さ2cm
- ④チョコタルト (スリーエフ) 価格: 180円 重量: 91g サイズ: 直径9.5cm×高さ2.5cm
- ⑤もちぼによ ころっと苺 (スリーエフ) 価格: 190円 重量: 75g サイズ: 直径7.5cm×高さ2.5cm
- ⑥ふわふわ和むれっと (セブン-イレブン) 価格: 160円 重量: 62g サイズ: 横8.5cm×縦5cm×高さ3.5cm
- ⑦さくらの和ぼふえ (セブン-イレブン) 価格: 298円 重量: 163g サイズ: 直径9cm×高さ6.5cm
- ⑧みんなで食べるプチシュー 13個 (ローソン) 価格: 295円 重量: 258g サイズ: (1個) 直径4cm×高さ3.5cm
- ⑨桜餅 こしあん (ローソン) 価格: 140円 重量: 84g サイズ: 横5.5cm×縦4.5cm×高さ3cm

暖かくなり、コンビニにも春らしい華やいだスイーツが並びはじめています。

多種多様なスイーツを展開しているファミリーマートからは3品を紹介。「もちもちグラススイーツベリー①」は、もちもちした食感のわらび餅風のゼリーを苺クリーム、苺ソースと合わせ、ダイス苺とブルーベリーを加えた、甘さと酸味のバランスのとれたカップデザート。「プレミアムクッキーシュー②」は、アーモンドが香ばしいカリッとしたクッキー生地を乗せたシュー皮に、卵黄のkokとバニラの風味豊かなカスタードクリームを詰めている。「ビスケットサンド③」は、ホワイトチョコを隠し味にしたクリームにラムレーズンを加えてビスケットで挟み込んだ。ラム酒を適度に効かせたレーズンが大人の味にしている。

スリーエフの「チョコタルト④」は、サクサク食感のタルト生地、クーベルチュールチョコレートに25%使用したチョコをトッピング。「もちぼによ ころっと苺⑤」は、ミルクカスタードに苺がまるごと1粒ころっと入っている。苺の食感と甘さが感じられて嬉しい。

セブン-イレブンからは、和スイーツを2品。「ふわふわ和むれっと⑥」は、もっちりとした生地、ホイップクリームと粒あんを包み込んだ和風オムレット。「さくらの和ぼふえ⑦」は、つるんとした桜色の寒天を桜ムースで閉じ込めた。桜リキュールを加えたゼリーとホイップクリーム、こしあん、みかん、さくらんぼ、よもぎ団子、桜の花びらと、彩りも華やかだ。

ローソンの「みんなで食べるプチシュー 13個⑧」は、小さいながら本格派のシュー。kokのあるカスタードに、十勝産生クリームとバニラシード入りのクリームをブレンドして仕上げている。また、春の和菓子として人気の高い桜餅も登場。「桜餅 こしあん⑨」は、北海道産きたるまん小豆のこしあんを道明寺で包み、香りよい桜の葉を巻いている。

街角のSweet Shop

東京都港区 PÂTISSERIE RYOCO

卓越したチョコレート使いで魅了するフランス菓子店

閑静な通りにありながら、行列ができる人気店。オーナーパティシエールの竹内良子氏は、南仏の「ミシェルブラン」やパリの「アルノー・ラエール」で本場のフランス菓子を学んだ。特長を生かした食材使いが魅力の一つだが、なかでもチョコレート使いに定評がある。

それを示す一品が、「Cara Doux」。ムースや土台、スポンジなどでチョコレートを使い分けることで、奥深く複雑な風味が現れる。ムースはふんわりと軽く、口どけとともにミルクビターの味わいが優しく広がる。人気のクッキー「ロッシュェショコラ」を土台にし、ザクザク感と香ばしさを演出。さらに、キャラメルソースで違った甘さとほろ苦さを加え、チョコレートの風味を引き立てている。「Japonais」は、日本人好みのショートケーキ。卵のkokを生かしたスポンジに、生クリーム、カスタードクリーム、イチゴのコンフィチュール、イチゴを重ねている。どれも欠けても、この絶妙な甘さと酸味は完成しないだろう。フルーツは旬ごとに変わる。注文を受けてクリームを詰める「シュークリーム Pâte a choux」は、詰めたタイミングが一番おいしいので、できるだけ早めに味わいたい。クロカン・オ・ザマンドをのせて焼き上げたシューパフは、あえて焼きめを多くつけて香ばしさと食感を際立たせている。天然バニラエキスを使ったカスタードクリームは、洋酒に似た風味を感じる大人の味わいだ。



- Cara Doux (キャラドゥー) (写真手前) 価格:560円  
サイズ:縦約35×横約82×高さ約90mm 重さ:約106g
- Japonais (ジャポネ) (写真右) 価格:490円  
サイズ:縦約35×横約130×高さ約70mm 重さ:約140g
- シュークリーム Pâte a choux (写真奥) 価格:280円  
サイズ:直径約80×高さ約60mm 重さ:80~95g

※保存方法:冷蔵 消費期限:当日

〒108-0074 東京都港区高輪3-2-8 Tel.03-5422-6942

営業時間:10:30~19:00 定休日:水・木曜日

<http://www.ryoco.jp>

当社製品ピツクアツプ

洋菓子作りに欠かせない洋酒(ブランデー、ラム、リキュール、ワイン)、甘味料、みりん、製菓・製パン資材、アルコール製剤など各種ご用意しております。ご要望に合わせた製品をご提案いたしますので、お気軽に弊社営業担当までお申し付け下さい。



MCフードスペシャリティーズ株式会社

Sweets Trend Vol.80 2016年4月号 2016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 2016 mc-foodspecialties, Inc. All Rights Reserved