

# 夏に涼を呼ぶ 和菓子の持つ味わい

日本人は昔から季節感を大切にしてきた。菓子作りにも、そのこだわりは生きてきている。職人の技が、さまざまな工夫を呼び、和菓子の世界を演出してきた。夏には夏の、涼を呼ぶ和菓子がたくさん店頭には並ぶ。今回はそうした中から、老舗の味を中心にいくつかの人気商品を紹介する。夏の贈り物にも最適な品々だ。

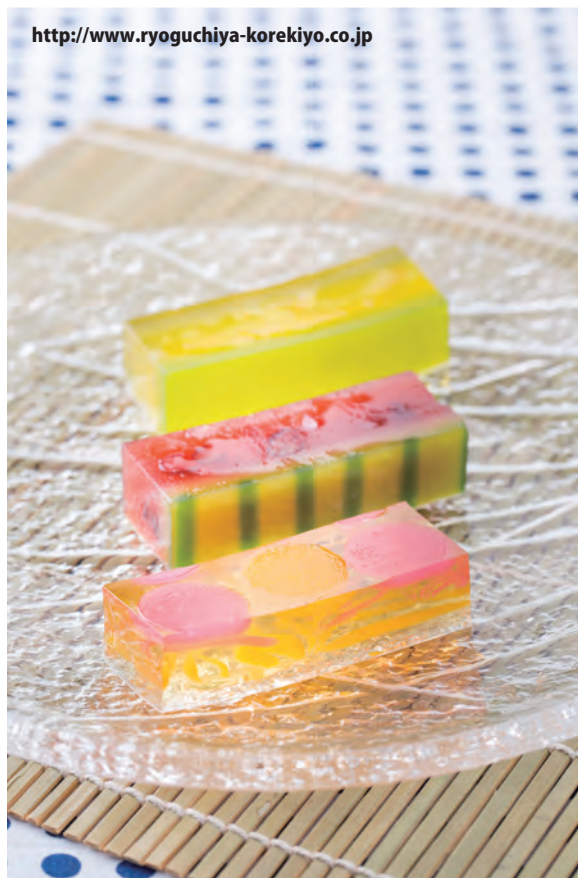
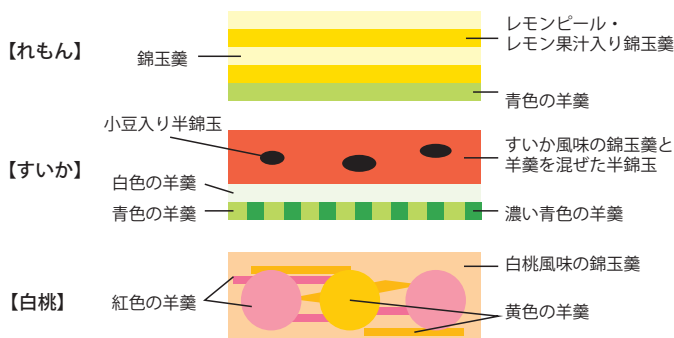
## 夏季限定 ささらがた 錦玉羹「れもん」／錦玉羹「すいか」／錦玉羹「白桃」

御菓子所 両口屋是清

●錦玉羹「れもん」(写真奥)／錦玉羹「すいか」(写真中央)／錦玉羹「白桃」(写真手前)  
※いずれも価格：216円 サイズ：縦70×横25×高さ18mm 重さ：37g 保存方法は常温 賞味期限：1.5カ月

寛永11(1634)年に名古屋で創業した老舗和菓子店。定番から旬の味まで多彩にそろっているが、なかでも人気なのが「ささらがた」。「いろいろな味を食べ切りサイズで楽しみたい」という女性客の意見を反映し、2012年に誕生した。

「ささらがた」を涼しげな錦玉羹に仕立てた「夏季限定 ささらがた」は、6月上旬～8月下旬の期間限定。「錦玉羹 れもん」は、レモンピールとレモン果汁入りの錦玉羹を使った清涼感のある仕上がり。レモンピールのほろ苦さが後味をすっきりさせてくれる。「錦玉羹 すいか」は、本物のような見た目だけでなく、味わいにもほんのりスイカの甘い風味が感じられる。種に見立てた小豆入り半錦玉も良いアクセント。濃い青色の羊羹や青色の羊羹、白羊羹、錦玉羹と羊羹を混ぜたスイカ風味の半錦玉、小豆入り半錦玉を、少しずつ流しては固める作業を何度も繰り返している。国産の白桃果汁を使用した「錦玉羹 白桃」は、白桃の柔らかな甘味と香りがたまらない。常温保存だが、食べる前に冷蔵庫で冷やすのがおすすめ。



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



## 郷の氷室（梅）

叶 匠壽庵

価格：432円 サイズ：直径約57×高さ約50mm（容器を含む）重さ：約85g（内容量）  
保存方法：常温 消費期限：製造日より30日間

昭和33（1958）年創業、つぶあんの小倉羹で柔らかな求肥をくるんだ棗菓子「あも」をはじめ、丁寧な仕事ぶりがうかがえる上質な和菓子が揃う人気和菓子店。琵琶湖から唯一流れ出る瀬田川のほとり、滋賀県大津市大石龍門に本社工場「寿長生の郷（すないのさと）」を構える。敷地内には約1,000本の梅の木が植えられ、農工ひとつの菓子づくりを目指している。そこで生まれた和菓子の一つが「郷の氷室（梅）」だ。香り高く、甘味があって酸味は控えめな完熟梅のみを使用。透明な梅ゼリーの中を、大粒な梅の甘露煮が涼しげに浮かんでいる。氷室をイメージさせるその姿だけでなく、梅ゼリーの柔らかな甘酸っぱさと爽やかな香りが、夏の暑さを忘れさせてくれる。弾力のあるゼリーとは対照的に、梅の甘露煮はとろけるように柔らか。甘酸っぱさの中に、梅特有のほろ苦さもあり、自然な梅の味わいが楽しめる。冷凍庫で凍らせて、シャーベットにして味わうのもおすすめ。

## れんこん菓子 西湖<sup>せいこ</sup>

紫野和久傳

価格：1本270円～ サイズ：縦約170×横約90×高さ約20mm（笹の葉を含む）  
重さ：約50g 保存方法：冷蔵 消費期限：製造日を含む4日間

明治3（1870）年、京丹後で和久屋傳衛門が開業した料理旅館が「和久傳」の始まり。京都市内で料亭「高台寺和久傳」として新たな歴史を刻み、その流れを汲む「紫野和久傳」が誕生した。「紫野和久傳」は飲食店を併設した店舗もあるが、主におもたせの店（物販店）として、贈り物におすすめの料亭の味や菓子などを販売している。代表銘菓「れんこん菓子 西湖」は、「シンプルで食事の邪魔をしない甘味を」と、料理人が料亭の最後に出す菓子として考案。和三盆糖と蓮粉を練り上げた質感は、わらび餅や葛餅とは明らかに違う粘りとモチモチ感がある。驚くほど伸びがよく、滑り込むような独特の越しは独特。防腐作用がある生笹を2枚重ね、一つひとつ手作業で巻き上げている。コク深いのに後味があっさりとした和三盆糖の上品な甘さとともに、かすかに笹の青々とした香りが爽やかに漂う。冷蔵庫でしっかり冷やすと、その魅力を存分に感じられる。

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



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

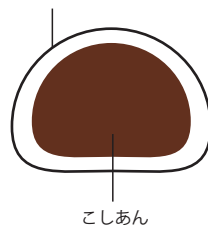


## 三代目正男のレモン大福

御菓子司 梅花亭

価格：220円 サイズ：直径約60×高さ約35mm 重さ：約80g  
保存方法：常温 消費期限：当日

レモン果汁&果皮を練り込んだ餅皮



国産の素材を吟味し、合成添加物不使用で、実直に和菓子作りと向き合って81年。その熱意が実を結び、今や客の絶えない人気店として知られている。なかでも一番人気は、「三代目正男のレモン大福」。宮城県のブランド米「ミヤコガネ」を杵でつき、伊豆大島の海水で作られる荒塩、瀬戸内から直送のレモンの果皮と果汁を混ぜた餅で、特製こしあんをくるんでいる。見た目にはレモンの存在感はほぼないが、口に入れるとレモンの香りと、果皮のほろ苦さが広がる。荒塩の程よい塩味で、こしあんの上品な甘さが際立つ。大福の米の風味も感じられ、いずれも主張しすぎず絶妙なバランス。

りくのほうじゅ とうせんか  
陸乃宝珠 / 桃泉果

宗家 源 吉兆庵

- 陸乃宝珠 (写真手前) 価格: 1個270円 サイズ: 直径約35×高さ約25mm 重さ: 約20g 保存方法: 常温 消費期限: 4日間
- 桃泉果 (写真奥) 価格: 1,350円 サイズ: 縦約75×横約60×高さ約65mm 重さ: 約310g 保存方法: 常温 消費期限: 14日間

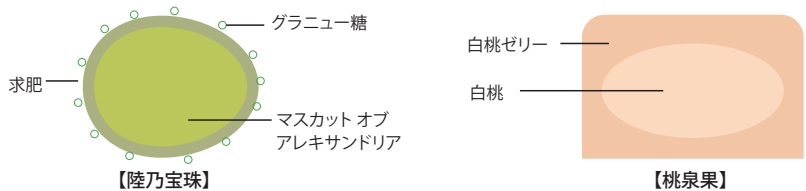
素材が持つ奥深い味わいを引き出し、職人の技をしっかりと感じさせる美しい和菓子で定評がある名店。菓子は古くは「果子」と伝えられ、果実や木の実を指していたといわれる。そんな菓子の原点とも言える果実をまるごと使用し、姿や味わいをそのままに生かしたのが、「宗家 源 吉兆庵」の「自然シリーズ」だ。季節ごとに果物が変わる本シリーズの中から、冷やすと一層美味な夏の2品をピックアップ。

9月中旬まで販売の「陸乃宝珠」は、岡山県産のマスカット オブ アレキサンドリアアひと粒を皮ごと求肥で包み、砂糖をまぶした一品。契約農家から届くマスカットは、菓子作りに最適な糖度、粒の大きさなど幾多の規格をクリアした果実だけが使われる。求肥の分量は粒の大きさに合わせ、手仕事で丁寧に作り上げるという繊細さ。表面の砂糖がシャリッと歯に心地よく当たり、求肥のモチモチ感を過ぎると、皮が弾けてマスカットの果汁があふれ出す。自然な甘さと酸味が口いっぱいに広がり、生のマスカットならではの醍醐味を感じる。「桃泉果」は、文字通り泉のごとく果汁をたたえた白桃がまるごと入ったゼリー。フレッシュな甘酸っぱさと、芳醇な香りを存分に楽しめる。ゼリーも果汁たっぷり、まさに贅沢の極み。8月中旬まで。



http://www.kitchoan.co.jp/

※写真は2つにカットした状態



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



鮮やかな夏のスイーツがコンビニに!

セブン-イレブンの「ヨーグルトホイップ&マンゴーサンデー①」は爽やかなヨーグルト風味のクリーム、マンゴームース、マンゴーの果肉を合わせたサンデー。「さっぱりフルーツポンチゼリー わらび餅入り②」は、みかん、パイン、さくらんぼのフルーツ、食感のアクセントになるもちもちしたわらび餅を入れた、色鮮やかなゼリー。「クリームたっぷり白玉ぜんざい③」は、ぜんざい餡の上に、もちもちとした食感の白玉団子、コクのあるホイップクリームを。ぜんざい餡は、十勝産の小豆を炊き上げた甘さ控えめの餡。

ローソンの「マンゴーココ④」は、「マンゴーの王様」と言われるアルフォンソマンゴーピューレを使ったゼリーの中に、ダイス状のココナッツミルクゼリーが入り、上にココナッツクリームをトッピング。のど越しがよく、いろいろな食感、味を楽しめる。「すいか杏仁⑤」は、ジュシーで甘みのある神奈川県産すいかを使った杏仁豆腐。ジュレには、甘味の強い果汁ピューレを加え、自然な香りに仕上げた。スイカの食感とみずみずしい香りは暑くなる季節にピッタリ。「信州産牛乳使用 牛乳寒天⑥」は、硬めに仕上げた牛乳寒天に爽やかなみかんを組み合わせた。他社と比べてさっぱりしている。

ファミリーマートの「冷やし水ようかん ⑦」は、北海道産小豆を使用したこしあんでコクのある味に仕立て、さらに和三盆糖を使い上品な甘さに。みずみずしくなめらかな食感でのど越しが良い。「グラデーシュゼリー 桃のジュレとチーズボール⑧」は、国産白桃果汁を使ったゼリーとレモンゼリーに自家製のチーズボールを浮かべた。ゼリーには免疫力を高めるといわれるシールド乳酸菌M-1を配合。「メロンパフェ⑨」は、ミルクムースとホイップクリームを重ね、メロン果肉、メロンソースを飾った清涼感のあるパフェ。

- ①ヨーグルトホイップ&マンゴーサンデー (セブン-イレブン) 価格: 300円 重量: 131g サイズ: 直径8.5cm×高さ8cm
- ②さっぱりフルーツポンチゼリー (わらび餅入り) (セブン-イレブン) 価格: 入り298円 重量: 199g サイズ: 直径8.5cm×高さ7cm
- ③クリームたっぷり 白玉ぜんざい (セブン-イレブン) 価格: 280円 重量: 132g サイズ: 直径8cm×高さ6.5cm
- ④マンゴーココ (ローソン) 価格: 245円 重量: 194g サイズ: 直径7.5cm×高さ8.5cm
- ⑤すいか杏仁 神奈川県三浦半島産すいかトッピング (ローソン) 価格: 杏仁295円 重量: 191g サイズ: 直径10cm×高さ5cm
- ⑥信州産牛乳使用 牛乳寒天 (ローソン) 価格: 180円 重量: 152g サイズ: 横8.5cm角×高さ5cm
- ⑦冷やし水ようかん (ファミリーマート) 価格: 130円 重量: 116g サイズ: 直径8.5cm×高さ4.5cm
- ⑧グラデーシュゼリー 桃のジュレとチーズボール (ファミリーマート) 価格: 220円 重量: 184g サイズ: 直径7.5cm×高さ9cm
- ⑨メロンパフェ (ファミリーマート) 価格: 260円 重量: 185g サイズ: 横7.5cm×高さ9.5cm

街角のSweet Shop

東京都港区 麻布昇月堂

ありそうでなかった、あんみつと羊羹が融合した看板商品

大正時代創業、伝統を受け継ぎながら新たな和菓子も手掛ける老舗和菓子店。「本わらび」やそば粉を使用した「麻布どらやき蕎麦」など、お茶会向きの上生菓子から親しみやすい焼き菓子まで幅広い商品が並ぶ。最寄りの広尾駅からは徒歩15分程の距離にあるが、夕方には売り切れの商品が続出するほど、老若男女の人気を集めている。

三代目の現店主が、「涼を誘う和菓子」と考案した「一枚流し麻布あんみつ羊かん」。当初は夏季限定だったが、多くのファンを虜にし、看板商品として通年販売されている。ふっくら炊き上げた丹波産小豆の粒がしっかり残る羊羹に、あんみつの具である紅白の求肥と栗の甘露煮、寒天を浮かべた華やかなスイーツだ。のど越しがいい羊羹に小豆の自然な風味が後を引く。プリプリの寒天や伸びのよい求肥、ホクホクした栗の食感も楽しい。「ひまわり」は、練り切りで太陽を浴びた花をイメージ。ねっとりした甘味も程よく、抹茶はもちろんエスプレッソにも合う。販売は8月末まで。海辺の風景を描いた「磯あそび」は、つくね芋を使った上用饅頭。甘さ控えめで、こしあんの風味が引き立つ。上用饅頭は季節ごとに絵柄を変えて通年販売している。



- 一枚流し麻布あんみつ羊かん(写真上) 価格:1,080円  
サイズ:縦約115×横約106×高さ約15mm  
保存方法:冷蔵 消費期限:8日間
- ひまわり(写真下・左) 価格:324円 サイズ:縦約40×横約40×高さ約25mm  
保存方法:夏季は冷蔵 消費期限:当日
- 磯あそび(写真下・右) 価格324円 サイズ:約直径40×高さ約30mm  
保存方法:夏季は冷蔵 消費期限:8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

〒106-0031 東京都港区西麻布4-22-12  
Tel. 03-3407-0040  
営業時間: 平日10:00~19:00、土曜日10:00~18:00  
定休日: 日曜日・祝日  
<http://www.geocities.jp/azabusyougetsudou/index.html>

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.81 2016年8月号 2016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 2016 mc-foodspecialties, Inc. All Rights Reserved