

# さまざまなフライドスイーツが この冬を彩る！！

米国から巻き起こった「フライドスイーツ」。  
日本でもすでにさまざまな揚げたスイーツが登場し、人気を博している。  
ピザ生地で具材を包んで揚げたもの、ポルトガル生まれでハワイ育ちのマラサダ、チュロス、ペイストリーなど、素材もアイデアも多彩。  
寒くなるこれからの季節にも合うスイーツだ。

## メーレ(林檎) / チョコラート / シナモンピッコロ

### C'est Moi! (セモア！)

- メーレ(林檎)(写真手前左) / 価格：1個400円 サイズ：縦約120×横約70×高さ約45mm 重さ：約110g
  - チョコラート(写真手前右) / 価格：1個400円 サイズ：縦約120×横約70×高さ約45mm 重さ：約100g
  - シナモンピッコロ(写真奥) / 価格：280円(10個入り) サイズ：縦約40×横約25×高さ約25mm(1個) 重さ：約75g(10個)
- ※いずれも 保存方法：常温 消費期限：当日

ピザ生地で具材を包んで揚げた「ピッツァフリッタ」を、手軽に味わえるよう考案された、新感覚ピザ「Frizza(フリッツァ)」の専門店。フランスの三ツ星レストラン勤務後、リヨンのフランス料理・フランス菓子の調理学校で教員を務めた野本孝司シェフが、試行錯誤を重ねて生み出した。「Frizza」には食事系とデザート系があり、揚げたてを片手でパクリとカジュアルに味わえるのが魅力だ。カフェ、ブラスリー、テイクアウトから好みのスタイルで楽しめる。

「Frizza」の大きな特徴は、伸ばしたピザ生地に具材をのせ、2つに折って端をきれいに包んで揚げることで、生地の中が真空状態となり、旨味や香りを逃がすことなく仕上げられること。割って開けた瞬間、湯気と共に香りが立ちのぼり、食欲をそそられる。生地は独自の配合と発酵技術によりモチモチの食感で、噛むほどに小麦粉の旨味が広がる。程よく塩味もあって、スイートな具材とよく合う。コレステロールゼロのキャノーラ油を使っているため、軽い口当たりで油っこくないのも人気の理由だ。大きめにカットされたリンゴとキャラメルソースがぎっしり詰まった「メーレ」は、シャキシャキ感が残るリンゴの甘酸っぱさとキャラメルの香ばしい甘さがたまらない。バニラアイスクリームを添えれば、ワンランク上の贅沢なデザートに。「チョコラート」は、熱々のショコラソースがとろ〜り。濃厚なカカオの香りが広がるビターな味わいで、フランボワーズの甘酸っぱさがいいアクセントになっている。モチモチした生地をひと口大に丸めて揚げた「シナモンピッコロ」は、噛むことの重要性を提案するため、歯科医と咀嚼の回数を共に考えて作られた一品。オリジナル配合のシナモンシュガーがたっぷりまぶしてあり、シナモンの爽やかな香りが心地よく、自然とよく噛んでいることに気づかされる。他に「きな粉」のフレーバーもあり。



<http://www.pluspice.co.jp/kakaako/>



## ポイ・グレースド／ストロベリードーナツ

KAKA'AKO DINING & CAFE (カカアコダイニングアンドカフェ)

／Kamehameha Bakery Yokohama (カメハメハベーカリーヨコハマ)

ポイ・グレースド (写真左) / ストロベリードーナツ (写真右)  
 ※いずれも価格：1個200円 サイズ：縦約90×横約70×高さ約50mm 重さ：約65g  
 保存方法：常温 消費期限：当日

ハワイで「第2のワイキキ」と言われる、カカアコをテーマにしたダイニング&カフェ。店内にある「Kamehameha Bakery Yokohama」は、ハワイ・ホノルルで人気のベーカリーの兄弟店舗。本店でトレーニングを受け、オリジナルレシピを伝授された本場さながらの味が楽しめる。ハワイでおなじみのマラサダを、色鮮やかに仕上げ、グレースド(砂糖コーティング)したのが紹介の2品。「ポイ・グレースド」の「ポイ」とは、タロイモをペースト状にしたもの。タロイモの素朴な味わいはもちろん、タロイモの効果で、ほのかに粘りのあるもっちり感が人気だ。そして口に入れた途端、イチゴの甘酸っぱさが鼻腔をくすぐる「ストロベリードーナツ」。ふわふわな食感に、グレースドの優しい甘さが後を引く。11:00～23:00の販売で、売り切れ次第終了。

## カンノーロ

bondolfi boncaffe (ボンドルフィ ボンカフェ)

価格：1個500円 サイズ：縦約150×横約50×高さ約45mm 重さ：約87g  
 保存方法：冷蔵(10度以下) 消費期限：当日

1855年、イタリア・ローマで生まれ、長年愛され続ける老舗コースターの日本1号店。昼夜を通して、イタリアンエスプレッソやアルコール類が味わえる本格イタリアンバーとして楽しめる。コーヒーやスイーツなど、カフェメニューはテイクアウト可能。シチリア島発祥のペイストリー「カンノーロ」もその一つだ。「カンノーロ」とは小さな筒という意味で、映画「ゴッドファーザー」にも登場するイタリアンドルチェの代表格。小麦粉から作った生地を伸ばして四角に切り、筒状にして揚げた中に、クリーム状に仕立てたリコッタチーズを詰めている。筒から見えるクリームの端は、オレンジの砂糖漬け、チョコレートコープで飾りつけ。生地は揚げているとは思えないほどあっさりしていて、パリパリ、サクサクとした軽妙な食感がクセになる。クリームのおふんわりとろける口どけとも良いバランス。食感のよさとチーズの風味は、リピーター率の高い味わいだ。オレンジのすがすがしい香りや、チョコレートのほろ苦さとも調和している。

<http://tenoha.jp/>



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



## むらさき芋シュガー／きなこシュガー／オーガニックシュガー CHURRO☆STAR (チュロスター)

むらさき芋シュガー (写真中央) / きなこシュガー (写真左) / オーガニックシュガー (写真右)  
 ※いずれも価格：230円 サイズ：直径約20×長さ約360mm 重さ：約60g  
 保存方法：出来立てで食するのが理想なので、保存はおすすめしません 消費期限：当日

「揚げたて!チュロス」のポスターが目を引くチュロス専門店。チュロスの誕生には諸説あるが、多く知れ渡っている発祥地はスペインで、「チュロ」が本来の名称といわれる。この店では小麦粉、デュラムセモリナ粉、上新粉、タピオカ粉などを独自にブレンドした生地を使用。注文を受けてから、本場スペインから取り寄せたマシンで生地を星型に押し出し、厳選した油でカリッと揚げている。外はカリッと、中はもっちりして食べごたえがある。フレーバーは、「プレーン」を含む6種類。「むらさき芋シュガー」は、むらさき芋の素朴な味わいと自然な甘さが引き立つ。「きなこシュガー」はきなこ粉特有の香ばしさが程よく、老若男女に人気。ブラジル産のオーガニックシュガーを使用した「オーガニックシュガー」は、自然な甘味を生かしたさらっとした甘さが良い。いずれも主張しすぎず、生地の旨味をしっかり感じられる。

## シナモンシュガー／チョコレートバナナ／オバマテイル

### ビーバーテイルズ自由が丘店

- シナモンシュガー（写真奥）／価格：430円 サイズ：縦約300×横約100×高さ5～15mm 重さ：約70g
  - チョコレートバナナ（写真手前左）／価格：540円 サイズ：縦約300×横約100×高さ5～15mm 重さ：約90g
  - オバマテイル（写真手前右）／価格：480円 サイズ：縦約300×横約100×高さ5～15mm 重さ：約70g
- ※保存方法：出来立てで食すのが理想なので、保存はおすすめしません。消費期限：出来立てをなるべく早めに。価格は店舗により異なります

1978年、カナダの首都オタワで誕生し、この店で作られるペイストリーの形がビーバーの尻尾に似ていたことから、店名も商品名も「ビーバーテイルズ®」になった。現在では、カナダに100店舗以上を展開する大人気店にまで上り詰め、各界著名人をはじめ多くの人をとりこにしている。2015年10月には、満を持して日本に初上陸。本国と変わらず、日本でも行列ができる人気店となっている。

「ビーバーテイルズ®」は、粗びき的小麦粉で作られた風味豊かな生地を、注文を受けてから手で引き伸ばして揚げています。さまざまなトッピングをし、揚げたて熱々の状態で提供するのが特長。さらに器具を使わず、あえて手で伸ばすことで、厚みに差異を生み出し、厚い部分はもっちり、薄い部分はクリスピーな食感を楽しめるようになっている。「シナモンシュガー」は、カナダから取り寄せた高品質のシナモンシュガーを使用。シナモンの風味が柔らかくて甘すぎず、長さ30cmほどの大きさながら一気に食べられる。無料で付くカットレモンを絞れば、また違った味わいを楽しめる。「チョコレートバナナ」は、ヘーゼルナッツペーストを練り込んだチョコレートスプレッドをたっぷり塗り、スライスした完熟バナナを一面に敷き詰めている。カカオとナッツの香り豊かで、バナナとの相性の良さは言うまでもない。第44代アメリカ大統領オバマ氏がカナダの店を訪れ、リクエストして作られたのが「オバマテイル」。「シナモンシュガー」に生クリームとチョコレートソースで、オバマ大統領の頭文字「O」が描かれている。甘党にはたまらない一品だ。

<http://beavertails.jp/>



## 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 オレンジティラミス（スリーエフ）  
価格：260円 重量：99g サイズ：直径7cm×高さ6.8cm
- ② 和栗モンブラン（スリーエフ）  
価格：380円 重量：199g サイズ：縦5cm×横6.5cm×高さ5cm
- ③ 生スイートポテト（セブン-イレブン）  
価格：190円 重量：110g サイズ：直径7.5cm×高さ7cm
- ④ TOPSチョコレートケーキ（コーヒー風味）（ローソン）  
価格：245円 重量：82g（生クリーム含む）  
サイズ：縦5cm×横6cm×高さ2.8cm
- ⑤ スノーボンブ（ローソン）  
価格：320円 重量：112g サイズ：直径7cm×高さ7cm
- ⑥ プリンパフェ（ファミリーマート）  
価格：298円 重量：228g サイズ：横8.5cm角×高さ12cm
- ⑦ 抹茶とあずきのパフェ（ファミリーマート）  
価格：248円 重量：102g サイズ：直径6cm×高さ9.5cm
- ⑧ モカチョコパフェ（ファミリーマート）  
価格：248円 重量：98g サイズ：直径6cm×高さ9.5cm

※保存は冷蔵、賞味期限は当日～2日  
※一部地域で発売されていないものもあります

### 寒い日に、暖かな飲み物と合うスイーツ！

スリーエフの「オレンジティラミス①」は『レストラン アクア パッツァ』監修。北海道産マスカルポーネ使用のティラミスムースのオレンジジャムを加えた爽やかな味わい。「和栗モンブラン②」は、「ホテルニューグランド」監修。贅沢に国産和栗のペーストを使用して風味が豊か。

セブン-イレブンの「生スイートポテト③」は、さつまいものペーストに牛乳とクリームを合わせ、なめらかな食感に。さつまいもの素材が生きている。

ローソンの「TOPSチョコレートケーキ④」は、人気洋菓子店TOPSのチョコレートケーキがミニサイズで手軽に楽しめる。たっぷり添えられた生クリームも軽めでチョコの苦みとマッチしている。「スノーボンブ⑤」は、毎年クリスマスケーキとして人気のスノーボンブをミニサイズにした商品。ふわふわのスポンジでバニラシード入りのカスタードクリームをサンドし、口どけの良いホイップクリームでコーティング。トッピングの苺が華をそえている。

ファミリーマートの「プリンパフェ⑥」は、ぷるんとした食感のプリンの上に、カラメルソースとホイップクリーム、スポンジ等を重ねた。仕上げにカスタードプリン1個を山のように飾ったプリン好きにはたまらないパフェ。「抹茶とあずきのパフェ⑦」は、京都府産宇治抹茶と北海道産あずきを使用した和風の多層パフェ。宇治抹茶の渋みとティラミススクリームの甘さを合わせ、小倉ソースとかのこ小豆をプラスすることで味のバランスが良く食べやすい。「モカチョコパフェ⑧」は、高級フランス産チョコを使用した多層のパフェ。チョコの甘さとモカクリームのほろ苦さを合わせ、さらに珈琲ゼリーとホイップクリーム、チョコソースをプラスすることで最後まで食べやすいパフェに仕上がっている。

街角のSweet Shop

東京都武蔵野市 L'EPICURIEN (レピキュリアン)

正統派フランス菓子を守りつつ、斬新な食材で新境地を開拓

1996年の開業以来、正統派フランス菓子が味わえると人気を集めている。オーナーシェフの金子哲也氏は、フランスの二ツ星レストランでシェフパティシエを務めた逸材。金子シェフが手がける菓子は、生菓子や焼き菓子、コンフィズリー、カフェのデザートなど多岐にわたる。生菓みに力を入れる店が多いなか、「生菓子は一つのアイテムに過ぎません。あらゆる菓子を提供できるのが本来のあり方です」と金子シェフ。また、本場では工場で作る店がほとんどのキャラメルをあえて手作りしたり、異色の食材を使ったスイーツを生み出したり、伝統にあぐらをかかず探求する意欲も忘れていない。

店名がついた「L'EPICURIEN」は、リンゴのフランにクレームシブストを重ねた一品。カスタードクリームのような濃厚なフランとリンゴの甘酸っぱさが優しく広がり、クレームシブストと滑らかに溶け合う。「Périgord」はペリゴール産黒トリュフを加えたクレームブリュレを、ムースショコラキャラメルで閉じ込めている。スイーツとは縁遠いと思える黒トリュフだが、芳醇な香りがコクのあるショコラの風味と驚くほど相性が良い。「Auguste」も、マロンタルトと洋ナシの赤ワイン煮という意外な組み合わせ。しかもマロンクリームには、オレンジでコンポートしたマロンを使用。柑橘の香りが、甘いマロンクリームと洋ナシの赤ワイン煮の味わいを絶妙にまとめている。



- L'EPICURIEN (写真手前)  
価格:508円 サイズ:直径約60×高さ約45mm 重さ:約83g
  - Périgord (ペリゴール・写真奥左)  
価格:648円 サイズ:直径約55×高さ約70mm 重さ:約95g
  - Auguste (オーギュスト・写真奥右)  
価格:486円 サイズ:直径約60×高さ約60mm 重さ:約82g
- ※いずれも 保存方法:5℃以下。消費期限:当日  
重量、サイズは多少異なる場合があります。価格は全て税込み。

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-9-5 101  
Tel.0422-46-6288  
営業時間:10:00~19:00  
定休日:水曜日(祝日の場合不定)

当社製品 ピックアップ

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.82 2016年12月号 2016年12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