

昔懐かしいサンドクッキーのブーム到来

クリームなどをクッキーでサンドした素朴なお菓子、サンドクッキー。異国情緒漂う昔懐かしいスイーツだが、今も変わらぬ人気者だ。創意工夫を凝らしたバターサンド、チョコレートサンドのほか、鈴のような形をしたイタリアの伝統菓子、あるいはスイスの伝統菓子を模したものなど、その種類は多い。ロンドンで生まれた新感覚のビスキーも間もなく日本に上陸するとか。まだ当分、サンドクッキーのブームは続きそうだ。

Cream Sandies (クリーム サンディーズ)

No05 PISTACHIO / No31 GOMA / No32 RHUM FRUITS / No33 CHOCO CASIS

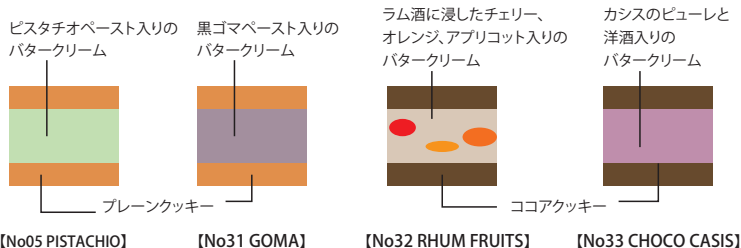
BonbonROCKett (ボンボンロケット)

No05 PISTACHIO (写真左下) 価格：350円 / No31 GOMA (写真右上) 価格：320円 / No32 RHUM FRUITS (写真左上) 価格：430円 / No33 CHOCO CASIS (写真右下) 価格：380円

※いずれもサイズ：直径約60×高さ約22mm 重さ：約45g 保存方法：要冷蔵(10℃以下)
消費期限：購入日を含む5日間 (通販の場合は発送日を含む5日間)

2013年11月に、神戸六甲の山手でオープンしたバターサンド専門店。この店のバターサンド「Cream Sandies」は、クッキーの端までぎっしりバタークリームがサンドされているのが大きな特徴。クッキーやクリームへのこだわりも、たっぷりと詰まっている。

クッキーはバターを効かせ、1枚1枚表面に卵を塗る昔ながらの製法。特に、焼き加減には十二分に気を配っている。なぜなら、焼き加減で味や食感が大きく左右されるからだ。さらにきつめに焼くことで、香りを立たせている。そうして作られるクッキーは、クリームを挟んでもサクサク感はそのままだ。バタークリームは小さなミキサーで状態を見ながらかくはんし、最後に手で混ぜて仕上っている。丁寧に混ぜて空気をたっぷり含ませることで、軽やかな口当たりに。刻んだピスタチオがふんだんに入った「No05 PISTACHIO」や、黒ゴマの弾ける食感がいい「No31 GOMA」、ラム酒漬けたドライフルーツとココアクッキーのほろ苦さが合う「No32 RHUM FRUITS」、カシスが甘酸っぱい「No33 CHOCO CASIS」など、常時20種類がそろっている。季節やイベントごとに、新作や特別商品も多数登場。

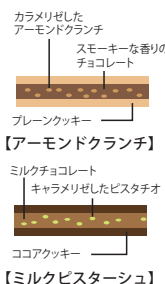


<http://www.magieduchocolat.com>


マジドカカオ (Magie de cacao)

MAGIE DU CHOCOLAT(マジ ドゥ ショコラ)

アーモンドクランチ (写真手前上) / ミルクビスターシュ (写真手前中央) / ラムレーズン (写真手前下) / コーヒーブレンド (写真最奥) / ミルクキャラメル(写真奥中央) / 宇治抹茶(写真奥手前)
 価格: 2,520円 (6個入り) サイズ: 縦約90×横約32×高さ約15mm (1個分) 重さ: 約50g (1個分)
 保存方法: 25℃以下の冷暗所で 賞味期限: 製造日より30日間



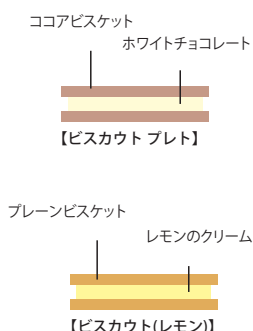
2016年12月17日に誕生した、カカオ豆の仕入れから板チョコになるまで、工程を一貫して行う「ビントゥーバー」の店。輸入カカオ豆1粒1粒を厳選して、作り出している。「マジドカカオ」は、自慢のチョコレートが存分に楽しめるチョコレートサンド。「アーモンドクランチ」「ミルクビスターシュ」「ラムレーズン」「コーヒーブレンド」「ミルクキャラメル」「宇治抹茶」があり、それぞれのフレーバーに合わせて、産地の違うカカオ豆をブレンドしている。生チョコのように滑らかで、カカオの風味が際立つすっきりとした味わい。クッキーは、卵以外の水分をほとんど使わず焼き上げており、カリッ、サクッと弾けるような食感がいい。「メープルウォールナッツ」と「ビターオレンジ」も登場予定。

ビスカウト(レモン) / ビスカウト プレト

馬車道十番館

ビスカウト(レモン)(写真手前) 価格: 1枚162円 / ビスカウト プレト(写真奥) 価格: 1枚183円
 ※いずれもサイズ: 縦約80×横約60×高さ約10mm 重さ: 33.5g 保存方法: 常温 賞味期限: 90日間

明治時代の西洋館を再現した建物の1階に喫茶室と売店が、上階にはバーやフレンチレストラン、宴会場がある「馬車道十番館」。「ビスカウト」は、日本郵船・外国航路の製菓長だった金井健三氏が船上で作っていた舶来菓子が原型で、1950年代にポルトガルから渡来した菓子からその名がつけられた。厚みのあるビスケットでクリームをサンドしたもので、クリームはレモン、チョコレート、ピーナッツがある。一番人気はレモン。サクッと歯触りのいいビスケットの中から、レモンの爽やかな香りが広がる。「ビスカウト プレト」は生地に良質なピュアココアを練り込み、ホワイトチョコレートをサンド。ほろ苦いココアの風味に、ホワイトチョコレートのマイルドなミルク感が絶妙なハーモニーを奏でる。

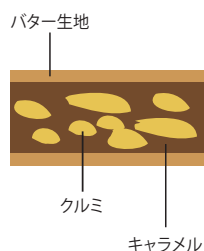

<http://www.yokohama-jyubankan.co.jp>

<http://www.beniya-ajisai.co.jp>


クルミッ子

鎌倉紅谷

価格: 1個140円 サイズ: 縦約25×横約50×高さ約25mm 保存方法: 常温
 賞味期限: 60日間



数ある銘菓をもち、鎌倉を中心に店舗展開している1954(昭和29)年創業の名店。おいしさへのこだわりから、菓子作りの工程の多くを職人が手作業で行っている。代表作の一つ「クルミッ子」は、スイス・エンガディン地方の伝統焼き菓子「エンガディナー」をヒントに、約30年前に誕生した。銅製さわり鍋でキャラメルを作り、そこへ大量のクルミを投入。クルミと同量程度までキャラメルを煮詰めたら、バター生地で挟み込んで焼き上げている。焼いている過程で、何度もオープンの中をチェックし、ベストな状態で引き揚げたら一晩寝かしてカット。キャラメルのほろ苦さや濃厚な甘さに、クルミの香ばしさ、バター風味がバランスよく相まっている。クルミを贅沢に使った、味わい深い逸品だ。

バーチ・ディ・ダーマ

COVA TOKYO(コヴァ・トーキョー)

プレーン(写真手前) / コーヒー(写真左奥) / 季節のフレーバー(抹茶)(写真右奥)

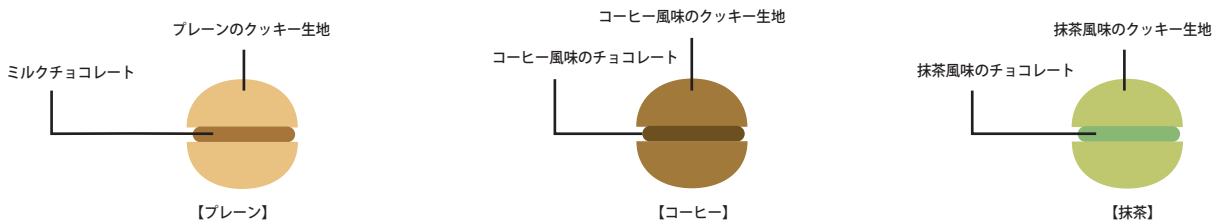
価格: 3,974円(15個入り) サイズ: 直径約34×高さ約28mm(1個分) 重さ: 約11g(1個分)

保存方法: 常温 賞味期限: 90日間

<http://covajapan.com>

1817(文化14)年、日本では徳川家斉が江戸幕府の第11代将軍だった時代に、イタリア・ミラノのスカラ座の傍らで製菓店として歩みを始めた老舗カフェ「COVA」。上流社会のサロンとして愛され、イタリアンカフェの真髄と謳われるほどイタリア人にはおなじみの店だ。日本には、「COVA TOKYO」を含む3店舗を展開している。腕利きの職人たちが、古くから受け継がれたレシピに従いながら、独創的なケーキやブラリネ、ボンボンなどバラエティに富んだ菓子を誕生させている。

ココロと丸いビジュアルがかわいい「バーチ・ディ・ダーマ」は、イタリア語で「貴婦人のキス」を意味するイタリアの郷土菓子。アーモンドの香ばしさがたまらないクッキー生地で、ミラノから空輸されるチョコレートをサンドしている。ひと口サイズで食べやすく、クッキーのホロホロとした軽やかな食感が心地よい。フレーバーは3種類あり、アーモンドの風味を強く感じられるのが「プレーン」。「コーヒー」は、エスプレッソのリッチな香りがふんわり広がる。現在の「季節のフレーバー」は抹茶。アーモンドの味わいと、抹茶のほろ苦さのバランスがいい。ミラノではバラ売りされているが、日本ではギフト向けに箱入りで販売している。



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ラムレーズンサンド(2個入り) (ミニストップ)
価格: 172円 重量: 1個 26g サイズ: 1個 横5.5cm×縦4cm×高さ1.4cm
- ②ホットケーキミックス(9個入り) (ミニストップ)
価格: 213円 重量: 1個 約14.5g サイズ: 1個 直径4.5cm×高さ1.8cm
- ③エンガディナー(8個入り) (ファミリーマート/無印良品)
価格: 250円 重量: 1個 7g サイズ: 1個 2.2角cm×高さ1.8cm
- ④濃厚クリームのレーズンサンド(3個入り) (セブン-イレブン)
価格: 354円 重量: 1個 37g サイズ: 1個 横6.5cm×縦4.5cm×高さ1.8cm
- ⑤香ばしシリアル&ミルクチョコラッシュバターの木(3個入り) (セブン-イレブン)
価格: 237円 重量: 1個 18g サイズ: 1個 横5.5cm×縦4cm×高さ1.8cm
- ⑥しっとり濃厚チョコレートケーキ(ナチュラルローソン)
価格: 148円 重量: 23g サイズ: 直径6cm×高さ1cm
- ⑦ビスコ ブルベリークリームサンド(15枚入り) (ナチュラルローソン)
価格: 148円 重量: 1個 4g サイズ: 1個 横4cm×縦2.4cm×高さ1cm
- ⑧ブランクリームサンド(4個入り) (ナチュラルローソン)
価格: 148円 重量: 1個 10g サイズ: 横4.5cm×縦3cm×高さ1.5cm
- ⑨しろふわチーズスフレ(ローソン)
価格: 150円 重量: 71g サイズ: 直径7cm×高さ4cm

コンビニもサンドクッキーが花盛り!

コンビニにも様々な焼き菓子が並ぶようになった。中でもクリームサンド系の気軽につまめるクッキーやビスケットが人気だ。

ミニストップからは定番「ラムレーズンサンド①」。ほろほろとした口溶けのビスケットに大粒のレーズンの入ったクリームが嬉しい。「ホットケーキミックス②」は、小さなホットケーキに懐かしい味のチョコクリームとカスタードクリームをサンド。

ファミリーマートで買える無印良品の「エンガディナー③」は、スイス・エンガディン地方の伝統的な焼き菓子。クッキー生地は、バターと小麦粉が1対1というリッチさ。生地が挟んだクルミとキャラメル

の濃厚な味わいはコーヒーだけでなく、洋酒にもぴったり。
セブン-イレブンの「濃厚クリームのレーズンサンド④」は、しっとり香り豊かなクッキー、濃厚なクリーム、歯ごたえのあるレーズンの組み合わせ。「香ばしシリアル&ミルクチョコラッシュバター⑤」は、東京銀座の名店「銀のぶどう」の定番商品のセブン&アイ限定版。全粒粉・ライ麦などで仕立てたシリアル生地にミルクの風味が濃密でふわっと口どけのホワイトショコラをサンド。

ナチュラルローソンの「しっとり濃厚チョコレートケーキ⑥」は、チョコレートが濃厚だが、脱脂大豆粉を使用し、カロリーと糖質をコントロールした。「ビスコ ブルベリークリームサンド⑦」は、おなじみのグリコのお菓子のナチュラルローソン限定版。フルーティーなブルーベリーのクリームを、小麦胚芽入りクラッカーでサンド。「ブランクリームサンド⑧」もカロリーと糖質をコントロール。食物繊維をたっぷり含む、サクサクしたブランのビスケットでパナクリームをサンド。

ローソンの「しろふわチーズスフレ⑨」は、ふわふわしたスフレ生地にチーズを練り込み、しっとり・ふんわりと焼き上げた。サンドしたチーズクリームは、kiriのチーズを100%使用。

街角のSweet Shop

東京都品川区 パティスリートウルモンド

シンプルな見た目に秘めた奥深いおいしさが魅力

材料、製法に重きを置き、ち密な計算の上に成り立つ味わいで、スイーツ通をとりこにしている人気洋菓子店。プチガトーや焼き菓子など数ある菓子には、視覚に訴えかける余計な装飾がなく、純粋に味や香りを楽しんでほしいという作り手の気概が感じられる。外国産の2倍以上はする高価な和栗や、トルコ産のセミドライ白イチジクなど、高級食材をふんだんに使用。それら高級食材の魅力を余すことなく、引き出した菓子を生み出している。

前述の白イチジクを主役にしたのが「ノクターン」。白イチジクにシナモンのバヴァロアーズや、紅茶のジョコンドを組み合わせている。シナモンが柔らかく広がり、白イチジクのほのかな酸味とよく合う。最後に芳醇な紅茶の香りが漂い、全体をまとめ上げている。「和栗のモンブラン」のクリームは、国産栗ペーストに少量の生クリームとラム酒を加えただけ。国産栗の甘露煮を混ぜ合わせているので、濃厚で栗そのものの味わいが楽しめる。ほぼ栗で仕上げたクリームは重くなりがちだが、上に絞り出した生クリームで水分バランスを調整。ビターショコラのタルトで、甘さ控えめに味を引き締めている。「シュキュラン」は、厚いシュー皮のザクザク感がやみつきの一品。2種類の国産小麦粉と国産上新粉をブレンドし、発酵バターを贅沢に加えてハードに焼き上げている。卵黄のみを使ったコク深いカスタードクリームで、シュー皮の程よい塩味と香ばしさが一層引き立つ。



- ノクターン(写真左) 価格:540円
サイズ:縦約28×横約80×高さ約50mm 重さ:約75g
 - 和栗のモンブラン(写真奥) 価格:594円
サイズ:縦約25×横約80×高さ約60mm 重さ:約80g
 - シュキュラン(写真右) 価格:270円
サイズ:縦約50×横約60×高さ約40mm 重さ:約65g
- ※いずれも保存方法:冷蔵 消費期限:当日。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。

〒142-0062 東京都品川区小山4-2-5

Tel.03-3781-8383

営業時間:11:30~19:00

定休日:水曜日 ※2017年3月15日は営業し、翌日休業

<http://www.toutlemonde.jp>

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.83 2017年2月号 2017年2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 2017 mc-foodspecialties, Inc. All Rights Reserved