

ブーム到来!!

生パウンドケーキ／生シフォンケーキ

昨年から静かに、しかし着実に広がっている生クリーム入りケーキの波。パウンド型で焼いたふわふわ食感のケーキの中に生クリームが詰まっているのが生パウンドケーキ。そして、シフォンケーキの中に生クリームが詰まっているのが、生シフォンケーキ。パウンドケーキ型のほか、カップ型やパンケーキ風など、さまざまな形、そしてバリエーション豊かな味付けがなされた生クリーム入りケーキが登場している。

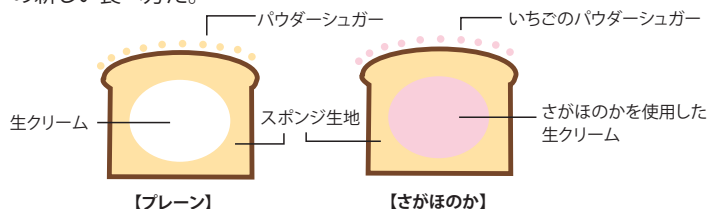
生パウンドケーキ(プレーン)／生パウンドケーキ“さがほのか”

ベーカリーショップアン

生パウンドケーキ(プレーン)(写真真)／生パウンドケーキ“さがほのか”(写真手前)
*いずれも価格：1,200円 サイズ：縦約210×横約70×高さ約60mm 重さ：約360g
保存方法：冷凍または冷蔵 消費期限：冷凍保存で7日間、解凍後冷蔵保存で2日間

「ホテル イースト21東京」1階に店を構えるテイクアウトショップ。旬の素材をふんだんに使用し、一品一品丁寧に作り上げたフレッシュケーキや焼菓子、パンなど、ホテルメイドの商品がリーズナブルな価格で手に入る。「オークラホテルズ&リゾーツ グループ」のホテルメイドだから、おいしさは折り紙付き。ギフト向けとして、自分へのご褒美として重宝され、年齢を問わず人気を集めている。

いまや新たな看板商品として評判の「生パウンドケーキ(プレーン)」は、お客様の声を反映し、ギフトや手土産向けの日持ちする生ケーキとして開発・誕生した。パウンド型のスポンジ生地には、体に優しい太白胡麻油や希少な純国産鶏の卵「さくら」を使用。隠し味として、北海道産のマスカルポーネチーズを練り込んでいる。ふわふわと柔らかくて、食感も軽い。卵やチーズの風味で味わいに奥行きがあり、甘さも控えすぎずちょうど良い。なかに絞込んだ生クリームのコクのある味わいを、際立たせるち密に計算された甘さだ。「生パウンドケーキ“さがほのか”」は、4月14日～5月14日販売の限定メニュー。香りと甘味が強く、ほのかな酸味が特徴の佐賀県産「さがほのか」を、生クリームに混ぜ込んでいる。「さがほのか」の魅力が存分に味わえ、春を感じさせてくれる一品だ。いずれも冷凍販売されているので、半解凍してアイスクリームとしても楽しめる。半解凍でも、スポンジケーキのふわふわ感は健在。生クリームの「シャリ、とろ〜」とした口だけもたまらない。試す価値ありの新しい食べ方だ。



[Sweets Trend]

VOL.84 2017年4月号

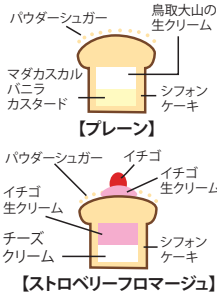
MCFS



<http://tokyo-entotsu.com/>

プレーンえんとつ / ストロベリーフロマージュ
東京えんとつ

プレーンえんとつ (写真奥) 価格: 330円 / ストロベリーフロマージュ (写真手前) 価格: 500円
※いずれもサイズ: 直径約80×高さ約75mm 重さ: 約100g 保存方法: 5℃以下 (要冷蔵)
消費期限: 当日



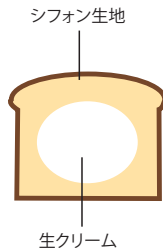
新感覚のカップ型クリームシフォンケーキ専門店。徹底して素材にこだわり、添加物などを一切使わない体に優しいケーキを、丁寧に手作りしている。鳥取大山の生クリームと自家製カスタードのダブルクリームも魅力の一つだ。シフォン生地には、厳選された2種類の国産小麦粉に、新鮮な卵、和三盆、米油などを使用。ふわふわできめ細かく、丸みのある甘さで口どけが良い。軽い口当たりの生クリーム、卵の味わい深いカスタードとも、やみつきになるバランスの良さだ。「プレーンえんとつ」は基本のダブルクリームで、4月1~30日限定の「ストロベリーフロマージュ」はイチゴ生クリーム&チーズクリームの組み合わせ。イチゴの甘酸っぱさがコクのあるチーズクリームとマッチし、後味もさっぱりしている。

生パウンド

菓子工房ムッシュ武田の店 バーデンベルク

価格: 1,080円 (通販サイト1,296円) サイズ: 縦約65×横約210×高さ約70mm 重さ: 約230g
保存方法: 7℃以下 (要冷蔵) 消費期限: 3日間

神奈川県平塚に2店舗を構え、手作り感あふれる親しみやすい焼菓子が中心の洋菓子店。あるきっかけから「生パウンド」の存在を知り、試行錯誤の末に独自の「生パウンド」を生み出した。生地は「パウンド」ではなく、「シフォン」。ふんわりとソフトで軽い食感シフォンケーキそのものだが、一般的なそれよりきめが細かくてしっとりした繊細な仕上がりになっている。程よい甘さが特徴で、生クリームとの一体感も抜群。生クリームのコクとまろやかさが、淡泊になりがちな生地の存在感を巧みに引き出している。次から次へと口へ運びたくなる、飽きのこない味わいだ。オーナーシェフの武田茂雄氏は「人気はポチポチ」と語るが、流行に敏感な人々の口コミで徐々にその人気は高まっている。



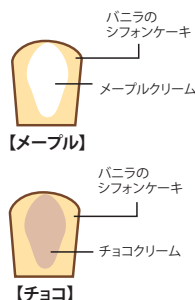
<http://www.monsieur-takeda.com/>

<http://www.yokosuka-chiffon.jp/>



チョコクリームシフォン / メープルクリームシフォン
横須賀シフォン

チョコクリームシフォン (写真手前) / メープルクリームシフォン (写真奥) ※いずれも価格: 357円
サイズ: 直径約65×高さ約83mm 重さ: 約80g 保存方法: 冷凍 消費期限: 1カ月、解凍後は当日消費



さまざまな種類のシフォンケーキを手作りしている専門店。看板商品「バニラシフォン」をカップで焼き上げ、クリームを詰め込んだのが「クリームシフォン」。生地には北海道産小麦粉100%と新鮮な地卵が使われている。そして卵と相性がいいバニラビーンズで香り付け。柔らかな甘い香りが、噛むたびに鼻腔をくすぐる。「チョコ」のクリームは、生クリームにクーベルチュールをブレンドしたもので、甘さも口当たりも軽やか。カカオのビターな風味が効いている。「メープル」のクリームには、シロップよりなじみやすいメープルスプレッドを使用。生クリームのミルク感を引き立たせる、まろやかな甘味がいい。「つぶあん」や「マロン」といった定番と、特別フレーバーの「カスタード」や「抹茶」もある。

シフォンケーキ

シフォンケーキの店 ハンプティ・ダンプティ

(写真手前左から) メープルのシフォン/チョコとバナナのシフォン (写真奥左から) コーヒーのシフォン/あずきのシフォン/抹茶のシフォン/栗のシフォン

※価格はすべて450円、サイズ: 横約100~110×底辺約45~50×高さ約60~70mm、重量は100g前後 (サイズは多少異なる場合があります)

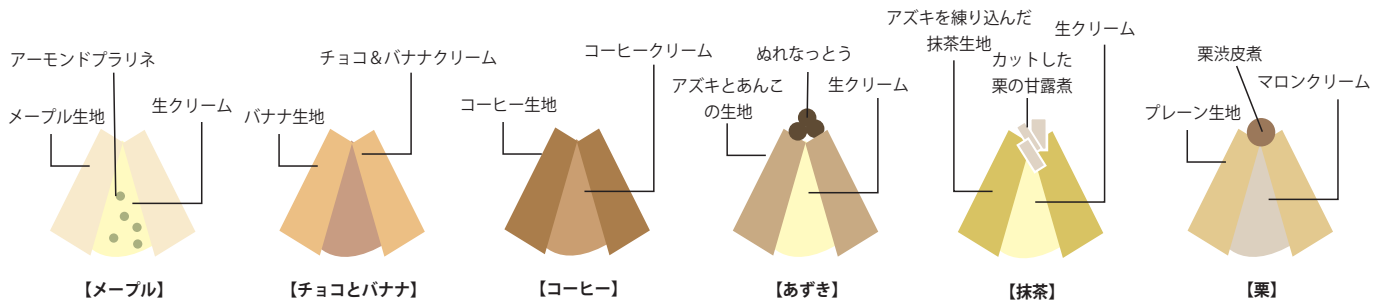
※いずれも保存方法: 冷凍 消費期限: 冷凍保存で1カ月、解凍後冷蔵保存で2日間。「クリーム入りシフォンケーキ6種12個入り」(4,400円) などセット売りもあり。

1983年に和歌山海南市で創業。当時、オーナーの土井敏嗣氏はおいしさのみならず、食の安全を第一に考え、極力健康に配慮した菓子作りを始めた。そして、1987年にバターやマーガリンなどトランス脂肪酸を含む油を使用せず、低脂肪で仕上げられるシフォンケーキに着目し、製造販売を開始。2006年には、カットしたシフォン生地クリームを挟み込む独自の製法で、実用新案登録を取得している。

生地はメレンゲの泡立ちに細心の注意を払い、小麦粉をふるいにかけて時間をかけて加え、空気をいっぱい含ませて混ぜ合わせることで、柔らかくなめらかな食感を作り出す。たとえば「抹茶のシフォン」は、宇治抹茶「共の森」を使った生地がほろ苦くて後味すっきり。「チョコとバナナのシフォン」は完熟バナナ入り生地で、バナナジャムとクーベルチョコ、生クリームのブレンドクリームを挟んでいる。このほかにもさまざまなフレーバーがそろそろ。



<http://www.rakuten.ne.jp/gold/humpty/>



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



春うらら! チーズのスイーツが勢揃い!

セブン-イレブンからは、チーズスイーツの定番2品を。「濃厚ティラミス①」は、マスカルポーネを使ったムースとコーヒーシロップを染み込ませたココアスポンジを重ね、マスカルポーネクリームを上につまみ。濃厚でなめらかな口どけ。「カマンベールチーズスフレ②」は、スポンジ生地の土台に北海道産カマンベールチーズを使ったチーズスフレ生地を重ねたケーキ。あんずジャムをトッピング。口へ運ぶとスフレ生地がしゅわっとほどけ、なめらかに溶けながら、さわやかなチーズの酸味とコクが広がる。あと口に抜けていくのはすっきりとしたレモンの香りと、甘ずっぱいあんずの風味。

スリーエフ神奈川県からは地元神奈川の特長を生かした2品を。「至福のくり〜むプリン③」は、手作業による平飼養鶏を続け、安心安全な卵を提供しているINOUE EGG FARMの「さがみっこ」を使用している。プリンの上に北海道産生クリームを使用したホイップクリームをトッピングしたためらからプリン。「Carme Fromge④」は、チーズ香る洋菓子店、横浜元町洋菓子研究所の監修商品。キャラメルムースとフランス産クリームチーズムースの2層にフレッシュりんごをトッピング。

ローソンの「プチチーズスフレ⑤」は、スフレタイプの小さめチーズケーキを4個詰め合わせた多人数向け商品。クリームチーズを使用し、ふんわりとして口溶けがよい。「レアチーズのもっちりとした生どら焼⑥」は、北海道産クリームチーズとサワークリーム、ホイップクリームをブレンドしたレアチーズクリームをもっちりとしたどら焼き生地と挟んだ。和洋折衷の新食感と味を追求した。

ファミリーマートの「たっぷりクリームのストロベリーレアチーズタルト⑦」は、バターの風味豊かな新レシピのタルト生地にケーキ生地を重ね、酸味のあるいちごレアチーズクリームを絞り、ピスタチオをトッピング。クリームの中には、ストロベリーソース入りのムースが忍んでいる。「ブリュレチーズケーキ〜バイクド&レア⑧」は、3種のチーズを使用したバイクドとレアの2層のチーズケーキにしゃりとした食感のガラメを増量し、ブリュレ(焦がし)している。チーズをたっぷり楽しめる。

- ①濃厚ティラミス (セブン-イレブン)
価格: 270円 重量: 125g サイズ: 横12cm×縦8cm×高さ5cm
- ②カマンベールチーズスフレ (セブン-イレブン)
価格: 298円 重量: 152g サイズ: 直径8cm×高さ6cm
- ③至福のくり〜むプリン (スリーエフ)
価格: 280円 重量: 125g サイズ: 直径7cm×高さ7cm
- ④Carme Fromge (スリーエフ)
価格: 260円 重量: 1個 96g サイズ: 直径6.5cm×高さ7cm
- ⑤プチチーズスフレ (4個入り) (ローソン)
価格: 295円 重量: 1個 18g サイズ: 1個 横5.5cm×縦3cm×高さ2.5cm
- ⑥レアチーズのもっちりとした生どら焼 (ローソン)
価格: 160円 重量: 64g サイズ: 直径8cm×高さ2.5cm
- ⑦たっぷりクリームのストロベリーレアチーズタルト (ファミリーマート)
価格: 298円 重量: 102g サイズ: 直径6cm×高さ7.5cm
- ⑧ブリュレチーズケーキ〜バイクド&レア (ファミリーマート)
価格: 248円 重量: 123g サイズ: 直径9cm×高さ5.5cm

街角のSweet Shop

東京都目黒区

アディクト オ シュクル

女性シェフらしい繊細なセンスが光る正統派フランス菓子

閑静な高級住宅地が広がり、洗練された名店が多い都立大学駅エリアで人気を集める「アディクト オ シュクル」。シェフパティシエールの石井英美氏は、「ヴィロン」や「ラデュレ ジャパン」で経験を積み、オーソドックスなフランス菓子の提供を目的に、3年前にこの店をオープンした。開店時に焼き上がるフィナンシェやヴィエノワズリー、オペラなどフランスの定番菓子はもちろん、石井シェフのエッセンスが加えられたタルトやパリ プレストなど、マニアにはたまらないスイーツが揃っている。

「タルト オ フリュエイ」は、サクサクと香ばしいタルト台に、マダガスカル産バニラを使ったカスタードクリームを敷き、季節のフルーツをたっぷり盛り付けた華やかな一品。クリームの上品なバニラの香りが、タルトの優しい味わいとフルーツの甘酸っぱさをバランスよくまとめている。フランスで定番のレモンタルトにライムの香りをプラスした「タルト オ シトロン シトロンヴェール」は、柑橘のキレのある甘酸っぱさがさわやかで香り高くクセになる味わいだ。「パリ プレスト ノワゼット オランジェ」は、パリ プレストお約束のドーナツ状ではなく、四輪に見立て食べやすい形にアレンジしている。シュー皮でオレンジのコンフィ、ヘーゼルナッツクリーム、フィヤンティーヌ(砕いた薄焼きクレープ)にミルクチョコやプラリネを加えて板状に固めたものをサンド。クリームは柔らかめに仕上げられ、濃厚なナッツの風味が口の中でなめらかに広がる。オレンジとの相性も良い、大人の味わい。いずれも伝統のフランス菓子でありながら、石井シェフの技が効いている。



- タルト オ フリュエイ (写真左)
価格:562円
サイズ:直径約75×高さ約50mm 重さ:約80g
- タルト オ シトロンシトロンヴェール (写真右)
価格:497円
サイズ:直径約75×高さ約20mm 重さ:約55g
- パリ プレスト ノワゼット オランジェ (写真奥)
価格:562円
サイズ:縦約90×横約30×高さ約55mm 重さ:約60g

※いずれも保存方法:10℃以下
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。

〒152-0023 東京都目黒区八雲1-10-6 Tel.03-6421-1049

営業時間:10:00~19:00

定休日:火曜日(祝日の場合翌日) ※水曜日不定

<http://addictausucre.com/>

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.84 2017年4月号 2017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 2017 MC Food Specialties, Inc. All Rights Reserved