

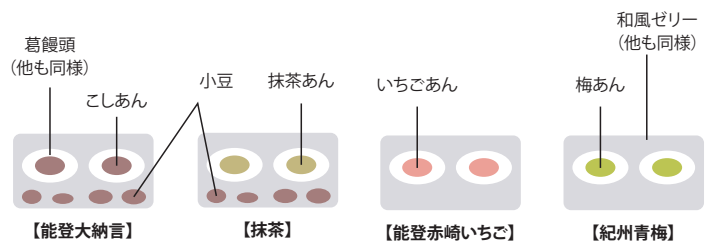
夏に嬉しいひんやり和菓子

きんきんに冷やしたシャーベットや、アイスクリームもいいけれど、爽やかな涼味を運んでくれる夏の和菓子も日本人には変わらず人気商品。甘すぎず、涼し気で、心が和む“ひんやり和菓子”の数々。今回はさまざまな土地で育まれた老舗の味に加え、新業態が提案する温故知新の味を紹介する。

季すずやか(4個入り)

森八

価格：1,448円 サイズ：直径約90×高さ約30mm (1個分、容器を含む)
重さ：約135～約145g (1個分) ※種類により異なる
保存方法：直射日光、高温多湿を避けた常温 賞味期限：製造日より45日間



寛永2（1625）年創業、加賀藩御用御菓子司として、金沢の歴史と共に歩んできた老舗和菓子店。宝達葛（ほうだつくず）や能登大納言小豆、能登の粗塩、霊峰白山の伏流水など、地元で育まれた素材を中心に徳島産の和三盆糖といった極上の素材を使い、ひたむきに和菓子作りに励んでいる。その知名度は、もはや全国区。和三盆を使った伝統銘菓「長生殿（ちょうせいでん）」をはじめ、技と伝統が息づく数々の上質な菓子が人気だ。

「季すずやか」は、葛まんじゅうを和風ゼリーで閉じ込めた冷菓。使用している宝達葛は、450年以上も続く能登の名産品。宝達山が金鉱山だった時代に、作業員たちの健康管理に役立てようと、滋養食として利用されたのが起源とされる。現在では、生産者も数名ほどしかいない希少な宝達葛。毎年1月から春先にかけての厳冬に、ミネラル豊富で冷たい宝達山の伏流水によって手作業で作られている。粘りが強くなめらかな舌触りが特長だ。もっちりとした葛まんじゅうと、つるりとのど越しがいい和風ゼリーの食感の違いも楽しい。全部で4種類あり、「能登大納言」は能登大納言小豆で作られたこしあんを葛で包み、和風ゼリーに能登大納言小豆を炊いたものを散りばめている。ホクホクした大納言の食感と旨味がよく、こしあんの上品な甘さと絶妙なバランス。ほろ苦い抹茶あん入り葛まんじゅうの「抹茶」にも、和風ゼリーの中に能登大納言小豆が入っていて、いいアクセントに。「能登赤崎いちご」はイチゴの甘酸っぱさが爽やかで、「紀州青梅」も梅の香りが涼やかで心地よい。3月下旬～8月の限定販売。



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

[Sweets Trend]

VOL.85 2017年7月号

MCFS



<http://www.wagashi-kurogi.co.jp>

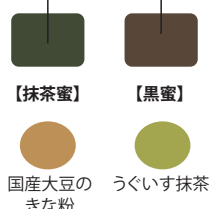
おもたせ「まゆら」

廚菓子 くるぎ

価格：4,000円 サイズ：縦203×横112×高さ118mm（容器を含む） 重さ：約1,000g

保存方法：常温 消費期限：購入日を含む2日間

抹茶みつのシロップ漬け 抹茶入りわらび餅
黒みつのシロップ漬け 黒糖入りわらび餅



日本料理店「くるぎ」が「和菓子の進化」を追求した和菓子店で、東京大学構内にある。職人が目の前で作る料理店ならではの臨場感とともに、出来立ての和菓子が味わえる。「おもたせ『まゆら』」は、蕨の根10kgからわずか100gしか取れない、希少な本蕨粉を100%使用した贅沢なわらび餅。毎日、職人が店舗で練り上げるその食感は、驚くほど弾力があり、もっちりとした粘り強さがある。わらび餅は、黒みつ、抹茶みつで蜜漬けされていて、甘味にコクがあるが後味のキレがいい。付属のきな粉や、青きな粉と抹茶をブレンドしたうぐいす抹茶をかければ、きな粉の立ち上る香ばしさや、抹茶の弾けるような苦味でわらび餅の風味が一層引き立つ。食べる直前に、冷蔵庫で冷やすのがおすすめ。

創作栗きんとん 栗苞

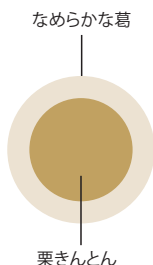
くりづつみ

松月堂

価格：1,641円（6個入り） サイズ：直径約40×高さ約40mm（1個分） 重さ：約35g（1個分）

保存方法：直射日光、高温多湿を避けた常温 賞味期限：10日間

栗きんとん発祥と言われる岐阜県中津川で明治40（1907）年に創業した、栗菓子専門の老舗。「創作栗きんとん 栗苞」は、銘菓「栗きんとん」を年間通して楽しんでもらいたいと、試行錯誤の末考案されたもの。産地直送の新鮮な栗は蒸し上げてから実を取り出し、適量の砂糖を加えて大釜で炊いている。鍋肌に“おこげ”ができるまでじっくり炊き上げる、昔ながらの製法だ。ほっくりと炊き上がった栗で仕上げるきんとんは、しっとりしているながら、つぶつぶした栗の食感が残り、自然な風味がしっかり感じられる。それを栗の味わいが引き立つ、甘さ控えめのなめらかな葛で包み込んでいる。少し冷やせばひんやりとのど越しもよく、葛のプルプル感が一層増して美味しい。



<http://syogetsudo.jp/>



<http://isuzu-wagashi.co.jp/>

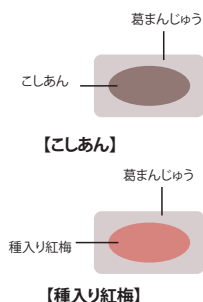
水まんじゅう

五十鈴

いすず

価格：1個259円 サイズ：直径約40×高さ約20mm 重さ：約50g

保存方法：冷蔵 消費期限：4日間



徹底して原材料を吟味し、四季折々の季節感あふれる和菓子を作り続ける店。「餡は和菓子の基礎、そしてのち」であるという先代の教えを引き継ぎ、最上級の北海道産小豆を使用。その日の湿度や気温に配慮しながら、毎日丁寧に炊いている。そうして出来た自慢のこしあんを、涼やかに味わえるのが「水まんじゅう」。葛をじっくり練り上げることで生まれる、程よいコシとつるんとしたのど越しがたまらない。なめらかなこしあんの上品な味わいととも、心地よくのど元を過ぎていく。ほのかに漂う笹の香りも爽やかだ。梅の甘露煮を閉じ込めた種入り紅梅（写真左）もあり、「紅梅派」というファンも多い。甘酸っぱくて、すがすがしい梅の風味がクセになる。いずれも5～9月の販売。

※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。

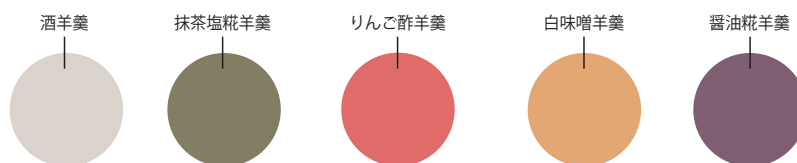
発酵さしすせそ羊羹 五季

五穀屋

価格：1,620円（5個入り） サイズ：直径約35mm（1個分） 重さ：約28g（1個分） 保存方法：直射日光、高温多湿を避けた常温 賞味期限：製造日より30日間

「うなぎパイ」でおなじみの「春華堂」が、2014年に立ち上げた和菓子ブランド。古来より日本の食文化を支えてきた米や粟、きびなどの穀物、いわゆる五穀。そして、醤油や味噌といった発酵素材は、先人たちの知恵が詰まった体に優しい食材だ。見直されるべきそれらの素材を、「五穀屋」では独創的な菓子に生まれ変わらせている。五穀まんじゅうや五穀豆菓子、糯糖の水菓子など、素朴で味わい深い和菓子がそろそろ。

「発酵さしすせそ羊羹 五季」は、発酵素材を使った5つの味で、春夏秋冬に土用を加えた5つの季節を表現。見た目もかわいい玉羊羹で、楊枝で突くとプチンと弾ける様子が楽しい。「酒」は富士山の伏流水で作られた辛口の酒を使用。ふんわりと酒の香りが鼻孔をくすぐる。白あんに抹茶と米こうじなどを練り込んだ「抹茶塩糰」は、ほんのり塩が効いていて、抹茶の風味が爽やか。色鮮やかな「りんご酢」は、甘酸っぱくて後味がさっぱりとしている。「醤油糰」は醤油の香ばしい風味が立つ、親しみやすい味わい。「白味噌」は白味噌の上品な味わいが広がり、甘さの中に白味噌の余韻が残る。どれから食べるかも、楽しみの一つだ。



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とろり食感のわらびもち（ファミリーマート）
価格：138円 重量：106g サイズ：直径8.5cm×高さ5cm
- ②大きな白玉クリームぜんざい（ファミリーマート）
価格：280円 重量：145g サイズ：8.5cm角×高さ4cm
- ③ファミマプレミアムくちどけ贅沢プリン（ファミリーマート）
価格：220円 重量：107g サイズ：直径8.5cm×高さ4cm
- ④あんみつ（セブンイレブン）
価格：298円 重量：178g サイズ：直径10cm×高さ5cm
- ⑤ヨーグルト風ムース湘南ゴールド仕立て（スリーエフ）
価格：220円 重量：108g サイズ：直径8.5cm×高さ4.5cm
- ⑥くずきり湘南ゴールド×高知県産ゆず（スリーエフ）
価格：230円 重量：168g サイズ：直径7cm×高さ7.5cm
- ⑦日向夏のパンナコッタ（ローソン）
価格：195円 重量：115g サイズ：直径8.5cm×高さ5.5cm
- ⑧もち食感ロール 宇治抹茶（黒みつきなこ）（ローソン）
価格：295円 重量：123g 横5cm×縦16cm×高さ4.5cm

コンビニのひんやりスイーツでさっぱり！

さっぱりしたものや冷たいものが美味しく感じる季節。コンビニにもカロリー控えめな和のスイーツやさっぱり柑橘系スイーツが並んでいる。

ファミリーマートの「とろり食感のわらびもち①」は、自家製の黒蜜ソースを一口サイズのわらび餅の中に閉じ込めた。通常のわらびもちよりしっとり感が強く、食感が新しい。「大きな白玉クリームぜんざい②」のつぶあんは、北海道十勝産小豆を使い、こだわりの製法により小豆の粒が味わい深く感じられるあんこに仕上がっている。大きな白玉とコクのあるクリームも好評だ。また、『ファミマプレミアム』シリーズは「くちどけ贅沢抹茶プリン③」をリニューアル。別添えの小袋が前商品の黒蜜ソース小袋から抹茶サクサククレープに変わった。このクレープがクリーミーなプリンにマッチして、贅沢感がさらにアップ。

セブンイレブンの定番「あんみつ④」は、ゆるぎない味。つるりとした食感の寒天、もちもちの白玉、こしあん、黄桃、パイナップル、さくらんぼと彩りも良い。

スリーエフの「ヨーグルト風ムース湘南ゴールド仕立て⑤」は、ヨーグルト風ムースの上にホイップクリームをたっぷり絞りと絞り、湘南ゴールドのソースを合わせた。「くずきり湘南ゴールド×高知県産ゆず⑥」は、神奈川県産湘南ゴールド果汁をブレンドした夏の涼菓。つるりとした食感が楽しい。

ローソンの「日向夏のパンナコッタ⑦」は、さっぱりとしたパンナコッタの上に甘酸っぱい日向夏ジュレがトッピングされ、さわやかな味わい。「もち食感ロール 宇治抹茶（黒みつきなこ）⑧」は、もっちりとした食感が特徴。沖縄県産黒糖の黒みつ入りソース、きなこホイップを巻き込んだ。

街角のSweet Shop

東京都中央区 日本橋 長門

江戸時代より約300年もの永き歴史を持つ老舗和菓子店

徳川八代将軍吉宗の代に、江戸で菓子商を開業したのが起源。将軍家御用商人となり、以降は代々徳川将軍家の菓子司として歴史を重ねてきた。約300年にわたり、変わらず愛され続けている。食材をとことん吟味し、保存料や防腐剤を使わないおいしさを提供する。将軍家献上菓子だった「松風」は、江戸時代から現在まで一子相伝で受け継がれている味。2~3カ月待ちになることもある、人気の瓦せんべいだ。また、「日本橋 長門」を代表する銘菓の一つが「久寿もち」。

「久寿もち」は、昭和初期に誕生した。関東では小麦粉を発酵させたくず餅が主流だが、この店ではわらび粉を使用している。関西ではなじみ深いわらび粉だが、当時の関東では珍しかったという。わらび粉と砂糖を透明になるまで、じっくり丁寧に練り上げ、関東風のくず餅のように三角形にカットする。そして、くず餅が埋もれてしまうほど、上質なきな粉がたっぷり。とろけるような柔らかさで、程よい甘さときな粉の香ばしさが互いに際立つ。夏は、冷蔵庫の野菜室で10数分ほど冷やすのがおすすめ。「半生菓子」は、季節で変わる半生菓子が8~9種類入っている。あんや羊羹、錦玉などが、アユや青葉などにかたどられ目にも楽しい。しっとりした食感で、甘味もしっかりあるので、抹茶のほかコーヒーや紅茶にも合う。「水ようかん」は、店で手作りされる国産小豆のこしあんを使用。箸や楊枝で持ち上げると崩れてしまうほど柔らかで、水分をたっぷり含んだみずみずしさが特長だ。口の中でさらりと溶け、すっきりした甘さの中に小豆の風味が広がる。「水ようかん」は、6月上旬~9月中旬の限定販売。

〒103-0027 東京都中央区日本橋3-1-3 Tel.03-3271-8662
営業時間：10:00~18:00 休業日：日曜日、祝日
<http://nagato.ne.jp/>



- 久寿もち(写真右) 価格:890円
サイズ:縦約180×横約100×高さ約30mm(包装を含む)
重さ:約240~約280g(12切れ)
保存方法:常温※夏季は冷蔵(野菜室) 消費期限:2日間
- 半生菓子 千代ボール(写真手前) 価格:2,000円
サイズ:約140×横95×高さ約32mm(容器を含む)
重さ:約182g(容器を含む)
保存方法:常温 消費期限:7日間
- 水ようかん(写真奥) 価格:850円
サイズ:縦約115×横約55×高さ約30mm
重さ:約214g 保存方法:冷蔵 消費期限:4~5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。

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.85 2017年7月号 2017年7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