

香ばしさが甘さを引き立てる ほうじ茶スイーツの数々

日本茶を使ったスイーツは和洋を問わず、さまざまあるが、今年の夏以来、静かにブームになっているのが、緑茶を高温で焙じた「ほうじ茶」を使ったスイーツ。今年の秋くらいから、コンビニエンスストア各社にも甘すぎない大人のスイーツとして登場し人気を集めている。ほうじ茶スイーツを楽しめるカフェも増えた。今回は、そうした「ほうじ茶」スイーツを京都を中心に東京、長野などの名店から選りすぐって紹介する。

生茶ゼリイ(ほうじ茶)／ほうじ茶ガトーショコラ(カップ)

中村藤吉本店 宇治本店

●生茶ゼリイ(ほうじ茶) (写真手前) 価格：390円 ※店頭販売限定。通販は6個入り2,550円 サイズ：直径85×高さ75mm (容器を含む)

重さ：250g (容器を含む) 保存方法：冷蔵10℃以下 消費期限：製造日より4日間

●ほうじ茶ガトーショコラ(カップ) (写真奥) 価格：648円 サイズ：縦70×横75×高さ約70mm 重さ：105g 保存方法：常温 賞味期限：14日間

安政元(1854)年の創業以来、「お茶らしさ」を追求してきた京都・宇治が誇る老舗茶商。煎茶は煎茶らしく、覆いをしない露地栽培で清涼感にあふれたものを、玉露は玉露らしく、しっかり手間暇をかけた覆下栽培で重厚な旨味を持つものを。そうして長年培われてきた技に守られ続けるお茶は、地元民のみならず全国各地で愛され続けている。また、平成13(2001)年にカフェが誕生して以来、こだわりの茶葉を使ったスイーツも人気を集めている。

なかでも、ほうじ茶の風味を存分に楽しめるのが「生茶ゼリイ(ほうじ茶)」だ。茶葉は味わい深い「くきほうじ茶」の中でも、さらに香りが豊かな「上くきほうじ茶」をゼリイ専用加工。気候や使用する茶葉の状態を見極め、ほうじ茶液を煮出す時に最も適した火加減や絞り加減を調整し、芳醇なゼリイに仕立てている。お茶を煮出したものをそのままゼリイに仕立てているので、ほうじ茶本来の味わいが感じられ、ほうじ茶をそのまま飲んでいるような滑らかなのど越しも心地よい。最初はゼリイのみを味わい、次に豆の風味がしっかりした粒あんや、柔らかな白玉と一緒に味わうことで、食感や風味の変化を楽しめる。

「ほうじ茶ガトーショコラ(カップ)」は、10月初旬～3月末ごろ(その年の気候により変動あり)の期間限定商品。ガトーショコラはスイートチョコレートやココアパウダーを使うのが主流だが、ほうじ茶はミルクと相性がいいことから、あえてホワイトチョコレートが使われている。加えるほうじ茶は、焙じ加減を変えて仕上げたいくつかをブレンド。香ばしさだけでなく、複雑な風味を持たせている。隠し味にアーモンドを使用することでほうじ茶のコクと香ばしさが引き上げられ、特有のほろ苦さが感じられる大人の味わいに仕上がっている。



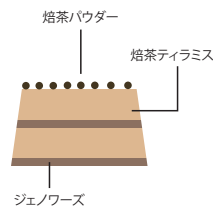
<http://www.tokichi.jp/>

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


ほうじ茶ティラミスのテリーヌ

Delica 鐵扇(デリカテッセン)

価格：1,980円 サイズ：縦185×横85×高さ45mm 重さ：410g 保存方法：冷凍、解凍後は冷蔵
賞味期限：冷凍保存14日間、解凍後は当日を含め2日間



長野の「THE SAIHOKUKAN HOTEL」グループが展開する、「和と洋の融和」をコンセプトとしたデリカテッセンやスイーツを扱うショップ。「ほうじ茶ティラミスのテリーヌ」はコンセプト通り、和のテイストであるほうじ茶と洋のテイストであるティラミスを組み合わせている。厳選されたほうじ茶葉を、京都から取り寄せて使用。ティラミスのクリームと生地には、自社で挽いた茶葉のパウダーを、さらに生地にはお湯で煮出して仕立てたシロップをたっぷり染み込ませている。濃厚なクリームが、ほうじ茶の香ばしくてほろ苦な風味と相まって軽やかな印象。後味が爽やかで、女性のみならず舌の肥えた男性にも人気が高い。

極上ほうじ茶どら焼き

自家焙煎ほうじ茶の店 森乃園

価格：1個380円 ※バラ売りは店頭限定。通販は5個入り2,400円 サイズ：直径90×高さ30mm 重さ：90g
保存方法：常温 賞味期限：約1週間

大正3(1914)年創業、日本橋人形町にあるほうじ茶専門店。自家焙煎したほうじ茶は30種以上あり、自慢のお茶と自家製ほうじ茶スイーツを併設の甘味処で味わうことができる。スイーツは販売もしているので、おもたせとしても人気が高い。なかでも一番人気は、「極上ほうじ茶どら焼き」。鹿児島県志布志産の希少な上級茶葉を4台の焙煎機で2度焙煎し、濃厚ながら渋みのないほうじ茶に仕立て粉末加工して使用している。深い茶褐色のインパクト大な見た目は、そんなほうじ茶パウダーを限界量まで入れた証。北海道産小麦粉と静岡の契約養鶏場の卵で作る生地は、ほうじ茶パウダーで粉っぽくならないよう、水あめや調味料を調整し、しっとりとした口当たり。北海道産小豆を丁寧に炊いた粒あんにもほうじ茶パウダーが加えられているので、噛むほどに柔らかな甘さの中から香ばしい風味が立ち上る。

<http://morinoen.jp/>

<http://www.kyo-hayashiya.com/>

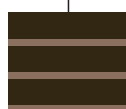

焙茶生千代古齡糖ケーキ

ほうじちゃんまちょこれいと

京はやしや

価格：3,888円 サイズ：縦150×横60×高さ45mm 重さ：350g 保存方法：冷凍、解凍後は冷蔵
賞味期限：発送日を含め冷凍30日間、解凍後は当日を含め6日以内

焙茶チョコレート



焙茶アーモンド生地

創業260余年という老舗茶舗。「お茶は飲むだけではなく、茶葉そのものを食すことで、茶葉に含まれる豊富な栄養を摂取できる」という先代の考えを受け継ぎ、上質な茶葉を使ったスイーツを開発し続けている。そうした中、ほうじ茶とチョコレートの相性の良さを存分に感じられるのが、「焙茶生千代古齡糖ケーキ」。ほうじ茶本来の香りが楽しめるよう焙煎を調整。ほかの素材に負けないしっかりとした香りを最大限に生かすため、分量や混ぜ合わせるタイミング、焼き上げる時間など全工程において独自の工夫を凝らしている。チョコレートの優しい甘さとアーモンド生地の香ばしさの後から、ほうじ茶の芳醇な旨味が広がる。10～3月ごろの冬季限定。

焙の香(ほうじ茶チョコレート)／がとーぶぶ ほうじ茶フィナンシェ

祇園辻利

●焙の香(ほうじ茶チョコレート) (写真左) 価格：810円 (9個入り) サイズ (1個)：縦20×横20×高さ10mm 重さ (1個)：6g 保存方法：常温 賞味期限：150日間
 ●がとーぶぶ ほうじ茶フィナンシェ (写真右) 価格：1個216円 サイズ：縦50×横50×高さ20mm 重さ：25g 保存方法：常温 賞味期限：30日間

万延元 (1860) 年、屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、現在の京都府宇治市で宇治茶の製造と販売を始めたのが起源の老舗茶舗。のちに拠点を京都・祇園に移し、「祇園辻利」として、現在も人々に安らぎを与えるお茶の販売を続けている。自慢の抹茶やほうじ茶を使ったカステラやチョコレートなど、スイーツも充実しており、さらには抹茶を使ったリップクリームといった斬新な商品も展開。歴史に裏打ちされた技術と伝統を守りつつ、新たな試みにも挑戦し続けている。

「がとーぶぶ ほうじ茶フィナンシェ」は、宇治茶の専門店として、こだわりの宇治ほうじ茶の風味を前面に出した和フィナンシェ。「がとーぶぶ」とは、お茶を使った「祇園辻利」のスイーツブランドで、フランス語で焼き菓子を意味するガトーと、京言葉でお茶を表すぶぶからきている。このブランド商品の大きな特徴は、日本食に欠かせないお茶と米を組み合わせているところ。この「がとーぶぶ ほうじ茶フィナンシェ」も、生地に米粉が使われている。しっとりしてモチモチ感のある米粉特有の生地と、よりもちりとした求肥生地の2層仕立てにすることで、食べごたえのある新食感を生み出している。自慢の宇治ほうじ茶をパウダー状にして、たっぷり生地に加えているので、モチモチ感を楽しむほどにほうじ茶の香ばしさが広がっていく。ほんのり漂うほうじ茶のほろ苦さが、すっきりとした余韻を与えてくれる。

そして、ほうじ茶とチョコレートの相性の良さを実感できるのが、「焙の香(ほうじ茶チョコレート)」。香ばしいほうじ茶を微粉末にし、ふんだんにチョコレートに練り込んでいる。口の中でじっくり溶かしていくと、芳醇な香りがふわっと沸き立つ。チョコレートのミルクィでまろやかな甘さも、ほうじ茶のほろ苦さと絶妙に調和している。10月下旬～3月中旬予定の限定販売。



<http://www.giontsurisuri.co.jp/gion/>

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 宇治抹茶のモンブランプリン (セブン-イレブン)
価格：190円 重量：100g サイズ：直径7cm×高さ5.5cm
- ② セブンカフェ ホワイトチョコチップの抹茶クッキー (セブン-イレブン)
価格：127円 重量：60g サイズ：直径9cm×高さ1cm
- ③ もちとろミルクティー (セブン-イレブン)
価格：100円 重量：49g サイズ：直径5.5cm×高さ2.5cm
- ④ はぴぼによ (スリーエフ)
価格：120円 重量：76g サイズ：直径7.5cm×高さ2cm
- ⑤ Uchi Café SWEETS×GODIVA ショコラクッキーサンド (ローソン)
価格：400円 重量：54g サイズ：横8.5cm×縦4cm×高さ2cm
- ⑥ ティラミスタルト (ローソン)
価格：180円 重量：46g サイズ：直径7.5cm×高さ2cm
- ⑦ 果実とナッツのヨーグルト (ナチュラルローソン)
価格：220円 重量：120g サイズ：直径8.5cm×高さ10cm
- ⑧ キャラメル珈琲パフェ (ファミリーマート)
価格：198円 重量：117g 直径9cm×高さ7.5cm

温かい飲み物と好相性のスイーツ！

セブン-イレブンの「宇治抹茶のモンブランプリン①」は、なめらかな食感のカスタードプリンとたっぷり盛つけられた宇治抹茶クリームの相性は抜群。「セブンカフェ ホワイトチョコチップの抹茶クッキー②」は、抹茶のほろ苦さとホワイトチョコの濃厚な甘さのバランスがよい。水飴を混ぜたクッキー生地は、しっとりソフトな食感。「もちとろミルクティー③」は、とろりとした餅にアールグレイ仕立てのココのあるミルクティーとホイップを組み合わせた。

スリーエフの「はぴぼによ④」は、大人気スイーツ「もちぼによ」発売1周年記念として発売された「幸せなもちぼによ」。濃厚なカスタードクリームと北海道産クリームを使用したホイップクリームの組み合わせが絶妙。

ローソンの「Uchi Café SWEETS×GODIVA ショコラクッキーサンド⑤」は、濃厚なチョコレートガナッシュをオレンジピールで風味付けし、チョココーティングしたものをクッキーで挟んだ。ローソンとGODIVAは、高品質なデザートへのニーズが高まる中、「一期一会」をテーマにコラボレーションした商品を発売していくとのこと。「ティラミスタルト⑥」は、花畑牧場のマスカルポーネを始め主原料は北海道産と国産にこだわった。タルト生地にはココアを練り込み、中はビスキュイ生地にはコーヒーエキスを染み込ませ、マスカルポーネチーズクリームを絞った。マルサラワインが使用されている。ナチュラルローソンの「果実とナッツのヨーグルト⑦」は、生きて腸まで届き働くビフィズス菌HN019を使った無糖プレーンヨーグルト。ヘルシーなヨーグルトもカップで添付された5種類のドライフルーツとアーモンドをトッピングすればスイーツ度がアップ。

ファミリーマートの「キャラメル珈琲パフェ⑧」は、ホイップクリームとキャラメルに深い苦味が味わえるコーヒーゼリー、ザクザクのクッキーなどが入り、味も食感も楽しい。

街角のSweet Shop

東京都世田谷区 パティスリー ユウ ササゲ

見た目以上の感動を与えてくれるケーキに舌もうっとり

京王線千歳烏山駅北口から徒歩4分、平日でも絶え間なく客が訪れる人気店。ショーケースには、美しくきらめくようなケーキがところ狭しと並んでいる。オーナーシェフの榎 雄介氏が手掛けるケーキは、見目麗しい姿もさることながら、食べた時にわかる多彩な素材の組み合わせにも驚かされる。榎シェフいわく、「カットした断面の美しさから、表面からは見えない驚きと組み合わせの妙を感じてもらいたい」とのこと。見た目も味わいも、まさに想像を超えた感動を与えてくれる。

タルトの上に花が咲いたような「パルファン」は、その名の通り香りをコンセプトとした一品。バラのメレンゲが口の中で甘くとけ、華やかな香りが鼻孔をくすぐる。そこに、中に隠れたラズベリーのジュレとフランボワーズのクリームの甘酸っぱさが加わり、紅茶の芳醇な風味がそれらをしっかりと受け止めている。「フロマージュフェッセル」は、フランス・イズニー社のフェッセルチーズを使用。アーモンド生地のにせたフロマージュブランのムースの中に、パッションのジュレとオレンジのクリームを閉じ込め、パッションとオレンジのグラサージュで包み込んでいる。そこにオレンジ味の生クリームをトッピングし、フランボワーズとオレンジを散りばめた。フルーティーな酸味に、チーズのまろやかさが際立つ。11～2月の季節限定。「バロン」は、黒糖の深いコクが特長のヴァローナ社のオレリスをチョコレートムースに仕立てている。サブレ、ヘーゼルナッツの生地と2層の土台にオレリスのチョコレートムース、その中にマロングラッセ入りマロンムースと洋梨のジュレが隠れている。チョコの濃厚な甘味とマロンの力強い風味を、洋梨のジュレがすっきりとした後味にしてくれる。2月ごろまでの秋冬限定。

〒157-0062 東京都世田谷区南烏山6-28-13 Tel.03-5315-9090

営業時間：10:00～19:00

定休日：火曜日（祝日の場合は翌日）、毎月1回水曜不定休



- パルファン（写真手前） 価格：470円
サイズ：直径50×高さ60mm 重さ：80g
 - フロマージュフェッセル（写真右奥） 価格：520円
サイズ：縦60×横40×高さ60mm 重さ：110g
 - バロン（写真左奥） 価格：560円
サイズ：直径70×高さ60mm 重さ：120g
- ※いずれも保存方法：5℃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。

和菓子作りに欠かせない本みりんの他、洋酒（ブランデー、ラム、リキュール、ワイン）、甘味料、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。



新製品



MCFS WINE

HERBOUQUET

エルブーケ®

調理用ベルモット
「MCFS WINE HERBOUQUET(エルブーケ)」が
2017年10月17日新発売!

調理に適したハーブミックスや野菜等をワインに加え、更に弊社独自の熟成方法で、調理用の香味としてバランス良い風味に仕上げました。料理はもとより、洋菓子のクリームやフルーツとの相性も良いワインです。



MCフードスペシャリティーズ株式会社

Sweets Trend Vol.87 2018年1月号 2018年1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 2018 MC Food Specialties, Inc. All Rights Reserved