

様々な種類のある伝統的スイーツ 味わい豊かな砂糖菓子の今

コンフィズリー (Confiserie) は砂糖菓子の総称。代表的なものには、キャンディ、ボンボン、キャラメル、ヌガーなどがあるが、さらにムラング、ギモーヴ、キャラメル・サレなどたくさんの種類のコンフィズリーが店頭を彩り、さらに多くのパティシエたちがフランスの伝統の上に創意工夫を重ね、目新しく味わい豊かなコンフィズリーを提案している。

ブッション (ピスターシュ、ナチュラル) ボンボン・フィユテ (アモンド、ヘーゼル、カフェ)

PATISSERIE DU CHEF FUJIU (パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ)

- ブッション (ピスターシュ、ナチュラル) (写真手前) 価格：各95円 サイズ：直径約20×高さ約25mm 重さ：約9g
 - ボンボン・フィユテ (アモンド、ヘーゼル、カフェ) (写真奥) 価格：各220円 (5粒入り) サイズ：縦約20×横約20×高さ約10mm (1粒) 重さ：約15g (1袋)
- ※いずれも保存方法：常温 賞味期限：2週間

スイーツ業界やスイーツ通の間でコンフィズリーの名店としてまず名前が挙がるのが「PATISSERIE DU CHEF FUJIU」。この道50年のオーナーシェフ・藤生義治氏は、パリの「ジャン・ミエ」で修業した際に感銘を受けた、フランス古典菓子を日本に広めようとの店を開いた。幅広いジャンルのフランス菓子が250品以上もそろうが、藤生シェフが特に力を入れているのが古典菓子として今なお人気を衰えないコンフィズリーや焼菓子だ。伝統を重んじながら古典菓子を現代風によみがえらせた商品もあり、その活躍はフランスでも認められている。

リヨン郊外のショコラトリーで教わり、作ったのがきっかけという「ブッション」。マジパンにチョコレートを詰めたスイーツで見た目は素朴ながら手間暇のかかった一品だ。マジパンは店内で挽いた挽き立てのアーモンドで作られた自家製。チョコレートを詰めて乾かした後、ブリックス72%のシロップに一晩漬けて、周りを糖化させている。チョコレートスプレーを混ぜたマジパンでブラリネとナッツのガルニチュールを包んだ「ナチュラル」と、ピスタチオペーストを混ぜた濃厚なマジパンでジャンドゥーヤ (焙煎したナッツ類のペーストとチョコレートを混ぜたもの) のガルニチュールを包んだ「ピスターシュ」の2種類がある。「ボンボン・フィユテ」は、食感を楽しむ“噛んで食べる飴”。「アモンド」「ヘーゼル」「カフェ」と3つの味がそろう。「アモンド」と「ヘーゼル」は、店内で挽いたナッツをジャンドゥーヤに仕立て、伸ばした飴に重ねて3つ折りに。折り込む作業は、3回行われる。「カフェ」もジャンドゥーヤにコーヒーマスターを混ぜたものを飴に重ねて、同様に折り込んでいく。何層にも重ね合わせることで、サクサクとした後を引く食感になる。



Sweets Trend

VOL.88 2018年4月号

MCFS

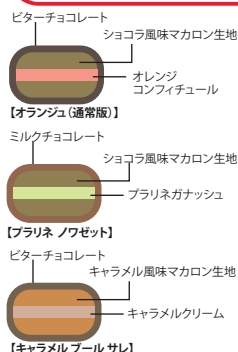
<http://www.bouillet.jp>



マカリヨン

Sébastien BOUILLET(セバスチャン・ブイエ)

価格：1,944円（3種類×2個のセット） サイズ：直径約40×高さ約20~25mm(1個) 重さ：約16g
保存方法：15~20℃の冷暗所 賞味期限：14日間 ※写真はホワイトデー限定バージョン



フランス・リヨンに本店を構える、世界的なパティシエ兼ショコラティエであるセバスチャン・ブイエ氏の店。「マカリヨン」は、マカロンをチョコレートでコーティングしたスペシャルティで、3種類がセットになっている。「キャラメル プール サレ」はキャラメル風味のマカロン生地に、塩を効かせたキャラメルクリームをサンドし、ビターチョコレートでコーティング。ミルクチョコレートでコーティングされた「プラリネ ノワゼット」はショコラ風味のマカロン生地でプラリネガナッシュをサンドしている。マカロンが軽やかな食感で甘すぎず、チョコレートと絶妙に溶け合う。もう1種類は、通常はショコラ風味のマカロン生地にオレンジコンフィチュールをサンドした「オレンジ」だが、バレンタインやホワイトデーなどでは限定商品に。

マチュアグミアマレット / マチュアグミ ヴィノロッソ ヒトツブカンロ

マチュアグミアマレット (写真手前) / マチュアグミ ヴィノロッソ (写真奥) 価格：各1,200円 (9粒入り)
サイズ：縦約20×横約20×高さ約8mm(1粒) 重さ：約5g (1粒) 保存方法：常温 賞味期限：製造日を含む180日間

カンロ飴やピュレグミでおなじみの「カンロ株式会社」が展開するキャンディショップ。「ヒトからヒトへつながるヒトツブ」のコンセプトのもと、キャンディの新たな魅力を広めるべく、直営店だからこそのできるプレミアムな商品を次々と生み出している。

お酒を使った大人のためのグミ「マチュアグミ」も、そのひとつ。お酒を感じられるグミを作るため、数十種類のリキュールを試し、試行錯誤の末に開発された。香り高くジューシーな味わいで、もっちりとした弾力のある食感もクセになる。「マチュアグミ アマレット」には、イタリア産のリキュールとして知られる「アマレット」を使用。アーモンドに似た香りと、柔らかな甘味が特徴。「マチュアグミ ヴィノロッソ」は、文字通りヴィノロッソ（赤ワイン）を使用。甘酸っぱさが爽やかで、噛むほどに赤ワインの風味が湧き立つ。グミのアルコール分は1%未満。ほかに、「コニャックの代名詞と謳われる「レミーマルタン」を使った「マチュアグミ コニャック」もある。お酒のグミはかかなり珍しいので、ギフトとして重宝され、男性ファンも多い。

<https://www.kanro.jp/hitotubu/>



<http://www.seiyoginza.com/>



銀座マカロン

西洋銀座松屋銀座本店

価格：120円 (6個入り) サイズ：直径約60×高さ約13mm (1個) 重さ：約20g 保存方法：冷蔵
賞味期限：製造日を含む10日間

日本初のスモールラグジュアリーホテルとして誕生し、2013年に惜しまれつつ26年の歴史に幕を下ろした「ホテル西洋銀座」のおもてなしと味を受け継ぐ店。長年培われてきた製法や技術を生かした料理や洋菓子を、自宅で楽しむことができる。

「銀座マカロン」は、バタークリームとラム酒漬けレーズンを、マカロン生地で挟んだオリジナリティあふれるマカロン。生地の薄さが大きな特長であり、表面の艶やかさと軽やかな歯ざわりも特筆すべきポイントだ。その独特な仕上がりの秘密は、新鮮な卵白に粉糖やアーモンドプードルを混ぜた後、通常は行わない「徹底的に気泡をつぶす」ことにある。さらに、高温により短時間で焼き上げるというのが特徴。卵黄とシロップを攪拌したパータ・ポンプに発酵バターを加えて作られるバタークリームは、少量でも存在感のある濃厚さ。スッととろけてその存在が消えても、舌の上に甘い余韻を残す。ラム酒漬けレーズンがおいしいアクセントになり、香りが鼻孔をくすぐる。

C.B.S. (セー・ベー・エス) / タルトレット・オ・キャラメル

HENRI LE ROUX (アンリ・ルルー)

- C.B.S. (写真手前) 価格：1個178円 サイズ：縦約25×横約20×高さ約13mm 重さ：約8g 保存方法：多湿を避けた15℃以下の冷所 賞味期限：製造日を含む60日間
- タルトレット・オ・キャラメル (写真奥) 価格：1,080円 (4個入り) サイズ：直径約35×高さ約20mm(1個) 重さ：約17g 保存方法：冷所 賞味期限：製造日を含む30日間

1977年、フランス・ブルターニュ地方にて創業。創始者のアンリ・ルルー氏は、当時ショコラ先進国だったスイスの製法をフランスに伝えた先駆者的ショコラティエであり、同時に世界で唯一のショコラティエ・エ・キャラメリエとして確固たる地位を築いた。現在、ルルー氏のレシピや技術、菓子に対する情熱すべてを、2代目シェフのジュリアン・グザン氏をはじめとする職人たちが継承している。

創業当初はショコラやアイスクリームを主としていたが、地元で愛されるオリジナルの味を作ろうと考案したのが、地元の素材を使った塩バターキャラメル「C.B.S.」。それまでフランスではスイーツに塩を使う習慣がなかったため、甘さに塩を効かせた味わいが斬新だとパリで評判になった。今や店を代表する「C.B.S.」には、ブルターニュ地方が誇る加塩バターとゲランドの塩を使用。粗く刻んだアーモンドやクルミ、ヘーゼルナッツを加え、味や食感にアクセントを与えている。一般的にキャラメルは水飴と少量のバターで作られるが、「アンリ・ルルー」のキャラメルは塩バターを多く配合した「バター主体のキャラメル」。素材の味を引き出すため砂糖や水飴を最低限に抑え、毎日素材の状態を見て、舌で感じて、気温や湿度によって作り方や配合を微妙に調整している。

「タルトレット・オ・キャラメル」は、自慢のキャラメルを柔らかく仕立てたキャラメルムウを詰めたプチサイズのタルト。サクッと香ばしいタルトは程よく塩味が効いていて、キャラメルムウの風味が引き立つ。「C.B.S.」のほか、抹茶のほろ苦さとユズの香り豊かな「ユズマツチャ」、フランボワーズに水飴を加えていくことで果実味を際立たせた「フランボワーズ」と、オレンジの優しい酸味とショウガの辛味を合わせた「オレンジジャンジャンブル」、4つの味がセットになっている。(5月13日までの販売予定)



<http://www.henri-leroux.com/>

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ベルギーショコラのもっちりとした生どら焼 (ローソン)
価格：160円 重量：71g サイズ：直径8cm×高さ2.5cm
- ②UchiCafe' SWEETS × 八天堂 カスタードクリーむロールケーキ (ローソン)
価格：210円 重量：85g サイズ：直径8.5cm×高さ2cm
- ③桜餅(こしあん) (ローソン)
価格：150円 重量：82g サイズ：直径5cm×高さ3cm
- ④クリームたっぷり! チョコバナナのクレープ (ファミリーマート)
価格：298円 重量：128g サイズ：幅53cm×縦18cm×厚さ5.5cm
- ⑤ケンスカフェ東京監修 ブロンドショコラタルト (ファミリーマート)
価格：178円 重量：47g サイズ：直径7.5cm×高さ2cm
- ⑥窯出しプリン四角いクレープ (ファミリーマート)
価格：168円 重量：100g サイズ：8cm角×高さ2.3cm
- ⑦スティックケーキ キャラメルバターサンド (ファミリーマート)
価格：128円 重量：32g サイズ：幅2cm×縦11.5cm×厚さ1.5cm
- ⑧苺の生ガトーショコラ (セブン-イレブン)
価格：180円 重量：54g 幅4.5cm×縦10cm×高さ2.5cm
- ⑨宇治抹茶クリームパイ (セブン-イレブン)
価格：200円 重量：52g 幅4.5cm×縦10cm×厚さ2.5cm
- ⑩ふわっと濃厚い宇治抹茶わらび (黒蜜入り) (セブン-イレブン)
価格：120円 重量：61g 直径5.5cm×高さ2.5cm

行楽に! ぱっと食べられる手軽なハンディスイーツ!

ローソンの「ベルギーショコラのもっちりとした生どら焼①」は、チョコを堪能できる大人の味わいの生どら焼。「UchiCafe' SWEETS × 八天堂 カスタードクリーむロールケーキ②」は、広島三原港町に和菓子屋として創業した「八天堂」を代表するくりむパンをイメージしたロールケーキ。「桜餅(こしあん)③」は、桜葉の漬け汁で自然な風味付けをしたもち米生地にも糖度を抑えて仕上げたなめらかな甘さのこしあんを包んだ。

ファミリーマートのバナナとクリームを包んだクレープ「クリームたっぷり! チョコバナナのクレープ④」がリニューアル。チョコクリーム・ホイップクリームにバナナカスタードアップを加えたことで、最後までバナナ味が終わらず、満足度がアップ。「ケンスカフェ東京監修 ブロンドショコラタルト⑤」は、第4のチョコと呼ばれるブロンドチョコを使用。マイルドな甘さとおこな塩気が特徴。下層のアーモンドペーストの香ばしさと奥深い味わいをプラス。「窯出しプリンの四角いクレープ⑥」は、もちもち食感が好評のクレープ生地に、よりコクのあるクリームをブレンド。卵感たっぷりのプリンとほろ苦キャラメルソースの組み合わせ。「スティックケーキ キャラメルバターサンド⑦」は、バターを使用し薫り高く焼き上げたクッキーにホイップした自家製のバタークリームと生キャラメルをサンド。

セブン-イレブンの「苺の生ガトーショコラ⑧」は、濃厚でしっとりしたガトーショコラ生地にイチゴが香るチョコクリームの組み合わせ。表面に描かれたホワイトチョコの模様が可愛い。「宇治抹茶クリームパイ⑨」は、バター風味の香ばしいパイと風味豊かな宇治抹茶ホイップクリームの相性がいい。「ふわっと濃厚い宇治抹茶わらび(黒蜜入り)⑩」は、まさにふわっととろけるようなわらび生地で黒蜜ソースと抹茶クリームを包んだ和洋スイーツ。

街角のSweet Shop

東京都港区 UN GRAIN (アン グラン)

スイーツ界に新たな旋風を起こすミニアルディーズ専門店

表参道駅から徒歩15分ほどの路地にある。昼白色の照明でまばゆく輝くショーケースの中には、およそ5cm四方のミニアルディーズがズラリと並んでいる。ミニアルディーズとは、フランス語で「可憐さ、上品さ」を意味し、フランス料理のコースで最後に出てくる小菓子のこと。「UN GRAIN」では食後に限らず、あらゆるシーンで楽しんでもらえるよう、独創的なミニアルディーズを生み出している。パティシエの思いと繊細な技術により、わずか5cm足らずの作品には何層もの味が重ねられていて、奥深い世界観を味わえる。

フランス語で「すべてがチョコレート」を意味する「トゥ タン ショコラ」。ショコラクランブル、口どけの良いショコラ、ミルクショコラムース、ナッツとアルマニャックのガナッシュ、ヘーゼルナッツマギーを重ね、ショコラガナッシュとショコラのグラサージュで覆って、黒シヨウの効いたショコラクネルを乗せている。ショコラのビターな濃厚さに、ナッツの香ばしさやミルクショコラのまろやかさなど、味わいが幾重にも追いかけてくる。「ペティオン」は、希少な高知県産のベルガモットのムースやコンフィチュールに、アールグレイティーのブリュレを合わせた。ベルガモットの爽やかな香りが弾け、紅茶の芳いゆんな風味とともに華やかに広がる。約5cmのケースに収められたコンフィズリーや焼き菓子も充実している。「メレンゲ フランボワーズ」はそのひとつ。フリーズドライのフランボワーズを混ぜ込むことで、濃厚な味わいを創出している。そのつぶつぶとした食感もよく、特有の香りや酸味も際立つ。しずく型やスパイラルなど絞りを変えていて、目にも楽しい。

〒107-0062 東京都港区南青山6-8-17 プルミエビル1階 Tel. 03-5778-6161
営業時間：11:00～19:00 休業日：水曜日 ※12～3月は無休
<http://www.ungrain.tokyo/>



- トウタンショコラ(写真手前) 価格:470円
サイズ:直径約45×高さ約50mm 重さ:約62g
保存方法:冷蔵 消費期限:当日
- ペティオン(写真奥) 価格:470円
サイズ:直径約45×高さ約35mm 重さ:約30g
保存方法:冷蔵 消費期限:当日
- メレンゲフランボワーズ(ピンクのもの) 価格:330円
サイズ:直径約45×高さ約50mm(容器を含む) 重さ:約12g
保存方法:常温 賞味期限:製造日を含む60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。

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)を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。



【デカイバー バタースコッチ】 【デカイバー ブルベリー】 【デカイバー オリジナルピーチツリー】

新製品



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.88 2018年4月号 2018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 2018 MC Food Specialties, Inc. All Rights Reserved