

夏を彩るフルーツゼリー 清涼感あふれる百花繚乱のにぎわい

夏のスイーツの代表格はやはりゼリー。冷やして喉に流し込めば、爽やかさに包まれる。今回は、そんなゼリーの中でもフルーツをふんだんに使った話題のゼリーをご紹介します。王道のフルーツゼリーのほか、くずきりを洋菓子にアレンジしたり、エディブルフラワーを閉じ込めたり、プリンと組み合わせたりとアイデア満載。

**いちじくのゼリー (写真右) / クラウンメロンの生フルーツゼリー (写真中央)
パッションフルーツのゼリー (写真左)**

生フルーツゼリー専門店 フルフル御殿場

いちじくのゼリー 価格：648円※販売期間4~9月頃 / クラウンメロンの生フルーツゼリー 価格：680円 / パッションフルーツのゼリー 価格：540円
3種共：サイズ：直径約70×高さ約120mm (容器を含む) 重さ：約220g (同) 保存方法：冷蔵10℃以下 消費期限：3日間 ※価格は変動する場合があります

静岡県御殿場市にある日本初の生フルーツゼリー専門店。「ゼリーを通してフルーツのおいしさを知っていただく」ことを目的に、食べごろを見極めたフルーツを生のまま、富士山の麓に位置する御殿場のおいしい水を使ったゼリーに閉じ込めている。主役となるフルーツは、旬であることはもちろん、加工するのがもったいないくらい高品質のものを使用する。場合によっては原価率80%を超えるほど、フルーツ選びに妥協はしない。新鮮さが第一なので、都内の百貨店や商業施設で催事販売はあるものの、お取り寄せは一切なし。それでも全国的な認知度は高く、各地から生フルーツゼリーを求めてこの地に足を運ぶ人は多い。週末には、1,000個ものゼリーが午前中で売り切れることも。毎朝10種以上のゼリーが並び、年間50種ほど登場する。

どの商品も「フルーツをそのまま食べるよりおいしい」と評判だが、初めて客からそう称賛されたのが「いちじくのゼリー」。ゼリー全体に、イチジクの風味が広がるよう工夫されている。透明度の高いゼリーはしっかりと口当たりなのに、口の中ではスーッと違和感なくイチジクと溶け合う。完熟のトロツとした甘味が、そのまま食べるよりジューシーで食べやすい。「クラウンメロン」は、ギフトで使われる1玉数千円クラスの静岡県産クラウンメロンを使用。温度管理を徹底した環境で、常時100玉以上のクラウンメロンをストックしている。その中から食べごろのものだけを選びすぐり使っているため、糖度は最高潮、果汁を十分に蓄え、香り高くとろけるほどの柔らかさだ。「いちじくのゼリー」同様、ゼリーと共に味わうとさらにみずみずしい。「パッションフルーツ」は、果実を仕入れてから追熟させ、酸味を抑えておいしい部分が出るように仕上っている。トロピカルな香りと甘さが広がり、種のプチプチとした食感も心地よい。ゼリーの効果ですっきりとしたのだごしなので、パッションフルーツのねっとりした食感が苦手という人でも、気にならずに味わえる。

※2018年9月5~11日、日本橋三越本店で出張販売あり。



[Sweets Trend]

VOL.89 2018年7月号

MCFS

<http://www.hana-no-babaroa.com/>



フルール (ブルーベリー、オレンジ)

花のババロアhavaro

価格：1個350円 サイズ：直径約60×高さ約35mm 重さ：約80g
保存方法：冷蔵 消費期限：2日間

エディブルフラワー（食べられる花）を使ったフラワーババロアの専門店。エディブルフラワーはビタミンやミネラルが豊富なことから、食材としても近年注目されている。そんな花をかわいらしく生き生きと見せられる商品を作りたいと、ババロアやゼリーのようなツヤ感のあるスイーツと合わせた、「フルール」をはじめとするフラワーババロアが誕生した。その道のりは簡単ではなく、何より生花なので熱に弱い。ゼリーと合わせるタイミングや、フレーバーとのバランス、さらにはババロアの食感などさまざまな面で試行錯誤を重ねられた。その甲斐あって、ゼリーの中で浮かぶ花はまるで水中花のように美しい。「フルール」は、商品そのものも花のようにかたどられた一品。甘酸っぱい「ブルーベリー」やさっぱりとした「オレンジ」のほか、バニラヨーグルト、フレーズ、クリームチーズなど6種類がそろう。花は季節に応じて種類が変わり、四季を通じた楽しみ方ができる。サイズの異なる「ブーケ」や「ペタル」もあり、華やかなシーンのギフトとして喜ばれそうだ。

はんなりグレープフルーツプリン

ガスパールザンザン

価格：390円 サイズ：直径約65×高さ約70mm（容器を含む） 重さ：約120g（同）
保存方法：冷蔵10℃以下 消費期限：製造後5日間

京都・烏丸蛸薬師で人気のフレンチレストラン「ガスパールザンザン」（現・ル ステック フリット ガスパールザンザン）のデザートとして生まれたのが、「はんなりグレープフルーツプリン」。15年以上愛され続け、現在ではお取り寄せや百貨店の催事販売などでも手に入るようになった。プリン好きシェフが、10個は食べられるプリンを作りたいと考案。通常のプリンはカラメルソースの濃厚さが気になってくるため、それに代わる苦味を表現できるものはないかと目を付けたのがグレープフルーツだ。牛乳でグレープフルーツを煮出して風味や苦味を加え、生クリームと牛乳、砂糖を混ぜ合わせ低温で蒸し焼きに。さらにプリンの上に、フレッシュグレープフルーツの果汁ゼリーと、カンパリとグレナデンのクラッシュゼリーを重ねている。まるやかなプリンの甘さと共に、グレープフルーツ特有の苦味が爽やかに広がり、シェフの狙い通り飽きの来ない味わいとなっている。ゼリーのほのかな酸味で、後味もすっきり。食欲のない時や、こってりした食事の後にもおすすめです。

<http://gaspardzinzin.com/>



<https://cachecache2011.com/>



涼菓くずきり風ジュレ (岡山県産 若桃、和歌山県産 北山村 じゃばら)

パティスリーカシュカシュ

価格：1個345円 サイズ：横約85×高さ約90×幅約45mm（容器を含む） 重さ：約100g（同）
保存方法：常温 賞味期限：37日間 ※販売期間は2月中旬～11月下旬

東京都立石神井公園そばにある洋菓子店で、「涼菓くずきり風ジュレ」は商標登録されている店自慢のオリジナル。シェフパティシエの江藤 潤氏が京都で出会ったくずきりに感銘を受け、洋菓子にアレンジできないかと研究を重ねて生み出した。くずきり風の細長いゼリーと、天然果汁のジュレを組み合わせた新感覚のゼリーで、食感の面白さにハマるファンも多い。素材も吟味されていて、生産者のわかる農家で皮ごと果実をプレスしてもらった果汁を、余すことなく使用している。水は富士山の天然水を、甘味料は血糖値の上昇を抑えるといわれるパラチノースを使用。ツルツルとすれば、フルーティーな香りと味わいが華やかに広がる。写真で器に盛られているのが、人気の「若桃」。果肉入りで、爽やかで甘い香りがたまらない。もう一つおすすめは、新作の「和歌山県産 北山村 じゃばら」。じゃばらは苦味と酸味が強い柑橘類で、これを使ったジュレはかなり珍しい。ほかに10種類あり。食べる前に冷蔵庫で冷やし、袋の上から軽くもみほぐして器に盛ると、くずきりとジュレが絡みやすくなる。

**2種のメロンゼリー(写真右)／トロピカルゼリー(写真中央)
白桃とフランボワーズのミルクブランマンジェ(写真左)**

pâtisserie de bon coeur (パティスリィ・ドゥ・ボン・クーフウ)

- 2種のメロンゼリー、トロピカルゼリー／価格：519円 サイズ：直径約55×高さ約60mm (容器を含む) 重さ：約125g (同)
 - 白桃とフランボワーズのミルクブランマンジェ／価格：584円 サイズ：直径約55×高さ約75mm (容器を含む) 重さ：約165g (同)
- 3種共：保存方法：冷蔵 消費期限：当日 ※販売期間6～8月予定

心(coeur)を込めてケーキを作りたいという想いから、「de bon coeur」と名付けられたパティスリー。箱の中に「特別な日の大切な人のためのケーキ」を詰めることで、さまざまな気持ちを込めたいという想いも含まれているようだ。スタイリッシュで高級感のあるケーキや焼菓子、確かに特別な日に贈りたくなる美しさ。贅沢したいセルフギフトにもおすすめだ。また、店内ではパルフェや、スイーツに合うお酒などを楽しむこともできる。テイクアウト商品では毎年夏に、限定のグラスデザートが登場。特にゼリー系が好評で、心待ちにしているリピーターも多い。

今夏の新作「2種のメロンゼリー」は、文字通り爽やかな風味の緑メロンゼリーと濃厚な甘味の赤肉メロンゼリーを味わえる。2種のメロンゼリーの間にあるのは、アロエやブルーベリーを浮かべたレモンゼリー。すっきりとした酸味が、それぞれのメロンの味わいを引き立たせている。「トロピカルゼリー」もまた今夏の新作。マンゴーやパッションフルーツ、ライムなどをブレンドしたトロピカルゼリーの下に、マンゴーとナタデココが浮かぶカモミールゼリー、ブラッドオレンジゼリーが層になっている。南国風の甘さがブラッドオレンジのほろ苦い酸味でほどよく中和され、カモミールゼリーの香りが心地よい。白桃の香り広がる「白桃とフランボワーズのミルクブランマンジェ」は、滑らかなミルクブランマンジェにフランボワーズジュレ、とろけるような白桃のコンポート、白桃のジュレを重ね、ストロベリークリスマスとフランボワーズをトッピング。ジュレは甘さ控えめで、ミルクブランマンジェのミルクィな甘味と絶妙に調和する。



<http://deboncoeur.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 UchiCafe「GODIVA ショコラロールケーキ(ロソソ) 価格：450円 重量：116g サイズ：直径9cm×高さ4.5cm
- ② UchiCafe「GODIVA 生ショコラ大福(ロソソ) 価格：260円 重量：59g サイズ：直径6cm×高さ1.5cm
- ③ 濃厚なめらかバイクドチーズケーキ(ロソソ) 価格：210円 重量：54g サイズ：直径6.2cm×高さ2.4cm
- ④ 赤肉メロンホイップのミルクプリン(セブン-イレブン) 価格：224円 重量：148g 直径7cm×高さ7cm
- ⑤ マンゴープリン&杏仁豆腐(セブン-イレブン) 価格：198円 重量：110g 直径7.5cm×高さ8cm
- ⑥ 香り立つ珈琲ゼリー&珈琲ムース(セブン-イレブン) 価格：221円 重量：173g サイズ：直径7.5cm×高さ8.5cm
- ⑦ FAMIMA PREMIUM SERIES 今季収穫生三ヶ日みかんのゼリー(ファミリーマート) 価格：298円 重量：216g サイズ：直径9.5cm×高さ5.5cm
- ⑧ FAMIMA PREMIUM SERIES サツハトルテ(ファミリーマート) 価格：330円 重量：82g サイズ：直径5cm×高さ5.5cm
- ⑨ FAMIMA SWEETS 宇治抹茶のパフェ(ファミリーマート) 価格：パフェ206円 重量：100g サイズ：直径7.5cm×高さ10cm

リッチでこっくりとした贅沢スイーツ!

ロソソのUchi Café「GODIVA ショコラロールケーキ①」は、カカオの香り高いチョコレートクリームを、しっとりしたチョコレートのスポンジケーキで包んだ。チョコレートクリームの中に、香ばしく焼き上げたクレープ生地とナッツペーストを絡めて閉じ込め、なめらかさの中にサクサクしたクリスマスな食感が混ざって楽しい。同じく、Uchi Café「GODIVA 生ショコラ大福②」は、コラボ初の和をテーマに「餅」を使用。厳選素材の生チョコレートをダークチョコレートクリームの中に閉じ込め、チョコレートを練り込んだ柔らかい餅で包んだ、3層仕立ての新しいスイーツ。餅の周りにココアパウダーをまぶしてトリュフ風に。「濃厚なめらかバイクドチーズケーキ③」は、シリア産のレモン果皮を隠し味に加えた香りよい仕上がり。

セブン-イレブンの「赤肉メロンホイップのミルクプリン④」は、すっきりとした口どけのよいミルクプリンの上にメロンソース、メロンホイップクリームを盛り付けた。仕上げにメロンソースをかけ、メロンを存分に味わえる。「マンゴープリン&杏仁豆腐⑤」は、杏仁豆腐の上にマンゴープリンを乗せ、マンゴーソース、マンゴー果肉をトッピング。マンゴーと杏仁豆腐の爽やかな味わい。「香り立つ珈琲ゼリー&珈琲ムース⑥」は、じっくり抽出したコーヒーを使った香り高いスイーツ。ゼリーとムース、2つの味わいを楽しめる。

ファミリーマートのFAMIMA PREMIUM SERIES「今季収穫生三ヶ日みかんのゼリー⑦」は、爽やかな酸味と甘さが特徴の静岡県産三ヶ日みかんがたっぷり入った贅沢なゼリー。同じくPREMIUM SERIESの「サツハトルテ⑧」は、バランスの良い風味が特徴のフランス産チョコを50%も使用して専門店に負けない味に仕上げている。FAMIMA SWEETS「宇治抹茶のパフェ⑨」は抹茶味プリン、ムース、スポンジ等を重ね、小倉あん、わらびもち等をトッピングした。

街角のSweet Shop

東京都新宿区 ATELIER KOHTA

カウンターデザートで人気の店の味をお持ち帰り

イギリスのレストランでスーシェフを経験し、小石川の「コータ・ヨシオカ・パティスリーテーブル」(現:パティスリー パラディ)でシェフパティシエを務めた吉岡浩太氏が、2012年に開業したパティスリー&デザートの店。カウンター越しで吉岡シェフが繰り出すアシェットデザート(皿盛りデザート)が評判だが、実はテイクアウトのスイーツも同等の人気を誇る。アシェットデザートも、ショーケースのケーキも比較的シンプルな印象。「いろいろ組み合わせすぎるとおいしくないの、わかりやすく仕上げています」と吉岡シェフは語る。シンプルゆえに良し悪しがストレートに伝わるので、高い技術なくしては成立しない。この店が幅広い世代に愛されていることが、吉岡シェフの確かな技術を証明していると言える。

「グラス青リンゴ」は、今夏の新作。ヨーグルトムースに青リンゴのソース、生クリーム、ロゼスパークリングのジュレが層になっている。青リンゴソースの甘酸っぱさに、ムースや生クリームが柔らかかみを与え、ロゼスパークリングジュレの芳醇な余韻が爽やかな計算された味わいだ。古典的な「オペラ」を日本風にアレンジした「オペラ ジャパン」。4層のアーモンド生地とコーヒーのバタークリーム、ガナッシュをサンドした見た目は基本的に忠実ながら、味わいや食感は日本人向けに軽やかに仕立てられている。「オペラピスタチオ」は、ホワイトチョコのガナッシュとバタークリームをサンド。トップや層の間にピスタチオが散りばめられていて、その食感がいいアクセントになっている。



- グラス青リンゴ(写真左)
価格:490円 サイズ:直径約70×高さ55mm(容器を含む) 重さ:約110g(同)
※販売期間6月中旬~9月予定
- オペラジャパン(写真右奥)
価格:540円 サイズ:縦約120×横約25×高さ約50mm 重さ:約95g
- オペラピスタチオ(写真右手前)
価格:540円 サイズ:縦約120×横約25×高さ約50mm 重さ:約95g
(3種共)保存方法:冷蔵10℃以下 消費期限:当日

〒162-0825 東京都新宿区神楽坂6-25 Tel.03-5227-4037
【営業時間】
テイクアウト/10:00~20:00、土・日曜・祝日10:00~19:00
カウンターデザート/月・火曜13:00~16:00(L.O.) 水~金曜11:00~16:00、17:00~19:00(メニュー制限あり) 土・日曜・祝日11:00~18:00
無休
<http://www.atelierkohta.com/>

※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.89 2018年7月号 2018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 2018 MC Food Specialties, Inc. All Rights Reserved