

# 時には濃厚、時には爽やかに チーズケーキが秋を彩る

変わらずファンの多いチーズケーキ。様々な味わいのものが登場している。ベイクドタイプ、クリームタイプ、何層にもなったもの、さらには瓶詰のものなど。表面を焦がしたバスク風、抹茶や旬の果物とマリアージュさせたチーズケーキ……。多くのパティシエが焼き加減や素材にこだわり、シンプルな味わいの奥に、独自の広がりを与えている。

## PABLO mini-プレーン

## PABLO mini-ラム酒香るオトナのモンブラン

焼きたてチーズタルト専門店 PABLO mini

●PABLO mini-プレーン (写真右) / 価格：1個220円 サイズ：直径約65×高さ約35mm 重さ：約44g

●PABLO mini-ラム酒香るオトナのモンブラン (写真左) / 価格：1個300円 サイズ：直径約65×高さ約40mm 重さ：約61g ※販売期間は2018年10月31日まで  
共に保存方法：冷蔵(10℃以下) 消費期限：3日間

従来にはなかった焼き加減が選べるチーズケーキでスイーツ界に新風を巻き起こし、2011年の開業以来人気を誇っている「焼きたてチーズタルト専門店 PABLO」。看板商品「パブロチーズタルト」は、5号サイズで直径約15cmある。満足度の高いサイズだが、当初から「おひとり様用が欲しい」というリクエストがあり、開発を重ねて2016年に誕生したのが、手軽に楽しめる手のひらサイズのチーズタルト「PABLO mini」の専門店だ。ラインナップはプレーン、チョコ、抹茶、いちご、季節限定2種があり、すべて店内で丁寧に焼き上げられている。ほかに、クリームチーズを使った焼き菓子もある。

「PABLO mini-プレーン」は、サクサクのタルト生地にチーズクリームをたっぷりとし込み、ほんのり焦げ目がつくまで焼き上げている。チーズクリームには、クセがなくあっさりとしていながら、コクのあるクリームチーズを使用。華やかな甘い香りが広がるが、酸味が程よく効いていて甘すぎず、後味はすっきりしている。ふんわりした口当たりでとろけるチーズクリームに合うよう、タルトはサクサクで甘味のある生地。厚みが5mm程度あるので食べごたえもあり、噛むほどに香ばしさが際立つ。「PABLO mini-ラム酒香るオトナのモンブラン」は、秋の訪れを感じる栗を使った季節限定商品。恒例の秋限定スイーツ「PABLO mini-モンブラン」に、今回は洋酒を入れたと考え、モンブランクリームと相性の良いラム酒をチョイス。「PABLO mini-プレーン」をベースに、その上からラム酒を効かせた渋皮栗のモンブランクリームを絞り、仕上げにパウダーシュガーをあしらっている。しっとり存在感のあるモンブランクリームの濃厚な味わいに、ラム酒の甘く芳醇な香りが広がる大人のためのチーズタルト。チーズクリームの爽やかな酸味が、重くなりがちなモンブランクリームの後味を軽やかにしてくれる。

<https://www.pablo3.com/>



[Sweets Trend]

VOL.90 2018年10月号

MCFS

<http://tokyomilkcheese.jp/>



ミルクチーズケーキ

東京ミルクチーズ工場

価格：1,836円 サイズ：直径約120×高さ約50mm 重さ：約317g

保存方法：冷蔵(10℃以下) 消費期限：2日間

厳選したミルクと良質なチーズ、それらのおいしさを引き出すため、新しい材料との組み合わせによる創造性あふれる菓子作りをコンセプトとする店。「ポルチーニ&ゴダクッキー」や「ソルト&カマンベールクッキー」など、驚きと楽しさが詰まった菓子がそろい、お土産としても幅広い世代に喜ばれている。「ミルクチーズケーキ」は、フランス産クリームチーズ、北海道産クリームチーズ、北海道産生クリームと、選び抜かれた材料で作上げたこだわりのケーキ。北海道産生クリームと北海道産クリームチーズを合わせたミルクムースと、フランス産クリームチーズと北海道産クリームチーズをブレンドしたチーズムースの2層からなっている。一面をふわふわのスポンジクラムで覆い、側面をしっとりしたクレープ生地で包んでいて、それらが口だけの良いムースに軽やかな食感を与えてくれる。チーズムースは、チーズの風味が濃厚で酸味は柔らか。かたやミルクムースは、ふわっと口当たりは軽いのにミルクのコク深い味わいが広がる。

CHILK (チルク)

cafe The SUN LIVES HERE (カフェ ザ サンリブズ ヒア)

価格：1個550円 サイズ：直径約50×高さ約80mm(容器を含む) 重さ：約81g(内容量)

保存方法：冷蔵(10℃以下) 消費期限：4日間

三軒茶屋にあるハンドメイドのチーズケーキ専門店。上質な材料と丁寧な作業で生み出されるチーズケーキは、20~30代の女性を中心に、幅広いファンの心をつかんでいる。ある時、「三軒茶屋のどこで手土産が買えるのか」というお客さんの声を聞き、三軒茶屋の人に「自慢の土産」として利用してほしいと「CHILK」を誕生させた。土産に適するように瓶詰にした「CHILK」は、生クリームチーズケーキ、ホワイトミルクチーズケーキ、NYスタイルチーズケーキの3層からなる。どの層も瓶詰でなければ崩れてしまうほどとろりと柔らか。そんな理想の食感になるまで、何百回も試作を繰り返した。生クリームチーズケーキは、放牧牛の濃厚な生クリームで作られたレアチーズケーキ。ホワイトミルクチーズケーキは、生乳100%のヨーグルトを使用したミルクィなベイクド。NYスタイルチーズケーキは、自家製サワーcreamの優しい酸味が魅力の都会派ベイクド。加工次第で変化するミルクのさまざまな味わいを、一度に楽しめる。

<https://cafethesunliveshere.shopinfo.jp/>



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



ピスタチオ・フロマージュ・ミ・キュイ(0025)

beillevaire 麻布十番 (ベイユヴェール)

価格：2,160円 サイズ：縦約50×横約135×高さ約60mm 重さ：約220g

保存方法：冷凍 消費期限：解凍後3日間

「beillevaire」はフランス西部の小さな村、マシュクールにある1軒の酪農牧場から始まり、いまやパリの5ツ星ホテルやミシュランシェフの御用達として高い評価を得ている発酵バターと高級チーズブランド。2017年8月に、チーズケーキ&バターサンド専門店として、日本に初上陸した。レア、ベイクド、パウンド、フリージングなど、チーズを知り尽くしたプロならではの独創的なチーズケーキが充実している。「ピスタチオ・フロマージュ・ミ・キュイ(0025)」は一見レアのようだが、低温でじっくり焼き上げた半生タイプのベイクド。フランス直送のクリームチーズを使用し、独自のレシピにより仕立てたピスタチオフレーバーを加えている。プレーンなタルト生地の土台と相性が良い。シャープな酸味とチーズ自体の旨味がしっかり感じられ、惜しみなくたっぷりチーズが使われているのがわかる。甘さ控えめで、クリーミーで口どけが良い。ピスタチオ特有の香ばしい風味が、鼻孔をくすぐる。

## バスクフロマージュ/シャインマスカットのプレミアムタルト

Pâtisserie & Boulangerie HARU (パティスリー アンド ブーランジェリー ハル)

- バスクフロマージュ (写真奥) / 価格486円 サイズ:縦約75×横約53×高さ約50mm 重さ:約69g 保存方法:3~7°C以下 消費期限:当日
- シャインマスカットのプレミアムタルト (写真手前) / 価格:518円 サイズ:縦約100×横約50×高さ約60mm 重さ:約128g 保存方法:3~7°C以下 消費期限:当日

2017年にオープンした、チーズケーキを主体とする総合パティスリー。オーナーシェフの長谷川哲夫氏は、世界的に有名なパティシエ・辻口博啓氏のもとで8年間腕を磨き、2店舗の統括シェフを任されたスイーツ職人。チーズケーキを得意とし、レシピ本『チーズ好きのパティシエが教える 濃厚チーズケーキ』(旧名:リュバン チーズワールドの濃厚チーズケーキ)の著者としても知られる。店内には、ティラミスやスフレフロマージュ、NYチーズケーキ、抹茶フロマージュなどのケーキのほかに、パルミジャーノレッジャーノやカマンベール、キャストロなどを使ったサブレといった焼き菓子も充実。最近、日本でも注目されつつあるスペイン発のバスクチーズケーキも、いち早く取り入れている。

この店で「バスクフロマージュ」と称するバスクチーズケーキは、表面を真っ黒に焦がしているのが大きな特徴。焦がした部分の香ばしくほろ苦い風味と、中の滑らかで濃厚な味わいのインパクトの違いがクセになる。表面の色は黒くなりすぎず、薄くなりすぎないことが重要。そんな絶妙な焼き上がりを実現するため、オーブンは230度、焼き時間は32分に徹底している。この時期にししか味わえないのが、「シャインマスカットのプレミアムタルト」。しっかり焼き込んだチーズタルトに、クレーム パティシエール(カスタードクリーム)、ホイップクリームを重ね、今が旬のシャインマスカットをぎっしりトッピング。すっきりしたチーズの酸味に、クレーム パティシエールやホイップクリームの甘味やまろやかさが加わり、シャインマスカットのみずみずしさが一層引き立つ。

<https://www.haru-patisserie.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。



### 食欲の秋には、芋・栗・かぼちゃなど腹持ちの良いスイーツを!

ファミリーマートの「安納芋のタルト①」は、種子島産安納芋を使用したペーストの表面をバーナーで炙り、香ばしく仕上げた。種子島産安納芋の甘味が濃厚だ。「安納芋のシュークリーム②」は、同じく種子島産安納芋を使用した珍しいタイプのシュークリーム。紫色のシュー生地は、さつまいもをイメージ。「スティックスイートポテト③」は、さつまいものスイートポテト生地と自家製クッキー生地を合わせ、食感も楽しめる仕立てに。

セブン-イレブンの「イタリア栗のもんぶらん生どら④」は、ボリュームのある洋風どら焼き。イタリア栗、白あん、ホイップクリームを組み合わせたモンブランあんを、どら焼き生地で挟んだ。「なると金時もんぶらんとほうじ茶の和ばふえ⑤」は、様々な芋スイーツを盛り付けた和パフェ。ほうじ茶寒天が入ったほうじ茶ムースの上になると金時、みたらし焼き団子、ころころお芋を欲張りに盛り付けた。「濃厚かぼちゃプリン⑥」は、濃厚な味わいのかぼちゃプリン。口どけなめらかなホイップクリームを絞り、ほろ苦いカラメルソースを組み合わせている。

ローソンの「栗と砂糖で仕上げた栗きんとん(2個入)⑦」は、その名前のままの商品。シンプルで滋味深い。好評のGODIVAとのコラボ商品、Uchi Café×GODIVA「ショコラケーキ⑧」は、カカオの香り高いチョコレートガナッシュに、香ばしいナッツを添えたショコラケーキ。ビスキュイの上に、なめらかでコクのあるチョコレートガナッシュを乗せ、天面にはキャラメリゼしたナッツとロゴチョコレートを飾り、華やかな仕上がりがだ。

- ①安納芋のタルト (ファミリーマート)  
価格:198円 重量:66g サイズ:直径7cm×高さ2.5cm
- ②安納芋のシュークリーム (ファミリーマート)  
価格:140円 重量:80g サイズ:直径7.5cm×高さ4cm
- ③スティックスイートポテト (ファミリーマート)  
価格:180円 重量:63g サイズ:縦11.5cm×横2.2cm×高さ2.4cm
- ④イタリア栗のもんぶらん生どら (セブン-イレブン)  
価格:199円 重量:75g 直径9cm×高さ3cm
- ⑤なると金時もんぶらんとほうじ茶の和ばふえ (セブン-イレブン)  
価格:297円 重量:154g 直径8cm×高さ7.5cm
- ⑥濃厚かぼちゃプリン (セブン-イレブン)  
価格:199円 重量:120g サイズ:直径7cm×高さ5.5cm
- ⑦栗と砂糖で仕上げた栗きんとん(2個入) (ローソン)  
価格:245円 重量(1個):25g サイズ(1個):縦4.5cm×横3cm×高さ2cm
- ⑧UchiCafé×GODIVA ショコラケーキ (ローソン)  
価格:350円 重量:50g サイズ:縦7cm×横3cm×高さ2cm

街角のSweet Shop

東京都世田谷区 Ryoura

シェフのフィルターを通して生み出される個性的な菓子

オーナーシェフの菅又亮輔氏は、26歳の時に渡仏。3年にわたりフランス各地で菓子の修業をし、帰国後は「ピエール・エルメ サロン・ド・テ」のスーシェフや、「ドゥーパティスリーカフェ」のシェフパティシエなどを務めた。2015年に「Ryoura」をオープンさせ、これまでの経験で培った芸術性や創造性、感性を發揮したマカロンやケーキ、焼き菓子などを生み出している。旬の素材を生かした商品が多く、月1~2回は商品の入れ替えや新商品が登場していて、いつ訪れても新鮮な感動がある。

「スワイユ」は、クラッシュアーモンドを散りばめて焼き上げたシュクセの上に、バタークリームベースのピスタチオのムーススリートを乗せ、カカオバターとショコラブラン、色粉を混ぜたものを噴射してコーティング。中にはチェリーのジュレとチョコレートクリームが隠れている。ピスタチオの香ばしい風味が広がり、シュクセのサクサクした食感が心地よい。そして、レアとベイクドの2層からなる濃厚なチーズの味わいに、レモンの爽やかさが後を引く「フロマージュクリュ」。2層のチーズケーキの間には、トッピングに使われているシトロンコンフィの煮汁をシロップに混ぜて染み込ませたスポンジが敷かれている。さらに、上にはクリームシトロンがたっぷり。クリームシトロンはバターと一緒に炊くのが一般的だが、ここで使われるクリームシトロンはバターを後入れにし、香りを立てている。「イマージュ」は、ブラウニー生地にかカオニブやフィアンティーヌ、カカオパート、プラリネを混ぜたもの、2層のミルクチョコレートムースを重ね、チョコレートクリームとチョコレートで仕上げたガトー。生地やムースなど、それぞれ違うチョコレートを数種類ブレンドして使っている。奥行きのある味わいで、カカオニブのほろ苦さが良いアクセントだ。



- スワイユ(写真手前) 価格:540円  
サイズ:直径約70×高さ約60mm 重さ:約90g
  - フロマージュクリュ(写真中央) 価格:480円  
サイズ:縦約90×横約25×高さ約45mm 重さ:約80g
  - イマージュ(写真奥) 価格:520円  
サイズ:縦約90×横約25×高さ約45mm 重さ:約90g
- ※すべて 保存方法:冷蔵 消費期限:当日

〒158-0097 東京都世田谷区用賀4-29-5 グリーンヒルズ用賀ST1階  
Tel.03-6447-9406  
営業時間:11:00~19:00 定休日:不定休  
<http://www.ryoura.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 ブルースベリー】 【デカイバー オリジナルピーチツリー】



調理用ベルモット  
「MCFS WINE HERBOUQUET(エルブーケ)」

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.90 2018年10月号 2018年10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