

Sweets Trend

Vol.92 2019年4月号

老舗の定番から新たな組み合わせなど 進化をつづける「どら焼き」の今

変わらず昔から身近にあるどら焼き。名称のいわれには諸説あるが、「形状が銅鑼に似ているから」という説が一般的。古くからあるが、現在の形になったのは明治に入ってから。ホットケーキの影響を受けて、現在馴染みの生地になったそうだ。関西方面では三笠山に似ている点から「三笠焼き」などともいう。現在では生クリームに様々な素材を合わせた「生どら」も一方の主流になっている。

忠三苺生銅鑼焼 (写真手前) / リコッタ生銅鑼焼 (写真中央) / 忠三キャラメル生どら (写真奥)

忠三櫻本舗

●忠三苺生銅鑼焼／価格：1個 173円 ●リコッタ生銅鑼焼／価格：1個 270円 ●忠三キャラメル生どら／価格：1個 162円
3つとも、サイズ：直径約100×高さ約45mm（キャラメルのみ40mm） 重さ：約75g 保存方法：冷蔵（10℃以下） 消費期限：2日間
<http://chuzou-sakurahonpo.com>

自宅や贈答用として愛用され、地元で長く親しまれている和菓子店。和菓子はもちろん、パウンドケーキやチーズブッセなど、洋菓子も取りそろえている。多彩な菓子の中でも一番人気は「どら焼き」。北海道十勝産の粒選りの小豆を丹念に煮込んだ粒餡を挟んだ、定番の「忠三どらやき」のほか、さまざまな食材と生クリームを組み合わせた「生どら」がある。どら焼きの皮は、パンケーキのようにふわふわとした食感。その秘密はふんわりと空気を入れ込みながら混ぜ、その日の温度や湿度に合わせて火加減を調整して、毎日手作業で焼き上げているから。この皮のファンも多く、お客の強い要望により皮だけの販売も行っている。

「忠三苺生銅鑼焼」は、生クリームにイチゴのピューレを混ぜたクリームと、フレッシュなイチゴが1粒丸ごと入った「生どら」。生クリームと合わせるイチゴピューレの割合を多くし、口いっばいにイチゴの爽やかな風味が広がるよう計算されている。毎日市場から届く新鮮なイチゴのみずみずしさが加わって、後味もすっきりと春を感じる爽やかさだ。

リピーターの多い「リコッタ生銅鑼焼」は、自家製のリコッタチーズを使用。柔らかい口当たりで、ミルクの自然な甘さが特長。リコッタチーズの中に、オレンジピールやチョコレートチップを混ぜ込んでいる。オレンジピール特有の香りが華やかで、チョコレートのほろ苦い風味と相まって、リコッタチーズのまろやかさをより際立てる。

「忠三キャラメル生どら」は、自家製の生キャラメルを生クリームに加えたキャラメル生クリームとキャラメルカスタードクリームの2層仕立て。2つのクリームの、食感やビターな味の違いなどが食べるごとに変化をもたらす。

*「忠三苺生銅鑼焼」と「忠三キャラメル生どら」は3～5月の限定販売、「リコッタ生銅鑼焼」は通常12～2月の期間限定だが、2019年は5月まで販売。



虎家 虎

玉英堂



価 格：280円
 サ イ ズ：縦約 80 × 横約 80 × 高さ約 40mm
 重 さ：約 65g
 保存方法：冷暗所にて保存
 消費期限：夏期 2 日間、冬期 4 日間

東京・日本橋人形町の甘酒横丁入口角、通り名の由来となった甘酒屋「尾張屋」の跡地に店を構える和菓子店。歴史は古く、天正 4 (1576) 年頃に京都で創業し、昭和の時代に入ってから東京へ。現在では、日本橋を代表する名店として人気を博している。

「虎家 虎」は、店を代表する銘菓。21 代目から 23 代目まで、三代続けて寅年生まれだったため、この名がついた。表面が虎の模様をした皮は、厚みがあって口当たりはふわっと軽い、噛むほどにもっちりしっとりとして存在感がある。粒餡の風味を引き立てる、控えめな甘さも良い。そして、あふれんばかりに挟まれた粒餡は、割れずに一粒ひと粒が立っている。この餡作りには、4 日を要しているという。等級の高い大粒の大納言を茹でたら水で締め、そこから炊いていく。炊いている間も、火をつけては消し、つけては消しを繰り返す、火加減をこまめに調整することで、粒の立った餡に仕上げている。粒を噛みしめると、中に閉じ込められた旨味が一気に広がっていく。

代表銘菓 どら焼

京菓匠 笹屋伊織

享保元 (1716) 年に京都で創業し、有職菓子司として京都御所や神社仏閣、茶道家元の御用を勤めてきた老舗。伝統の味を受け継ぎながら、新たな和スイーツを展開するブランドも立ち上げている。

「代表銘菓 どら焼」は、江戸時代後期に五代目が京都・東寺のお坊さんに副食となる菓子の製造を依頼されたのが誕生のきっかけ。円柱状 (棹状) の特徴的な形が、一般的などら焼きとは異なるが、お寺でも作れるようにと、銅鑪の上で焼いたことから名づけられた。殺生が禁じられたお坊さんのための菓子なので、卵は使われていない。熱した鉄板の上に小麦粉を原料とした生地を流し、棒状のこし餡を中心にクルクルと転がすように巻いている。竹皮で包まれており、皮ごと切り分けて、そのまま手で持ち、竹皮をむきながら味わう。もちもちと粘りのある食感がクセになり、ほんのり漂う竹皮の香りも爽やか。こし餡は上品な甘さで、あっさりしている。毎月 20、21、22 日のみ販売され、「幻のどら焼」とも呼ばれている。

価 格：1,620円
 サ イ ズ：縦約 55 × 横約 60 × 高さ約 220mm(箱を含む)
 重 さ：約 350g
 保存方法：直射日光・高温多湿を避けた常温
 消費期限：製造日より 7 日間 (開封後は消費期限に関わらずお早めに)

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



生ドラ焼 木いちごクリーム

(写真手前)

生ドラ焼 コーヒーと竹炭とローストカカオ

(写真奥)

御菓子処 菊月

●木いちごクリーム
 価 格：200円
 サ イ ズ：直径約 85 × 高さ約 35mm
 重 さ：約 64g
 ●コーヒーと竹炭とローストカカオ
 価 格：200円
 サ イ ズ：直径約 85 × 高さ約 30mm
 重 さ：約 61g
 共に 保存方法：冷蔵 賞味期限：3 日間



横浜市金沢区で 80 年以上続く老舗。様々な和菓子を提供しているが、20 年ほど前に現在の主人の花博一氏が三代目となった際に、他店との差別化を図るために純粋な和菓子だけでなく、洋風のものも取り入れようと考案したのが生クリームドラ焼き。まず作ったのがフレッシュクリームと抹茶クリーム。その後、つぶし餡の皮の苦手な方やお子さんをターゲットにしたチョコクリーム&チップ、さらに今回紹介する 2 品と品揃えを強化、5 種類をそろえるまでになり、定番商品の一つとなった。

「生ドラ焼 木いちごクリーム」は、「甘いだけではつまらない」と思い考案。ふわふわ生地に木イチゴの果汁入りの甘酸っぱいクリーム、さらにフランボワーズの果肉入り。レアチーズケーキに似た味わいで爽やかだ。「生ドラ焼 コーヒーと竹炭とローストカカオ」は、皮の部分にコーヒーと竹炭が入っていて、中は特製つぶし餡とフレッシュクリーム。この中にローストカカオの粒が忍ばせてあり、噛むと程よい苦味が広がる。甘すぎず飽きがこない味だ。

冷麗 ReiRei

黒船

カステラを中心に、どら焼きやカステララスクなど、洗練されたこだわりの菓子で幅広い世代に人気。東京の自由が丘本店をはじめ、直営店に全国の百貨店や駅、空港のほか、海外にも店舗を構える。そうした中で、オンラインショップ販売が基本の「冷麗 ReiRei」は、凍ったまま味わう新感覚のフローズンドら焼き。「夏でも楽しめるどら焼きを」と、考案された。どら焼きの皮は、凍っていても柔らかく、しっとりしている。アイスのように冷たいクリームは、滑らかな口どけ。フレーバーは3種類あり、「バニラ」はバニラの香り高く、ミルク感たっぷりで濃厚ながら、甘さがすっきりしている。「イチゴ」は、果肉入りの苺クリームがイチゴのジュレで包まれていて、甘酸っぱさが心地よい。「チョコ」は、チョコレートクリームをパリパリ食感のチョコレートでコーティング。その上にサクサクした粒状のチョコレートが散らしてあり、チョコレートそれぞれの味わいと食感が楽しい。

価格：5,400円（10個入り：バニラ4個・イチゴ3個・チョコ3個）
 ＊ばら売りは、東京・自由が丘本店と大阪・南堀江店のみ（バニラ324円、イチゴ・チョコ356円）
 サイズ：（1個）縦約90×横約35×高さ約40mm
 重さ：（1個）バニラ約39g イチゴ・チョコ約40g
 保存方法：冷凍
 賞味期限：製造日を含む91日間

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



<http://face-one2015.com>



東京どらくれーむレーズン

（写真手前）

東京どらくれーむバナナ

（写真奥）

掌甘堂（しょうかんどう）

●東京どらくれーむレーズン

価格：194円
 サイズ：直径約90×高さ約40mm
 重さ：約80g

●東京どらくれーむバナナ

価格：248円
 サイズ：直径約90×高さ約60mm
 重さ：約120g
 共に 保存方法：冷蔵 消費期限：3日

代表の信長嘉吉氏は「株式会社ブルミッシュ」に30年勤務、その後「株式会社シンケールズ」の代表取締役社長を務め、長年洋菓子に精通してきた人物。その経験を活かし、「掌甘堂」では和と洋の融合をコンセプトに商品を展開している。看板商品の「東京どらくれーむ」も、生クリームやクリームチーズなどを取り入れた、和洋折衷の生どらシリーズ。どら焼きの皮には、農業を一切使っていない自然農法で栽培された小麦粉を使用。また、精製されていないミネラル分たっぷりの砂糖や、マリーゴールドを餌に加えたハーブ卵が使われている。黄色が濃い皮で、カステラのようにしっとりした口当たり。「生どらくれーむレーズン」は、クリームチーズにレーズンと特製生クリームを加え、レーズンのつぶつぶ感を活かしたクリームに仕上がっている。「東京どらくれーむバナナ」は、軽くて口どけのいい特製の生チョコクリームと、約3分の1本分のフレッシュバナナを挟んだ食べごたえのあるフルーツどら焼き。コーヒーや紅茶によく合う。

コンビニどら焼きピックアップ

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。



- ①生どら焼（小倉クリーム）（ローソン）
 価格：150円 重量：89g サイズ：直径10×高さ2cm
- ②生チョコのもっちりとしたどら焼（ローソン）
 価格：170円 重量：68g サイズ：直径8×高さ2cm
- ③たっぷり抹茶くりいむ生どら焼（セブン-イレブン）
 価格：297円 重量：120g サイズ：直径7×高さ5cm
- ④うす〜い和もち巻き 桜ホイップ&こしあん（セブン-イレブン）
 価格：167円 重量：63g サイズ：縦7.5×横9×高さ1.5cm
- ⑤ふわっと生地の生どら焼（ファミリーマート）
 価格：180円 重量：114g 直径10×高さ3cm
- ⑥一粒栗どら焼き（ファミリーマート）
 価格：190円 重量：88g サイズ：直径9×高さ2cm

ローソンの「生どら焼（小倉クリーム）①」は、ミルク感が強く、小豆のkokouまみを感じられる小倉クリームを、ふんわりと焼き上げた生地でサンド。「生チョコのもっちりとしたどら焼②」は、生チョコとチョコクリームの2層仕立て。もちもちなチョコ生地と共に濃厚なチョコの味わいを楽しめる。

セブン-イレブンの「たっぷり抹茶くりいむ生どら焼③」は、ふんわり食感のどら焼き生地で、丸久小山園の宇治抹茶を使用した抹茶クリームをたっぷりとサンド。インパクトのあるビジュアルで、風味豊かな味わい。「うす〜い和もち巻き 桜ホイップ&こしあん④」は、桜風味のもちもちなどら焼き生地に、あんこと桜風味のホイップクリームを包んだ。クリームの塩がアクセントになっている。桜の香りが口いっぱいになり、春を味わえる。

ファミリーマートの「ふわっと生地の生どら焼⑤」は、ミルク感が強いホイップクリームと粒残りの良い北海道十勝産小豆の粒あんの2層仕立て。「一粒栗どら焼き⑥」は、文字通り、熊本県産栗の甘露煮が中心に丸ごと1粒入っている。

※一部地域で発売されていないものもあります



〒164-0012 東京都中野区本町4-30-14
 Tel. 03-3381-7012
 営業時間：9:00～19:00
 定休日：不定休（主に月曜休）
<http://musashino-tamaya.com>

●鍋横最中（写真左）

価 格：1個172円
 サ イ ズ：直径約70×高さ約25mm
 重 さ：約45g
 保存方法：常温 賞味期限：約10日間

●玉どら焼（写真右奥）

価 格：194円
 サ イ ズ：直径約90×高さ約35mm
 重 さ：約100g
 保存方法：常温 消費期限：製造日を含む3日間

●上生菓子（写真右手前）

価 格：270円
 サ イ ズ：直径約45×高さ約20mm（水温む）
 重 さ：約45g
 保存方法：冷蔵 消費期限：製造日を含む3日間

創業60余年を数える地元に根差した和菓子店

中野の鍋屋横丁で60余年続く和菓子店。豆大福や団子、わらび餅など、奇をてらわれないなじみ深い和菓子や、高級だるまササゲ、特別栽培米、赤穂の天塩を使用した赤飯など、毎朝作られる鮮度の高い商品が、地元の人に愛され続けている。また、ギフト向けとして「鍋横最中」や栗饅頭の「十貫坂」といった、中野らしい地名を冠した菓子も人気だ。夏には、「自家製あんみつさらり」がおすすめ。寒天がほうじ茶と抹茶の2種類がある。

「鍋横最中」は、その名の通り鍋屋横丁にちなんだ最中。2008年、第一回「中野の逸品グランプリ」でグランプリを受賞した。鍋に落とし蓋をした何ともユニークな形で、中にはあんんと求肥が入っている。餡は粒餡、こし餡、黒ごま餡の3種類。求肥は伸びがよく柔らかで、餡とよく絡んで滑らかにとろけていく。落とし蓋の持ち手の部分だけ最中の皮に厚みがあり、食感のアクセントにもなっている。「玉どら焼」は、卵の風味が濃厚で厚みのある皮に、粒餡がぎっしり。奥久慈卵を使用した生地を、熟練の職人が高温でふんわりと焼き上げている。北海道十勝産の大粒小豆と白双糖（しろざらとう）で仕上げた粒餡は、たっぷりなのに重たくなく、小豆の風味豊かで味のキレがいい。そして、ちょっと贅沢なティータイムにおすすめなのが、四季折々の景色や彩りを表現した「上生菓子」。写真の上生菓子は「水温む」という名で、桜の開花時期にだけ登場する。翡翠色の川面に、ひらひらと舞い落ちた桜の花びらが流れる様を、こし餡を包んだ練り切りで描いた春らしい一品。



取扱製品
 ピックアップ



※社名変更に伴い、パッケージは順次変更となります。

熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き色付け等にもおすすめです。

天晴 本みりん

歴史ある流山の白味醂の流れを継ぐ本みりんです。上品な甘みと落ち着いた風味で、たれ、つゆ、菓子などに適しています。

ワイン各種

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプなど多数扱っています。

洋酒各種

ブランデー、ラム、フルーツリキュールなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当までお問い合わせください。

2019年4月、MCフードスペシャリティーズは「三菱商事ライフサイエンス株式会社」に社名変更しました。

Sweets Trend Vol.92 2019年4月号 2019年4月1日発行

発行：三菱商事ライフサイエンス株式会社

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（営業本部）

電話：03-5501-7318 FAX.03-5501-7331

<http://www.mcls-ltd.com/>

Copyright 2019 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved