

Sweets Trend

Vol.93 2019年7月号

定番のアップルパイから粒あんの和風パイまで バリエーション広がるスイーツパイ

たっぷりのバターを何層にも練り込んだ、サクサクとした食感がたまらない「パイ」。その起源は古く古代エジプトともいわれ、記録に最初に登場するのはイギリスだとか。最近では専門店も続々オープンし、どこか懐かしい味わいの定番アップルパイから、あんこや抹茶など和素材と合わせたものなど、バラエティ豊かなパイが店頭を賑わせている。

小倉チーズアップルパイ (銀座店限定) (写真手前) / クラシックラムレーズン (写真中央)
/ リコッタチーズとブルーベリーのアップルパイ (写真奥)

GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE (グラニースミスアップルパイ アンド コーヒー)

- 小倉チーズアップルパイ (銀座店限定) / 価格: カット 507円 (テイクアウト) サイズ: 長さ約 105 × 外周約 82 × 高さ約 42mm 重さ: 約 121g
 - クラシックラムレーズン / 価格: カット 453円 (テイクアウト) サイズ: 長さ約 105 × 外周約 82 × 高さ約 40mm 重さ: 約 125g
 - リコッタチーズとブルーベリーのアップルパイ / 価格: カット 507円 (テイクアウト) サイズ: 長さ約 105 × 外周約 82 × 高さ約 40mm 重さ: 約 110g
- すべて 保存方法: 10℃以下 消費期限: 購入日を含む3日間

温もりのあるアーリーアメリカな雰囲気醸している、ホームメイドスタイルのアップルパイ専門店。店名は欧米のアップルパイによく使われる青リンゴの品種「グラニースミス」と、おばあちゃんを意味する「Granny」のダブルミーニングで、「おばあちゃんの味」をコンセプトに店舗で製造、焼き上げを行っている(一部店舗はセントラルキッチンにて製造)。リンゴは青森や長野の契約農家から直送。リンゴの皮むきから手作業で行ったり、メニューによって品種を使い分けたりと、風味や食感を損なわずリンゴ本来の旨味を最大限に引き出す工夫に余念がない。季節限定メニューや店舗ごとの限定メニューを含む、常時8種類のアップルパイがそろそろ。

和テイストの「小倉チーズアップルパイ」は、銀座店限定メニュー。パイ生地に濃厚なクリームチーズ、北海道産小豆100%の粒餡、大ぶりにカットされたジョナゴールドを組み合わせ、表面に敷き詰めたクランブルに抹茶で彩りを添えている。ジョナゴールドの程よい酸味と甘い小豆の風味は、新感覚の相性の良さ。コクのあるクリームチーズがそれぞれをまろやかにまとめている。定番の「クラシックラムレーズン」は、ラムレーズンの香りが鼻孔をくすぐる大人のアップルパイ。パイ生地にリンゴのフジ、ラムレーズン、リンゴのフジ、クランブルの順で重ねて焼き上げている。シャキシャキ感を残した仕上がりで、フジの特徴であるジューシーさも格別。主張しがちなラムレーズンに引けを取らない、リンゴの存在感がある。「リコッタチーズとブルーベリーのアップルパイ」は6/3～8/25販売の夏季限定商品で、冷やして食べるのがおすすめ。ジョナゴールドにさっぱりした低脂肪のリコッタチーズを組み合わせ、ブルーベリーで甘酸っぱさを、クランブルで軽い食感をプラスしている。甘味と酸味のバランスが絶妙で、リコッタチーズのミルクの風味が効いて後味は爽やか。まさに夏らしい一品だ。



<https://ringo-applepie.com>



焼きたて カスタードアップルパイ

RINGO (リンゴ)

価格：1個 399円 4個セット 1,512円
サイズ：縦約 80 × 横約 100 × 高さ約 50mm
重さ：約 120g
保存方法：冷蔵 (10℃以下)
消費期限：購入日を含む 2日間

工房一体型の店舗で焼き上げる「焼きたてカスタードアップルパイ」の専門店。ガラス張りの店先からのぞくことができる製造の様子や、漂うバターの香りに足を止める人も多い。2016年、池袋にオープンした1号店をはじめ、国内に11店舗、海外に2店舗を展開し、月間50万個以上を販売している。

「焼きたてカスタードアップルパイ」は、リンゴの酸味が控えめで香り付けのシナモンを使っていないので、万人受けする食べやすさが特長。パイ生地はフレッシュバターをたっぷり折り込み、144層に重ねられている。その生地で包むフィリングには、青森県産の「葉とらずりんご」などを2cm角のダイス状にカットしたものを使用。ゴロゴロとした存在感があり、ジューシーな甘味と香りが広がる。北海道産の牛乳を使ったカスタードクリームは、滑らかでムラのない口当たり。濃厚ながらまろやかな味わいで、リンゴの風味が引き立つ。一度焼いたパイに後入れてたっぷりのクリームを注入し、再度オープンへ。二度焼くことでパイがふっくらと高さを増し、空気を含んだサクサクと心地よい食感が生み出される。

あん生クリームパイ

わらび屋本舗自由が丘店

とろけるような柔らかさが自慢の「名物とろとろわらび餅」をはじめ、「純生クリームわらび餅」や「黒豆チーズケーキ」「スイートポテト」など、和洋折衷な和菓子が目を引く同店。大阪府枚方市に本店を構え、自由が丘店は昨年4月にオープンした。「あん生クリームパイ」は、粒あんとホイップした生クリームを2枚のパイでサンドし、上部のパイの表面をブリュレしている。粒あんは小豆一つひとつが立っていて、旨味もしっかりとある。生クリームがたっぷり挟まっているが、軽やかでふんわりした口どけなので、柔らかな風味で粒あんの存在感をアシストしている。粒あんと生クリームをサンドする形状にしたのは、見た目のおいしさにこだわったからだそうだが、その他にもいい効果を生んでいる。サンドすることで粒あんや生クリームとの接着面が少なく済み、購入した翌日に食べてもパイの食感を楽しむことができる。土台のパイは薄めで密度があり、ザクザクの食感。上のパイは厚みがあってサクサク。ブリュレのほろ苦い香ばしさも、いいアクセントになっている。緻密に計算された、食感や味わいがクセになる一品だ。

<https://warabimochi.osaka.jp/>



価格：320円
サイズ：直径約 80 × 高さ約 40～50mm
重さ：約 80g
保存方法：冷蔵 (10℃以下)
消費期限：購入日を含む 2日間

<https://bubbys.jp/>



ミシガンソーチェリーパイ

(レギュラーサイズ)

Bubby's (バビーズ)

価格：580円 (テイクアウト)
サイズ：長さ約 120 × 外周約 84 × 高さ約 25mm
重さ：約 130g
保存方法：冷蔵 (10℃以下)
消費期限：購入日を含む 2日間

ニューヨーク・トライベッカで誕生した、アメリカの食文化の魅力を伝えるカフェ&レストラン。手作りパイやパンケーキ、ミートローフなど、どこか懐かしいおばあちゃんの味を彷彿させる家庭的なメニューで人気を集めている。「Bubby's」のパイと言えば、シナモン香る「アップルパイ」が有名だが、それに負けず劣らず評判なのが「ミシガンソーチェリーパイ」だ。爽やかな酸味がたまらない「ミシガンソーチェリーパイ」は、ミシガンのソーチェリーを使用。日本であまりなじみのないソーチェリーだが、本場ではタルトチェリーとも呼ばれ、タルトやパイに使われるチェリーとして知れ渡っている。チェリーと相性の良いアーモンドオイルで、味に特徴をプラス。そこにバターの風味を加え、パイ生地にはたっぷり敷き詰め、トップに砂糖をふんだんにかけて、オープンでじっくり1時間ほど焼き上げている。甘酸っぱい味わいと共に、チェリーの華やかな香りが鼻を抜ける。パイ生地は程よくコンポートの水分が染みて、サクリしっとり。周りを囲む厚めの生地がザクザクとして、食感のコントラストも面白い。

くまポチパイ 8 本入 (写真手前) / グランスティックパイギフト (写真奥)

ケーニヒスクローネ

- くまポチパイ 8 本入 /
価格：1,296 円 サイズ：縦約 90 × 横約 35 × 高さ約 18mm (1 本分) 重さ：約 6 g
保存方法：常温 賞味期限：製造日より 60 日間
- グランスティックパイギフト /
価格：5 本入 1,188 円 サイズ：縦約 155 ~ 160 × 横約 28 × 高さ約 20mm (1 本分)
重さ：約 18 ~ 22 g 保存方法：常温 賞味期限：製造日より 60 日間

昭和 52 (1977) 年に兵庫県神戸市で創業し、今や全国的に知られる人気のドイツ菓子店。フランス菓子のような華やかさはないが、厳選された自然の素材や四季の味覚を大切に、素朴ながら飽きの来ない菓子作りをモットーとしている。創業当時から守り続けている伝統のパイは、オリジナルの特級無塩バターをたっぷり使い、バターと生地を幾層にも重ねるほか、製法にこだわって磨き続けてきたもの。安定した人気を誇り、新しいフレーバーも増えている。

「くまポチパイ」(写真手前) は、オランダ王室御用達メーカーの発酵バターを使った贅沢パイ。2 種あり、「アーモンド」は生地にスライスアーモンドを敷き、生クリームや蜂蜜を使った特製バタークリームで塗ってザラメ糖をトッピング。「キャラメル」は、アーモンドの代わりに、ザクザク食感がいいキャラメル風味のビスケットを敷き詰めている。ザラメ糖やアーモンド、キャラメルなど、さまざまな食感が楽しい。全店で販売。「グランスティックパイギフト」(写真奥) は、神戸の名所を描いた化粧箱に身を包んだ 5 種のスティックパイのセット。北海道産バターを使用したクロワッサン生地を数日かけて熟成させてから、何層にも織り込み焼くことで、音の響きも心地よい食感を生み出している。5 種類は以下のとおり。「ケルペス」はパイにアプリコットジャムを塗り、ローストアーモンドをのせてフォンダン(糖衣)で仕上げたもの。フォンダンに果物のフレーバーを加えたのが「フルーツケルペス」シリーズで、カシスソースで風味付けした「カシス」、レモンパウダーを加えた「レモン」、イチゴソースで仕立てた「いちご」がある。「グラッテン」は、コクのあるチーズを練り込んだ生地にザラメ糖を散らしたパイ。店舗販売は神戸地区限定で、その他の地域はオンライン販売。

<http://konigs-krone.co.jp>



コンビニスイーツピックアップ

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 宇治抹茶生大福 (ローソン)
価格：170 円 重量：58g サイズ：直径 5 × 高さ 2.5cm
- ② どらもち (宇治抹茶 & ホイップ) (ローソン)
価格：180 円 重量：88g サイズ：直径 8.5 × 高さ 2.3cm
- ③ あんみつ (セブン-イレブン)
価格：300 円 重量：177g サイズ：直径 8 × 高さ 9cm
- ④ 京風きなこもち (セブン-イレブン)
価格：140 円 重量：78g サイズ：直径 7 × 高さ 4cm
- ⑤ 黒みつほうじ茶ぶりん (ファミリーマート)
価格：248 円 重量：82g 直径 8.5 × 高さ 4.5cm
- ⑥ 大きな白玉クリームぜんざい (ファミリーマート)
価格：285 円 重量：158g サイズ：直 8 × 高さ 6.5cm
- ⑦ ぶるもちわらびみるく (ファミリーマート)
価格：128 円 重量：60g サイズ：直径 6 × 高さ 3cm

和菓子と緑茶が美味しい初夏のコンビニスイーツ!

ローソンの「宇治抹茶生大福①」は、辻利一本店の宇治抹茶をたっぷりと使用した抹茶クリームを北海道産小豆のこしあんもちモチの羽二重餅で包んだ。表面にたっぷりまぶされた抹茶パウダーがほろ苦く、甘さを引き立てている。「どらもち (宇治抹茶 & ホイップ) ②」は、もちもちの薄皮生地にたっぷりの宇治抹茶とホイップクリームをなじこめた、新食感のどら焼き。

セブン-イレブンの涼菓の定番「あんみつ③」は、寒天の素材本来の味わいとつるんとした食感にこだわりを感じる。「京風きなこもち④」は、きな粉味の和風シュークリーム。焙煎した香ばしいきな粉クリームが新しい。

ファミリーマートの「黒みつほうじ茶ぶりん⑤」は、老舗和菓子店「榮太樓 總本舗」監修。プリンの中の粒あんがアクセントになっていて、別添の黒みつもちもたっぷりなので、満足度が高い。「大きな白玉クリームぜんざい⑥」は、「匠 炊き製法」で炊き上げた風味の良い粒あんを使用。粒あん、ミルク風味のホイップ、大きな白玉 5 個というボリューム感。「ぶるもちわらびみるく⑦」は、ミルク風味のわらび餅でホイップクリームと練乳入りミルクソースを包んだ洋風仕立てのやさしい味。

※一部地域で発売されていないものもあります



〒145-0071 東京都大田区田園調布 3-24-14
Tel.03-3722-0141
営業時間：9:00～19:00
休業日：水曜日（祝日の場合は不定）
<https://www.lepi-dor.co.jp/>

●フルーツタルト（写真手前）

価格：420円
サイズ：直径約63×高さ約50mm
重さ：約115g
保存方法：冷蔵 消費期限：当日

●ルーローモカ（写真左奥）

価格：310円
サイズ：直径約66×幅約30mm
重さ：約55g
保存方法：冷蔵 消費期限：当日

●タルトレットボンム（写真右奥）

価格：310円
サイズ：縦約84×横約50×高さ約25mm
重さ：約61g
保存方法：常温 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。

田園調布で40 数年愛され続ける王道のフランス菓子

田園調布のシンボルである復元された旧駅舎の目の前に、「Lepi Dor 田園調布」の瀟洒な建物が佇んでいる。昭和48(1973)年創業で、1階では季節のオリジナルケーキや焼菓子、ギフト向け商品などを販売。2階は木のぬくもりを感じるサロン・ド・テになっていて、ケーキや食事を楽しむことができる。ケーキは奇をてらわないクラシカルな仕様で、ひと目で味の想像がしやすい。バターケーキをサンドした「トリコロール」や、カスタードクリームたっぷりの「シュー・ア・ラ・クレーム」、無糖のコーヒーゼリーにシロップをかけて味わう「ジュレ・オ・カフェ」など、飾らない美しさの中においしさへのこだわりと技術の高さを感じさせる。

「フルーツタルト」はアーモンドの香ばしさが際立つタルトに、重量感のあるカスタードクリームを絞り、キウイやイチゴ、オレンジなど色とりどりのフルーツをトッピング。カスタードクリームの甘味と相まって、フルーツの甘酸っぱさがより爽やかに広がる。断面の渦巻きが美しい「ルーローモカ」は、「カルピス(株)バター」を使ったモカ味のバタークリームが風味豊か。カラメルカフェ風味の生地は口どけがよく、カラメルのほろ苦さがクリームとの一体感を高め、コーヒーの芳醇な香りと味わいが深い。「タルトレットボンム」は、「カルピス(株)バター」をふんだんに練り込んだ自家製パイに、スライスした生のリンゴを並べて焼き上げている。リンゴとパイの間にリンゴのコンポートが隠れていて、2つのリンゴの食感と旨味が楽しめる。



取扱製品 ピクアップ



※社名変更に伴い、パッケージは順次変更となります。

トリニティワイン エルブーケ

調理に適したハーブミックスや野菜等を配合し、さらに弊社独自の製法で熟成させたベルモットです。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製品です。

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。

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.93 2019年7月号（2019年7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