Sweets Trend
Vol.94 2019年10月号

秋の味覚、「栗」を主役とした斬新なスイーツ

秋と言えば「栗」。定番ながら、見た目も食感も新しいモンブラン、大福や羊羹など和菓子はもちろん、和と洋の絶妙なコラボなど、スイーツとしてのその仕上がりはまだまだ計り知れない。
伝統を重んじ、しかしその先を求める多くのパティシエたちが織り成す秋の味覚がこれから楽しめる。

モンブラン（写真手前）／マジェストゥ（写真奥）

Pâtisserie TRÈS CALME（パティスリー トレカルム）

●モンブラン／テイクアウト価格：562円　サイズ：直径約70×高さ約85mm　重さ：約112ｇ　保存方法：10℃以下　消費期限：当日
●マジェストゥ／テイクアウト価格：670円　サイズ：直径約80×高さ約50mm　重さ：約135ｇ　保存方法：10℃以下　消費期限：当日

東京・千石本町通り商店街にあるパティスリー。オーナーシェフの木村忠彦氏は、「銀座レカン」や「ホテル西洋銀座」で修業し、会員制ホテル「ウラクアオヤマ」のシェフパティシエに就任。その後パリにあるプロパティシエの製菓学校「ベルエ・コンセイユ」での研修を終え、2014年に地元を盛り上げたいと、実家の金物店を改装して「Pâtisserie TRÈS CALME」をオープンした。日常使いができるヴィノワズリーやシュークリームなど、地域に密着した商品を取りそろえている。一方、フレンチの料理人だった経験を活かし、スパイスなどの素材を使用した斬新なケーキも提供。3か月ごとに10品程度の商品を入れ替えている。

一番人気の**「モンブラン」**は、棒状のメレンゲに覆われ、モンブランのイメージを覆す一品。実は、栗のもそもそした食感が苦手という木村シェフ。「そんな自分でも食べたくなるモンブランを」と、試行錯誤の末に考案したのがこの「モンブラン」だ。今や、東京を代表するモンブランの一つとして認知されている。土台のビスキュイはクルミを入れて、ザクザクとした食感に。クルミのリキュール入りクレームシャンティをドーム状に盛り、その中心部にカシスの実が入ったカシスとブラックベリーのクリームを、周囲にはイタリア産とフランス産の栗を使い、滑らかに仕立てたマロンクリーム、そして樹木をイメージしたコーヒーとクルミのメレンゲで飾っている。
「マジェストゥ」も変わり種のモンブランで、9～1月頃の秋冬限定販売。刺激的でフルーティな香りが特長のティムットペッパーを加え、軽やかに焼き上げたメレンゲを土台に、オレンジリキュールで香り付けしたクレームシャンティをのせた。その中には、爽やかな風味のカモミールのクリームが隠れている。クレームシャンティをイタリア産とフランス産の栗を使ったマロンクリームで覆い、さらにふわふわのティムットペッパー入りのメレンゲで包んで、表面に軽く焼き色をつけている。いずれも早めに売り切れてしまうので、昼頃までに来店するのがおすすめ。

https://www.tres-calme.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。

https://www.waguriya.com

栗薫大福

価格：1 個 380 円
サイズ：直径約 45 ×高さ約 37mm
重さ：約 50 g
保存方法：常温
消費期限：当日

和栗や

和栗の魅力は上品で繊細な香りと風味。オーナーの竿代信也氏は、その魅力を伝えるべく重要なのは鮮度であるという信念のもと、茨城県笠間市岩間地区に約 2ha の自社農園を保有し自ら栗菓子やモンブランに適した栗を栽培している。モンブランは作り立てが一番と、イートインのみで提供するこだわりよう。栗菓子や栗の甘露煮、栗アイスなども、栗本来の旨味が味わえるようシンプルな材料で仕立てている。

栗だけを使った大福がないことから考案された**「栗薫大福」**は栗好きのための大福。栗と砂糖だけで炊き上げた栗餡に、栗の甘露煮を刻んで混ぜ込み、柔らかな求肥で包み込んでいる。求肥は白玉粉、水、砂糖、水飴のほか、栗の渋皮煮の煮汁を加えることで、ほんのり薄茶色に仕上げた。小豆や白餡は使われていないので、栗が持つ甘味や香り、旨味がダイレクトに感じられる。和栗の自然な風味そのもので、滑らかだけれどほっくりとした食感もたまらない。

マロンチーノ

価格：648 円
サイズ：直径約 60 ×高さ約 55mm
重さ：約 140 g
保存方法：冷蔵
消費期限：当日

Caffarel（カファレル）

https://www.caffarel.co.jp/

1826 年、イタリア・トリノで最初のチョコレート会社として始まった老舗チョコレートブランドの「Caffarel」の代名詞と言えば「ジャンドゥーヤ」。最高級品質を誇るピエモンテ州特産のヘーゼルナッツが 28%も含まれており、香り高く濃厚な味わいが幅広い世代に愛されている。チョコレートや焼き菓子、ドルチェなど季節ごとに新商品が登場し、充実のラインナップだ。

「マロンチーノ」は、9 月 1 日～ 11 月末販売の秋限定ドルチェ。厚めのアーモンド生地に、チョコレートとパッションフルーツを合わせたチョコレートブリュレをのせ、和栗ペーストをたっぷりと使ったクリームをざっくりとカットされた栗で包み込んでいる。仕上げにもチョコレートソースをかけた、まさに「Caffarel」が誇る高品質なチョコレートと栗が存分に楽しめる秋ならではの逸品。栗のしっかりとした甘味とチョコレートのコクの絶妙なバランスに和栗ペーストの濃厚さが加わり、複雑で深みのある味わいに。さらにアーモンド生地のしっとり感がチョコレートと栗をより引き立てている。

http://www.henri-charpentier.com/

焼き栗モンブラン

価格：4 個入 1,134 円
サイズ：縦約 72 ×横約 45 ×高さ約 20mm（1 個分）
重さ：約 32 g （1 個分）
保存方法：冷暗所
賞味期限：約 14 日間

HENRI CHARPENTIER（アンリ・シャルパンティエ）

1969 年、兵庫県芦屋市に創業した喫茶店から始まり、今や全国の百貨店を中心に展開し、高い認知度を誇るスイーツブランド。上品で洗練された生菓子は自分へのご褒美に、パッケージもおしゃれな焼き菓子は大切な人への贈り物にと、バラエティに富んだ商品展開で支持を集めている。

9 月 1 日～ 11 月 15 日までの秋限定で登場しているのが**「焼き栗モンブラン」**。その名の通り、焼き栗とモンブランが一つになった焼き菓子で、生地やマロンクリームには甘味が強いスペイン産の栗「カスターニャ サティーバ」を使用。栗の甘味が凝縮されたマロンペーストに、特注のキャラメルペーストを加えることで、より栗の風味が感じられるよう仕立てている。そのマロンペーストに白餡を加えた生地の上に、同じペーストを使ったマロンクリームを絞り、表面には減塩醤油を塗って香ばしさをプラス。生地に白餡が入っているので、特有のしっとり感と、ホクホクした食感が効いて後を引く。栗の濃厚な味わいがじんわりと広がっていく、口どけの良さも心地よい。

※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。

まろん（写真手前）／山の幸（写真奥）（1 本＝半棹分）

亀屋良長／ Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA

●まろん／価格：9 個入 1,296 円　サイズ：直径約 28 ×約 28mm（1 個分）
　重さ：約 14 ～ 15 ｇ（1 個分）　保存方法：冷蔵　賞味期限：発送日を含む 3 日間
●山の幸／価格：1,080 円　サイズ：縦約 93 ×横約 45 ×高さ約 35mm
　重さ：約 187 ｇ　保存方法：常温　賞味期限：未開封 20 日間

京菓子の名門と謳われた菓子司「亀屋良安」からのれん分けする形で独立。1803 年、良質な水が沸く京都・四条醒ヶ井で創業し、現在も醒ヶ井の井戸水を使い、四季折々の京菓子を作り続けている。創業当時からある代表銘菓「烏羽玉」のような伝統の味も受け継ぎながら、和洋の枠にとらわれない「Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA」や、体に優しい素材を使った「吉村和菓子店」といったオリジナルブランドを展開。また、テキスタイルデザイン「SOU・SOU」や、ショコラティエとのコラボレーションなど、新しい取り組みも積極的に行っている。

「まろん」は、「Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA」で一番人気の商品。黒糖を使ったこし餡で仕立てた「烏羽玉」をオマージュした一品で、洋菓子の素材を使うことで新しい菓子に仕上がっている。国産栗を蒸して裏ごしし、生クリームとラム酒を加えた餡玉を、ラム酒入りの寒天でコーティング。仕上げに、クラッシュしたアーモンドを散らしている。口に入れると、寒天の中からまろやかな栗餡が溶け出し、栗の素朴な風味が広がると共に、ラム酒の華やかな香りが鼻孔をくすぐる。見た目は和風だが、味わいは洋風。新感覚の大人のスイーツだ。

「山の幸」は、秋の味覚がふんだんに盛り込まれた練り羊羹。「亀屋良長」恒例の秋の商品で、9 ～ 11 月の限定販売。羊羹の中にマカダミアナッツを入れ、栗の甘露煮や柿、イチジク、クルミ、マカダミアナッツ、小豆、紅葉を模した羊羹をところ狭しとトッピングしている。具だくさんで贅沢な、食べ応え満点の羊羹だ。彩りも豊かで、ギフトにも向いている。練り羊羹と香ばしいマカダミアナッツの組み合わせが新鮮で、食べ進めるごとに栗やイチジク、小豆などさまざまな食材による味わいの変化があって楽しい。

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渋皮栗がごろごろ入ったケーキ（ローソン）
　価格：550 円　重量：160g　サイズ：直径 8.5 ×高さ 4.5cm
②秋の実り和ぱふぇ（ローソン）
　価格：295 円　重量：117g　サイズ：直径 8.5 ×高さ 5cm
③モンブランのクリームパンケーキ（ローソン）
　価格：295 円　重量：126g　サイズ：直径 9.5 ×高さ 4.5cm
④タピオカパフェ～カフェラテ～（ファミリーマート）
　価格：258 円　重量：156g　サイズ：直径 7.5 ×高さ 7.5cm
⑤スフレ・プリン（ファミリーマート）
　価格：278 円　重量：170g　直径 8 ×高さ 7.5cm
⑥宇治抹茶クリームどら（ファミリーマート）
　価格：220 円　重量：71g　サイズ：縦 6 ×横 8 ×高さ 4.5cm
⑦さつま芋と紅茶のパフェ（セブン - イレブン）
　価格：300 円　重量：157g　サイズ：直径 7.5 ×高さ 9cm
⑧モンブラン生どら焼（セブン - イレブン）
　価格：203 円　重量：80g　サイズ：直径 9 ×高さ 2cm
⑨もち麦もっちり 秋の小さなおはぎ（セブン - イレブン）
　価格：235 円　重量：123g　サイズ：直径 3 ×高さ 3cm（1 個）

秋はしっとり、コンビニスイーツ！

ローソンの「渋皮栗がごろごろ入ったケーキ①」は、大粒の栗と生クリームをトッピング。洋酒の香り漂うしっとりとした生地にも贅沢に栗が使われている。栗好きには嬉しいスイーツだ。「秋の実り和ぱふぇ②」は、秋の味覚 (芋・栗・南瓜) をぎゅっと詰めこんだ彩り豊かな和ぱふぇ。下層のほうじ茶プリンがポイント。「モンブランのクリームパンケーキ③」は、しっとりもっちりとしたパンケーキ生地を 3 枚重ね、間にマロンクリームをサンドし、さらに表面にマロンクリームをのせ、渋皮栗とマロンソースをトッピング。栗の風味を感じられるクリームたっぷりのパンケーキだ。「タピオカパフェ～カフェラテ～④」は、カフェラテプリンをベースに、タピオカとコーヒーゼリーをトッピング。

ファミリーマートの「スフレ・プリン⑤」は、プリンとスフレを、一度で楽しめるハイブリッドスイーツ。中層に絞ったキャラメルソースが良いアクセントに。「宇治抹茶クリームどら⑥」は、宇治抹茶ホイップクリームをどら焼生地でふんわりと包み、粒あん、白玉、抹茶ソースをトッピングしたもの。

セブン－イレブンの「さつま芋と紅茶のパフェ⑦」は、紅茶の葛もち、ミルクティームース、どら焼き生地、ホイップクリーム、芋あんホイップ、白玉、さつま芋と、さまざまな味わいと食感が楽しめる。「モンブラン生どら焼⑧」は、栗と白あんを合わせた餡が濃厚な味わい。「もち麦もっちり 秋の小さなおはぎ⑨」は、北海道産小豆の粒あん、さつまいもあん、黒ごまの 3 種類の小さなおはぎの組み合わせ。もち米にもち麦を加えたもちもち食感が特長。

※一部地域で発売されていないものもあります

※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。

街角のSweet Shop

ASTERISQUE（アステリスク）

東京都渋谷区

〒151-0064　東京都渋谷区上原 1-26-16
タマテクノビル 1 階
Tel.03-6416-8080
営業時間：10:00 ～ 20:00
カフェ 10:30 ～ 18:30(L.O.)
休 業 日：月曜休（祝日の場合は翌日）、
隔週火曜休あり
http://asterisque-izumi.com

●サバラン オ マロン（写真手前）
価　　格：570 円
サ イ ズ：直径約 80 ×高さ約 90mm（スポイト除く）
重　さ：約 207 g
保存方法：10℃以下（冷蔵）　消費期限：当日
●リス（写真右）
価　格：590 円
サイズ：直径約 60 ×高さ約 75mm
重　さ：約 115 g
保存方法：10℃以下（冷蔵）　消費期限：当日
●ベルガモットティー（写真左）
価　　格：630 円
サ イ ズ：直径約 65 ×高さ約 50mm
重　　さ：約 114 g
保存方法：10℃以下（冷蔵）　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。

目で楽しめ、食べて楽しめるケーキの数々が人気

オーナーシェフの和泉光一氏は、かつて東京・調布にあった「サロン・ド・テ・スリジェ」で、10 年以上シェフパティシエを務めた。その間の 2006 年には、日本代表キャプテンとして出場した「ワールド ペストリー チーム チャンピオンシップ」において準優勝を獲得。2012 年に「ASTERISQUE」をオープンした。和泉シェフの感性が光るケーキの数々がショーケースをにぎわし、客の心をつかんでいる。

「サバラン オ マロン」は、秋冬限定商品。カップにクレームパティシェールと栗を入れ、シナモンやハッカク、バニラ、ラム酒にしっかり浸したババをのせて、マロンクリームをトッピング。ラム酒の甘い香りとさまざまなスパイスの香りが弾けるように広がり、コクのあるクリームがまろやかな余韻を生む。ラム酒入りのスポイトがついているので、お好みで足すことにより大人の味わいに。フランス語でユリを意味する**「リス」**は、フランボワーズムースをマスカルポーネのムースで覆い、ベリーソースでラインを引いて仕立てている。フランボワーズのシャープな甘酸っぱさと、柔らかな酸味のマスカルポーネの相性は抜群。**「ベルガモットティー」**は、アールグレイティーとショコラのムース。紅茶の上品な香りが鼻を抜け、ショコラの酸味と甘味が心地よく絡み合う。土台のタルト生地にガナッシュとアーモンドが入っていて、良いアクセントになっている。

取扱い製品　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。

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。

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。

※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。

三菱商事ライフサイエンス

Sweets Trend　Vol.94　2019 年 10 月号（2019 年 10 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