

新しさと伝統の融合 おしゃれに進化した「おはぎ」

米を蒸すか炊いた後に潰して丸め粒あんで覆う「おはぎ」。小豆の赤い色には、昔から災難が降りかからない力があると信じられてきました。そうした日本の伝統的な食べ物であるおはぎが今ではいろいろな職人の手によって見た目も可愛く、ココナッツやレモンピールなど素材のバリエーションも豊富に進化し、人気を集めています。

ナッツ／つぶあん／こしあん／麻の実ときな粉
／菜の花とみつばち／ゴマとあんず／
ココナッツとレモンピール

- ナッツ（写真手前右）／価格：310円
 - つぶあん（写真手前左）／価格：180円
 - こしあん（写真中央左）／価格：180円
 - 麻の実ときな粉（写真奥左）／価格：250円
 - 菜の花とみつばち（写真奥右）／価格：310円
 - ゴマとあんず（写真中央右）／価格：280円
 - ココナッツとレモンピール（写真中央）／価格：280円
- ※いずれもサイズ：直径約50×高さ約35mm
重さ：約60g 保存方法：常温 消費期限：当日

タケノとおはぎ

おはぎの概念を覆す華やかなおはぎが人気で、昨今のおはぎブームの火付け役と言える専門店。連日行列が絶えず、12時に開店して2時間後には売り切れてしまう。店主の小川寛貴さんはスペインバルで修業し、洋風惣菜とワインの店を営んでいた、言わば異業種の出身。この店を始めたきっかけは、幼少期から大好きだったおばあ様のおはぎの味を受け継ごうと思い立ったから。そこに、シェフの経験によるアイデアが加わった。「海外のデリは単色が多いけれど、複数盛り付けると一皿に色のバリエーションが出るんです」。これはおはぎにも通じると考え、色鮮やかなおはぎ誕生へとつながっていく。おはぎは日替わりで全7種。パッケージのわっぱに入れた時、すべての色が合って成立するよう素材を選んでいる。今まで作ったおはぎは80～90種にのぼり、3日続けて同じ組み合わせはないそうだ。「つぶあん」と「こしあん」は、おばあ様直伝の甘さ控えめなおはぎ。もち米とうるち米を半殺しにしてあり、粘りすぎず粒感も残っていて重くない。餡に使う小豆選びもおばあ様のやり方で、その時期に適したものを仕入れている。前述のおはぎ以外は、もち米と黒米のブレンドを使用。潰さずに丸め、白餡で覆ったものをベースにさまざまな工夫を凝らしている。「ナッツ」は、アーモンド、カシューナッツ、ウォールナッツ、ピスタチオをまぶしており、すべてのナッツがオーガニック。手間のかかる手切りで砕いている。機械で粉砕した時の粉っぽさや粗さが出ず、口当たりがよく香ばしさも際立つ。「麻の実ときな粉」は、スーパーフードとして注目の麻の実のパウダーをきな粉と混ぜてまぶしている。麻の実の香ばしくほろ苦い風味がたまらない。見た目もかわいい「菜の花とみつばち」は、緑が抹茶餡、黄色がユズのピールを練り込んだ餡。ユズの爽やかな香りと抹茶の風味が合う。「ゴマとあんず」は、美しい花の部分が胡麻ペーストを混ぜた白餡で、その下にアズルの甘露煮が隠れている。「ココナッツとレモンピール」は、ココナッツファインをまぶし、有機レモンピールをトッピング。アジアの南国を思わせる、すっきりとした味わいだ。

https://www.instagram.com/takeno_to_ohagi/





寝かせ玄米おはぎ 特製あんこ 寝かせ玄米おはぎ 玄米粉

結わえる本店

昼は玄米定食を扱う一膳飯屋、夜は季節料理が味わえる酒場と形態を変え、“寝かせ玄米”を通して日本古来の健康的な食文化を提案。“寝かせ玄米”とは「株式会社結わえる」の登録商標で、おいしさを追求した玄米のこと。ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富な玄米を特殊な圧力釜で炊き、3～4日間熟成させることでモチモチの食感になり、甘味や旨味も増す。「寝かせ玄米おはぎ」はもち米ではなくうるちの玄米のみを使用。寝かせ玄米を程よくつぶして、柔らかさとさらなるモチモチ感を引き出している。小豆・塩と一緒に炊いてから、粗糖を加えているので、ほんのり優しい甘さ。玄米由来の深い旨味と、弾けるような食感も心地よい。「特製あんこ」は寝かせ玄米を黒糖で炊いたつぶ餡で包み、「玄米粉」はその周りに玄米粉をまぶしている。玄米の香ばしい風味に、黒糖のkokoroのある甘味がよく合う。特製あんこ、玄米粉のほか黒ごまもある。＊本店では毎週土曜日限定の販売だが、系列店「寝かせ玄米と日本のいいものいろは」の一部店舗では毎日販売。

- 寝かせ玄米おはぎ 特製あんこ（写真奥）
- 寝かせ玄米おはぎ 玄米粉（写真手前）
- 共に価格：480円（3個入り）
- サイズ：縦約45×横約70×高さ約40mm 重さ：約80g
- 保存方法：常温 消費期限：当日。
- ＊「寝かせ玄米と日本のいいものいろは」ではそれぞれ1個160円で販売

おはぎ つぶ餡 おはぎ さくら

甘味 おかめ 麴町店

松本民芸家具の水屋筆筒や季節に合わせた民芸の器、郷土玩具などが飾られ、古き良き和の風情が漂う甘味処。看板メニューのおはぎは、昔ながらの小判形でどっしり重量感のあるサイズが人気だ。注文を受けてから一つひとつ手作りしているので、店内で食すとほんのり温かく柔らかなおはぎを楽しむことができる。その味わいにハマリ、お土産にする人も多い。

「おはぎ つぶ餡」の餡は、一晩水につけた国産小豆を弱火で灰汁を取りながら数時間炊き上げる。その後、柔らかく炊いた小豆を寝かせて味をなじませ、砂糖を加えて焦がさないよう注意深く丁寧に練り上げたつぶ餡。小豆の風味が立ち、甘さ控えめなので、150gの大きさながら軽く食べられてしまう。炊き上げたもち米は潰さずにまとめられ、粒の食感が生きているのもいい。2月から初夏までの期間限定で登場する「おはぎ さくら」は、淡い桜色に染めた国産もち米で、たっぷりのつぶ餡を包み込んでいる。桜の葉で巻き、桜花の塩漬けがトッピングされた春らしい一品。桜の葉の香りが爽やかで、桜花の塩漬けの塩味がいいアクセントになっている。

- おはぎ つぶ餡（写真奥）
- おはぎ さくら（写真手前）
- 共に価格：300円
- サイズ：縦約50×横約80×高さ約55mm
- 重さ：約150g（さくらは約130g）
- 保存方法：常温 消費期限：当日



おはぎアイス

（塩バニラ、宇治抹茶）8個入り

創作和アイスの店「桜庵」

新潟のアイスクリームメーカー「第一食品株式会社」のネット通販ショップ。地元の豊かな自然環境が生み出す素材に、創業50年の伝統と技術を駆使し、ご当地アイスバー「もも太郎」をはじめ、もなかや大福、おはぎなどをアイスクリームに仕立てた親しみやすいアイテムがそろう。

「おはぎアイス」は、アイスクリームを餅でくるみ、つぶ餡で包んだ3層構造。つぶ餡は、十勝産小豆100%に砂糖、還元水飴を加えて炊き上げている。シャリッと冷たいつぶ餡が、口の中でじんわり溶けていくと小豆の旨味が際立っていく。餅は口どけがよく、つぶ餡とアイスクリームを上手にまとめている。「おはぎアイス 塩バニラ」は乳脂肪分10%の濃厚なバニラアイスクリームに、隠し味として沖縄県産の天然塩を使用。程よい塩味が、つぶ餡とクリームが相まって甘さが強くなりすぎのを抑え、すっきり締まった味わいにしている。「宇治抹茶」のアイスクリームには、京都府宇治茶100%が使われている。ほろ苦く香り高い抹茶の風味が、つぶ餡の甘味とバランスよく溶け合う。在庫がなくなり次第、販売終了。

- 価格：2,894円（8個入り）
- サイズ：縦約110×横160×高さ約35mm（1個分）
- 重さ：約80g（1個分）
- 保存方法：冷凍 賞味期限：1年間



OHAGI3 浅草店

●半月（写真手前右）／価格：220 円 ●夕月（写真手前左）／価格：220 円 ●新月（写真奥左）／価格：220 円 ●満月（写真奥右）／価格：220 円
※上記すべてサイズ：直径約 45 ×高さ約 45mm 重さ：約 50 g 保存方法：常温 消費期限：当日

2017 年に愛知県名古屋市で誕生したおはぎ専門店、2019 年 8 月には関東 1 号店となる浅草店がオープン。体に優しい甘さ控えめのおはぎを世界中の人々に届けたいという想いから、素材本来の持ち味を引き出すため無添加の原材料にこだわっている。世界に通じるよう「OHAGI」と表記し、伝統を活かしつつ新たな味を追求したおはぎは、見た目も大きさもかわいらしい。メイン商品「月のおはぎ」シリーズは、さまざまな「月」の態様を名称とし、従来のおはぎの形に囚われないそれぞれのイメージに合わせた丸いおはぎで特に女性の人気を得ている。月ごとに新作おはぎも登場し、こちらも毎月待ちわびているファンが多い。

一番人気は、「半月」。つぶ餡、白餡で餅を半分ずつくるみ、愛知県西尾産の抹茶をまぶしている。一度に 2 種類の餡が楽しめ、食べ進めるごとに味に変化が生まれる。抹茶の香り高く、ほろ苦い風味で後味もすっきり。もち米とうるち米をブレンドして炊いて、潰さずにまとめた餅は粒が立っていて、食感が心地よく食べごたえがある。「夕月」は、おはぎとみたらし団子が融合したユニークな一品。つぶ餡をくるんだ餅の表面を軽く炙って焦げ目をつけ、みたらし餡をトッピング。甘じょっぱいみたらし餡の塩味が、つぶ餡の優しい甘さを引き立てている。「新月」は、白餡を包んだおはぎの表面にココナッツパウダーをまぶし、アクセントにドライフランボワーズをトッピング。ココナッツパウダーは、無漂白のオーガニックを使用。噛むほどにココナッツの風味が広がり、白餡の柔らかな甘味を引き立てている。そして、きな粉をたっぷりまとった琥珀色のおはぎが「満月」。これも人気の高い商品で、白餡をくるんだおはぎに、京きな粉をたっぷりまぶし、黒糖をコーティングしたクルミをあしらっている。きな粉の香ばしさが押し寄せ、その奥から白餡の風味が湧き立つクセになる一品。餅と白餡の間にもクルミが隠れていて、その食感が楽しいインパクトを与えている。



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。

ますますバリエーション豊かなコンビニスイーツ



- ①アールグレイミルクティーゼリー(ノンカフェイン) (ナチュラルローソン)
価格：245 円 重量：170g サイズ：直径 7 ×高さ 7.5cm
- ②たんぼぼコーヒーゼリー (ノンカフェイン) (ナチュラルローソン)
価格：265 円 重量：178g サイズ：直径 7 ×高さ 7.5cm
- ③カヌレ (ナチュラルローソン)
価格：150 円 重量：63g サイズ：直径 5 ×高さ 4.5cm
- ④イタリアンプリン (セブン-イレブン)
価格：248 円 重量：76g サイズ：横 6.5 ×縦 3 ×高さ 2.5cm
- ⑤セブンカフェラテゼリー (セブン-イレブン)
価格：235 円 重量：177g 直径 8.5 ×高さ 9cm
- ⑥冷やしてりんごカスタードパイ (キャラメル風味) (ファミリーマート)
価格：155 円 重量：88g (1 個) サイズ：横 11 ×縦 5.3 ×高さ 3.5cm
- ⑦アールグレイ香る紅茶のシフォンサンド (ファミリーマート)
価格：238 円 重量：90g サイズ：直径 8 ×高さ 4cm
- ⑧ふわしゅわ -ふわしゅわスフレ- (ローソン)
価格：240 円 重量：57g サイズ：直径 6.5 ×高さ 3.5cm
- ⑨くちどけティラミス (ローソン)
価格：270 円 重量：90g サイズ：直径 7.5 ×高さ 8.5cm

ナチュラルローソンの「アールグレイミルクティーゼリー(ノンカフェイン) ①」は、ルイボスティーベースのアールグレイティーのゼリーダイスがミルクゼリーに入っている。アールグレイの香りが優雅だ。「たんぼぼコーヒーゼリー (ノンカフェイン) ②」は、焙煎したたんぼぼの根から作られるたんぼぼコーヒーのゼリーダイスがミルクプリンに入っている。「カヌレ③」は、外はカリッと香ばしく中はしっとりとした生地。ラム酒の風味がアクセント。

セブン-イレブンの「イタリアンプリン④」は、クリーム、チーズ、卵白などを組み合わせて、ミルク感がある濃厚な味わいに仕立てた新食感プリン。「セブンカフェラテゼリー⑤」は、セブンカフェの香り高いコーヒー豆を使った、カフェラテ風のゼリー。カフェラテゼリーダイスとカフェラテムースを重ねて、ホイップをトッピング。

ファミリーマートの「冷やしてりんごカスタードパイ(キャラメル風味) ⑥」は、サクリとしたキャラメル風味のパイに粒りんご入りカスタードクリームを絞ったコロネ。「アールグレイ香る紅茶のシフォンサンド⑦」は、アールグレイのシフォン生地にカスタードとホイップを絞り、キャラメルソースを加えた。

ローソンの「ふわしゅわ -ふわしゅわスフレ- ⑧」は、メレンゲを泡立ててから 2 種のチーズを使用したチーズ生地を合わせることでふわしゅわ食感に仕立てたスフレ。「くちどけティラミス⑨」は、独特の乳味感とコクがある、北海道産マスカルポーネチーズを使用。深煎り珈琲を使った、コーヒーシロップで香りよく仕上げている。



〒166-0001 東京都杉並区阿佐谷北 3-27-11
Tel.03-5327-8171
営業時間：10:00～20:00
休業日：日・月曜日（祝日の場合は不定休）
<https://kajin-yuto.crayonsite.net/>

- はあともなか（ミルク、シナモン）（写真手前右）
価格：1個 180円
サイズ：縦約40×横約50×高さ約25mm
重さ：約33g 保存方法：冷暗所
賞味期限：14日間
- ココナッツのおはぎ（写真手前左）
価格：200円
サイズ：縦約50×横約55×高さ約40mm
重さ：約65g 保存方法：冷暗所
消費期限：2日間
- 思い出はセピア色（写真奥）
価格：1,000円（25個入り）
サイズ：縦約90×横約90×高さ約15mm（25個分）
重さ：約200g 保存方法：冷暗所
消費期限：30日間

※価格はすべて税込み（8%）。
重量、サイズは多少異なる場合があります。

定番からオリジナルまで、作り手の誠実さが伝わる和菓子

JR 中央線・阿佐ヶ谷駅北口から10分程歩いた商店街沿いにある、ガラス張りでシンプルなたたずまいの和菓子店。ご主人の高橋結人さんが菓子を作り、奥様の秀美さんが売場に立つ。若き夫婦が営むアットホームな雰囲気、地元で親しまれている。「かわいく、品のある菓子と店を作り、老若男女の絆を深める機会を作りたい」と語るご主人は、東京製菓学校卒業後、実家の和菓子店や他店で10年修業を積んでこの店を開いた。言葉通り「本豆大福」「どら焼き」といった定番はもちろん、「いちじくとラムレーズンの黒糖羊羹」やコーヒー羊羹「思い出はセピア色」など、若い世代も興味を惹きそうな独創的な商品もそろそろ。

「はあともなか」は、丸みのあるハート形のもなか。ピンクがミルク、黄色がシナモンで、ほかに抹茶、ココナッツ、チョコレートがある。白餡をベースにしたフレーバーごとにもなかの皮の色が違うので、華やかで記念日のギフトやおもたせにも適する。皮は裏焦がしにすることで、パリッとした歯ごたえを生み出している。「ココナッツのおはぎ」は、お彼岸の時期だけの販売。こし餡を潰さないままの餅で包み、細かいココナッツファインをまぶしている。「思い出はセピア色」は、白餡で仕立てたコーヒー、ビターチョコレート、ホワイトチョコレートの三層からなる新感覚の羊羹。コーヒーの芳醇な香りが鼻孔をくすぐり、ビターチョコレートのほろ苦さやホワイトチョコレートのマイルドな甘さが広がる。隠し味のウイスキーの香りで後味のキレが良い。



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。



※社名変更に伴い、パッケージは順次変更となります。

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.96 2020年4月号（2020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 2020 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved

三菱商事ライフサイエンス