

旬のフルーツをたっぷり使った 夏を感じるタルトの数々

「タルト」とは、そもそもはラテン語で「焼き菓子」を意味する言葉に由来しますが、パートシュクレと呼ばれるタルト生地などで作った器にクリームや果物などを盛りつけたお菓子。日本でも昔から人気で、旬の果物などをトッピングするものも多く、季節感のあるタルトを1年中味わえます。クリームやフルーツ、チョコや抹茶など様々な素材の組み合わせにより、そのバリエーションは無限大です。今回は夏に合うタルトを紹介します。

季節のフルーツタルト～夏バージョン～ (写真手前)

桃とチーズのタルト (写真奥)

Qu'il fait bon (キルフエボン)

フルーツタルトの代表格と言える大人気のタルト専門店。シズル感のある新鮮なフルーツがたっぷりてキラキラと輝くタルトに高揚感も湧き立つ。フルーツは、世界中から厳選した旬のものだけを使用。中には市場になかなか出回らない希少なフルーツを使ったタルトもあり、人々を魅了し続けている。上に飾る食材との組み合わせを考え、土台となるタルト生地も変えるというこだわりぶり。パイ生地やクッキー生地、サブレなど、約70種類以上のレシピがある。いつでも季節を感じられるよう、店内の装飾にも工夫が凝らされ、店全体で季節感を演出している。

「季節のフルーツタルト」は、パイ生地にカスタードクリームとスポンジケーキを敷き詰め、その上に10種類のフルーツを飾った人気No.1メニュー。一つのタルトで、さまざまなフルーツを味わってもらいたいと考案された。フルーツそれぞれの産地はもちろん、上質な風味を生かすためカットや並べ方にもこだわる。また、サクサクと軽いパイ生地はほんのり塩気を効かせていて、フルーツの甘味や酸味、香りがグッと引き立つ。カスタードクリームはコクがありながら甘さ控えめで、フルーツのみずみずしさに程よいまろやかさを与えている。季節ごとにフルーツは変わるが、8月末まで限定の夏バージョンにはイチゴ、若桃、イチジク、ドラゴンフルーツ、パイナップル、オレンジ、マンゴー、バナナ、ブドウ、ブルーベリーがトッピングされている。

毎年この時期を楽しみにしているファンも多い「桃とチーズのタルト」。サクサクのパイ生地にしっとり焼いたベイクドチーズスフレ、桃のジャムを敷き、ひと口大にカットされた桃をふんだんに乗せて、その周りを桃風味のクリームで包み込んでいる。桃は口の中で果汁があふれ出るほどジューシーで、特有の甘さと香りが華やかに広がる。ジャムやクリームの甘酸っぱさが、桃のフレッシュ感をより引き上げ、濃厚なチーズの風味が全体をマイルドにまとめている。後味がすっきりしていて、芳醇な桃の香りもいい余韻を残す。8月末までの販売。

●季節のフルーツタルト～夏バージョン～

価格：1ピース 885円 (イートイン 902円)

サイズ：長さ約 125 × 外周約 77 × 高さ約 52mm

重さ：約 142g 保存方法：冷蔵 消費期限：当日

※1ホール(直径25cm)は8,856円(イートイン9,020円)

●桃とチーズのタルト

価格：1ピース 799円 (イートイン 814円)

サイズ：長さ約 105 × 外周約 70 × 高さ約 68mm

重さ：約 173g 保存方法：冷蔵 消費期限：当日

※1ホール(直径21cm)は7,992円(イートイン8,140円)

<http://www.quil-fait-bon.com/>



<http://hachicafe.jp/>

抹茶とベリー

価格：1カット 486円
サイズ：長さ約95×外周約75×高さ約20mm
重さ：約70g
保存方法：常温（冷蔵可）
賞味期限：3日間

ハチカフェ阿佐ヶ谷店

住宅、店舗のリノベーションやデザインなどを手掛ける「エイトデザイン」が運営する、名古屋発のタルトとサンドイッチの専門店。2020年4月、JR線高架下の商業施設「al:ku 阿佐ヶ谷」内に東京1号店がオープンした。生のフルーツやクリームを乗せたフレッシュタイプや地元産のフルーツを生地と一緒に焼き上げたバイクタイプのタルトが、日替わりで10種類程並ぶ。「抹茶とベリー」は、土台のココアシュクレに香り高い発酵バターを使用。ココアの生地には自家製ラズベリージャムを塗り、抹茶の生地を流し込んでイチゴを乗せ焼き上げている。抹茶は2種類をブレンド。ほろ苦く優しい甘味で、すがすがしい抹茶の香りが後を引く。ココアシュクレのサクサク、ホロホロと口の中でほどける食感も絶妙。誕生当初ラズベリージャムはなかったが、もっと味のメリハリをつけたいと考え、加えたところベリー系の酸味が引き立った。その甘酸っぱさが、抹茶やココアの風味をより際立たせ、バランスよくつないでいる。



タルトレット・エテ

価格：540円
サイズ：直径約70×高さ約45mm
重さ：約95g
保存方法：冷蔵（7℃以下）
消費期限：当日

Pâtisserie Salon de thé Amitié 神楽坂

(パティスリー サロン・ドゥ・テ アミティエ)

店内の雰囲気や並べられたスイーツの数々など、フランスの気分を味わえるパティスリーサロン・ドゥ・テ。オーナーパティシエールの三谷智恵さんが研究と食べ歩きを重ね、フランス菓子をベースとした自らがおいしいと思うケーキを生み出している。三谷さんは、「ル・コルドン・ブルー パリ校」にてフランス菓子ディプロマを取得。中でもタルトや焼き菓子が自慢。「タルトレット・エテ」は、メロンが旬の時期にしか登場しない8月末までの限定商品。シュクレ生地にクレームダイヤモンドを敷いて焼き、クレーム・ディプロマットを重ねた上に角切りのメロンを乗せ、ブルーベリーを添えている。サクサクと心地よい食感のシュクレ生地、バニラとアーモンドの風味がしっかり広がるクレームダイヤモンド、濃厚なのに甘さ控えめのクリーム、それぞれの味わいがバランス良くまとまることで、主役のメロンのみずみずしさや豊かな香り、旨味を引き立てている。



<http://www.patisserie-amitie.com/>

小さなレモンタルト

価格：1個 180円
サイズ：縦約80×横約40×高さ約10mm
重さ：約20g
保存方法：冷蔵
消費期限：当日

小さなタルト屋 SHIOMI

千駄木の路地裏に店を構え、金・土曜日のみオープンするフルーツタルト専門店。オーナーパティシエールの三浦友里さんは、「ル・コルドン・ブルー ロンドン校」でディプロマを取得。その後世界を周遊するクルーズ船の製菓調理を3年経験し、結婚、育児を経て同店を開店させた。長さ8cmの舟形のシュクレ生地に季節のフルーツを盛りつけたタルトは、それぞれ使用するフルーツに合わせ、アーモンドクリームやホイップクリームなどに工夫を凝らしている。「小さなレモンタルト」は、レモンの清涼感が人気の看板商品。レモンは神奈川県小田原市にある祖母の実家のレモンの木から直接収穫、皮や果汁もたっぷりと使用している。シュクレ生地にレモンフィリングを敷き詰めて焼き上げ、レモン果汁を加えたホイップクリームとレモンゼスト、セルフィーユをトッピング。フィリングは目の覚めるようなレモンの酸味が広がり、甘さがやんわり追いかけてくる。フィリングとは違うクリームの甘酸っぱさや、ゼストのほろ苦い旨味が重なり合い、口の中でレモンの風味が弾け出す。



赤い果実のタルト (写真手前) / チョコレートタルト (写真奥)

Délices tarte&café 銀座店 (デリス タルトアンドカフェ)

- 赤い果実のタルト/価格:1カット 831円(イトイン 1,100円) サイズ:長さ約 130×外周約 68×高さ約 70mm 重さ:約 160g 保存方法:冷蔵(10℃以下) 消費期限:当日
- チョコレートタルト/価格:1カット 777円(イトイン 1,100円) サイズ:長さ約 130×外周約 68×高さ約 70mm 重さ:約 130g 保存方法:冷蔵(10℃以下) 消費期限:当日

大阪を拠点に、多彩な業態の飲食店を展開する「フジオフードグループ本社」のタルト専門ブランド。タルトのベースとなるシュクレ生地には、北海道産のブランド小麦と国産バターをふんだんに使用し、風味豊かに焼き上げている。自家製カスタードクリームや、旬のフルーツとの相性もいい。旬に合わせたフルーツ系やクリーム系など、常時10種類以上のタルトを提供している。カフェ店内では、毎日11:00～18:00(最終受付)の間好きだけタルトを味わえる、120分制の「セレクトビュッフェ」を開催。

「赤い果実のタルト」は、シュクレ生地にスポンジケーキ、カスタードクリームを重ね、カシスムース、フランボワーズと赤スグリのゼリー、イチゴ、ブラックベリー、ブルーベリー、フランボワーズ、赤スグリ、ピスタチオをトッピング。口どけのいいムースはシャキッと爽やかな酸味で、赤スグリはほのかに渋みのある酸味、ブラックベリーやブルーベリーは優しい甘酸っぱさと、さまざまな酸味が複雑に絡み合い、後味もすっきり。卵の風味が効いたココのあるカスタードクリームは甘さ控えめで、ベリーの風味にまろやかさを加えている。

「チョコレートタルト」は、クーベルチュールチョコレートをふんだんに使用し、ラム酒を効かせた大人の味わい。特製シュクレ生地にラム酒入りのガナッシュクリームを流し込み、ホイップクリームをうすすら挟んで、チョコレートホイップクリーム、チョコスポンジ、さらにチョコレートホイップクリームをたっぷり絞り、ココアパウダーを振りかけて、カカオニブを散らしている。カカオの風味が深いガナッシュからほんのりラム酒が香り、チョコレートクリームは濃厚なのに軽い口当たり。あふれんばかりのチョコレートの味わいに、ココアパウダーやカカオニブのビター感が輪郭を与え、深みを増している。シュクレ生地の小麦の香ばしさや、バターの風味もいいアクセントになっている。

<http://www.fujiofood.com/brand/delice/>



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。



食感を楽しむコンビニスイーツ

ローソンの「CUPKE 夏モンブラン(くず風ミルクゼリー使用)①」は、くず風ミルクゼリーでさっぱりとした仕立て。栗ペーストを使用した繊細な口どけのマロンクリームを絞り、渋皮栗1/4個をトッピング。「ブラボーミチプー-ミッチリプリン-②」は、ミチプー(チーズケーキとパンナコッタを掛け合わせたような新感覚プリン)のプレミアムバージョン。りんご、洋ナシの角切りを合わせたカラメルゼリーをミチプーとスポンジで挟んでいる。「輪切りレモンロールケーキ③」は、輪切りのレモンスライス1枚をトッピング。レモンペーストを入れたスポンジ生地でレモン果汁とサワークリームを合わせたクリームを巻き、甘酸っぱく爽やかな味わい。

セブン-イレブンの「わらび餅宇治抹茶 ラテゼリー④」は、黒糖わらび餅や抹茶ラテゼリー、抹茶ムースやホイップクリームで仕立てたもので、色々な味や食感が楽しめる。「白いわらびバニラ⑤」は、バニラ風味豊かなホイップをわらび生地で包んだもの。

ファミリーマートの「冷やして食べるフレンチトースト⑥」は、パンに、牛乳・玉子等が入ったフレンチ液を染み込ませて仕上げた。冷やしてそのままなら、しっとりとした食感、レンジで温めるとふわふわの食感に。「夏のフルーツロール マンゴートライフル⑦」は、「パティスリーキハチ」監修。パッションフルーツホイップとカスタードのWクリームに、マンゴー果肉、マンゴーソースとキウイを合わせた。「パキチョコ&ラングドシャサンド(チーズ)⑧」は、ラングドシャでチーズクリームとアーモンドをサンド。「パキッと」食感の板チョコどサクッと食感のラングドシャが楽しめる。

- ① CUPKE 夏モンブラン(くず風ミルクゼリー使用)(ローソン)
価格:295円 重量:110g サイズ:直径7×高さ8cm
- ② ブラボーミチプー -ミッチリプリン-(ローソン)
価格:380円 重量:150g サイズ:5.5cm角×高さ4cm
- ③ 輪切りレモンロールケーキ(ローソン)
価格:220円 重量:73g サイズ:直径10×高さ2.5cm
- ④ わらび餅宇治抹茶 ラテゼリー(セブン-イレブン)
価格:280円 重量:121g サイズ:直径7.5×高さ9cm
- ⑤ 白いわらびバニラ(セブン-イレブン)
価格:127円 重量:61g 直径6×高さ2cm
- ⑥ 冷やして食べるフレンチトースト(ファミリーマート)
価格:198円 重量:124g(1個) 10cm角×高さ2.5cm
- ⑦ 夏のフルーツロール マンゴートライフル(ファミリーマート)
価格:258円 重量:72g サイズ:直径9×高さ2.5cm
- ⑧ パキチョコ&ラングドシャサンド(チーズ)(ファミリーマート)
価格:168円 重量:66g サイズ:縦4cm×幅16cm×高さ2cm



〒113-0033 東京都文京区本郷 4-17-6 1階
Tel.03-6883-6619
営業時間：10:00～19:00
休業日：月・火曜日不定休（祝日の場合は営業）
<https://www.avranches-guesnay.com>

●ルナール（写真手前左）

価格：626円
サイズ：直径約55×高さ約50mm
重さ：約100g
保存方法：冷蔵（10℃以下）
消費期限：当日

●タルトリュバップフレーズ（写真手前右）

価格：540円
サイズ：直径約80×高さ約70mm
重さ：約100g
保存方法：冷蔵（10℃以下）
消費期限：当日

●ギモーヴ9コ入（写真奥）

価格：1,188円
サイズ：縦約30×横約30×高さ約30mm（1個）
重さ：約7g（1個）
保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存
消費期限：7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。

洗練された美しさの中に素材際立つ技術とセンス

映画の製菓監修を務めるなど、幅広く活躍している有名パティシエ、上霜考二氏が展開する西洋菓子店。素材の持ち味を生かし、独創的な組み合わせで美しくも斬新な作品を作り出している。「ルナール」は、上霜シェフのスペシャリテ。キャラメルでコーティングしたミルクチョコレートムースの中に、ヘーゼルナッツクリームやオレンジのコンポートが隠れている。土台にはアーモンドやダックワーズがあしらわれ、複雑な味わい。オレンジのほろ苦く甘酸っぱい風味が、コクのあるムースやクリームに清涼感を与えている。香ばしいアーモンドがカリカリとインパクトのある食感で、滑らかなムースとのコントラストも楽しい。「タルトリュバップフレーズ」は、酸味の強いリュバップにイチゴジャムで甘さと香りをプラスしたタルト。サブレ生地に、アーモンドクリームやリュバップなどを敷いて焼き上げる。自家製のヘーゼルナッツペーストを混ぜ込んだイタリアンメレンゲを乗せ、高温で軽く焼いて完成。表面はサクッとしていながら、口どけのいいメレンゲは香ばしく深みのある味わいで、リュバップのキレのある酸味とも相性がいい。彩りも華やかな「ギモーヴ」は、雲のようにフワフワと柔らか。卵白は使用せず、フルーツピューレにたっぷり空気を含ませながら泡立て、ゼラチンで固めることで柔らかかな食感を生み出している。果汁感が強い「パッションフルーツ&ココナッツ」や「シトロンヴェール&パセリ」など、5種類のギモーヴを詰め合わせ。



取扱い製品 ピックアップ



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。

Sweets Trend Vol.97 2020年8月号（2020年8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