

## 新春に喜ばれる イチゴスイーツのあれこれ

イチゴの本来の旬は春先ですが、クリスマス需要に合わせ、ハウス栽培や品種改良により、今では冬が旬と思えるほど、この時期にも新鮮でおいしいイチゴが味わえます。イチゴスイーツの王様は何と言ってもショートケーキですが、イチゴと栗を合わせたモンブランや、団子にイチゴ餡をあしらった和スイーツ、ババロアやプリンなど、ジャムやソースも含めると、応用範囲がとても広いのも特徴です。今回はそんな見た目も華やかで種々様々なイチゴスイーツをご紹介します。

苺のショートケーキ【ルージュ】(写真奥)

ハートな苺・ダックワーズ(写真手前)

FRENCH POUND HOUSE (フレンチ パウンド ハウス)

「日本一おいしい」と呼び声高いショートケーキの店として全国的に知られるフランス菓子店。ショートケーキと言えば日本で生まれたスイーツ。そのため、本格的なフランス菓子の店として開業した当初は、ショートケーキがなかった。しかし、「お客様から、お子様のバースデーケーキにショートケーキを」と依頼され、特注で作ったのが口コミで広まって、いつの間にか定番になりました」と、オーナーシェフの江口潤一郎氏。それが今や「日本一」と称賛されるほど人気商品となった。素材には可能な限り無農薬のものを、ハチミツはその年に採れた新蜜を、イチゴは完熟したものをと、新鮮でおいしいと納得したものだけを使用している。

イチゴが寄り添うように3つ乗った「苺のショートケーキ」。2種類あり、今回紹介の「ルージュ」より先に「ブラン」が誕生した。見た目はよく似て、「ブラン」はベーシックなタイプで、デコレーションのクリームシャンティイが丸口型で絞られている。「ルージュ」は、クリームにイチゴのリキュールとキルシュを加えた大人の味わい。クリームシャンティイを、星口型でデコレーションして見分けられるようにしている。生クリームは高脂肪で香りの良いものを使い、口どけを意識した泡立て具合で仕上げている。それに合わせ、ジェノワーズも米粉を加えることで、しっとり口どけの良い仕立てに。表面にはイチゴ果汁を染み込ませている。クリームとジェノワーズに一体感があり、同時に溶けてなくなる感じだ。一部のイチゴは、農家で完熟させてもらってから納品するというこだわりよう。真っ赤に色づいたイチゴは甘味が強く、程よい酸味を含んだ風味がたまらない。「ハートな苺・ダックワーズ」は、江口シェフが大好きなダックワーズを、ナッツ類ではなくフルーツ味で作りたいと考え、生み出された。封を切った瞬間、甘酸っぱいイチゴの香りが鼻孔をくすぐる。表面はサクッと歯触りが良く、中はしっとり、ふんわり。アーモンドの香ばしい味わいにイチゴの香りが広がり、滑らかなイチゴクリームが舌にほんのり甘酸っぱい余韻を残す。

●苺のショートケーキ【ルージュ】／価格：702円

サイズ：長さ約75×外周約62×高さ約83mm

重さ：約109g

保存方法：8℃以下

消費期限：翌日

●ハートな苺・ダックワーズ／価格：259円

サイズ：縦約50×横約76×高さ約18mm

重さ：約23g

保存方法：8℃以下

賞味期限：冷蔵で1カ月

<http://www.frenchpoundhouse.com/>



<http://kajitsuuen.jp/>



## あまおうズコット

価格：2,160円  
サイズ：長さ約125×外周約80×高さ約120mm  
重さ：約325g  
保存方法：冷蔵  
消費期限：当日

### 果実園リーベル 新宿店

50年以上果物の仕入れに携わるオーナー自らが市場で目利きしたフルーツを、パフェやズコット、タルトなどで堪能できるフルーツパーラー。どのメニューもボリュームがあり、あふれんばかりにフルーツが盛り込まれているので、思う存分フルーツを満喫できる。ズコットは「果実園リーベル」の名物ともいえる人気メニューで、特にイチゴのズコットが登場する季節を心待ちにしているリピーターが多い。入荷次第で登場する「あまおうズコット」は、1ピースに10数個分の大粒な「あまおう」が使われている。どこを食べても「あまおう」に当たる贅沢なケーキだ。「あまおう」はみずみずしいうえに甘味が濃く、後からくる酸味のキレが良い。そんなイチゴ本来の味が楽しめるよう、通常のケーキよりもクリームシャンティイを少量に抑え、生地も薄めに仕立てている。2種類の生クリームに砂糖、コアントローを加えて攪拌し、丸ごとのイチゴをそのままの形でたっぷり和えている。クリームシャンティイやスポンジ生地の口どけが良く、イチゴをそのまま味わうより、イチゴの味わいや香りが際立つ。

## いちご四色団子 (写真右)

## いちご紅白団子 (写真左)

### 浅草そらつき

浅草観光で気軽に食べ歩きができる「いちご団子」や「いちごドラ焼き」など、イチゴが主役の和スイーツを扱う専門店。生のイチゴは、「夏いちご」や「白いちご」といった希少な品種をはじめ、全国各地から選りすぐったイチゴを1年中仕入れている。10～20代の女性をターゲットに、見た目のかわいらしさや華やかさも意識。中でも「いちご団子」は、団子にトッピングされたイチゴとカラフルなフレーバー餡が映えると、SNSでも話題を集めている。「いちご四色団子」は、1本で4つのフレーバー餡が楽しめる一番人気。柔らかくて伸びがある団子に、マンゴー餡、いちご餡、抹茶餡、こし餡を絞り、餡の間に生のイチゴを乗せて、カラフルなアラザンを散りばめている。マンゴー餡は果汁感があり、いちご餡はほんのり甘酸っぱい。抹茶餡のほろ苦さや、こし餡の小豆の旨味、それぞれが甘さ控えめな団子とよく合う。フレッシュなイチゴの甘酸っぱさが加わり、爽やかな後味をもたらす。「いちご紅白団子」は、いちご餡とミルク餡をトッピングしたもの。ミルク餡のまろやかな風味が、イチゴと絶妙なハーモニーを生み出す。

●いちご四色団子／価格：300円  
サイズ：縦約90×横約25×高さ約40mm  
重さ：約75g  
●いちご紅白団子／価格：300円  
サイズ：縦約90×横約25×高さ約40mm  
重さ：約75g  
共に購入後すぐに召し上がることを推奨。  
保存方法：涼しい場所で常温  
消費期限：当日



<https://www.instagram.com/asakusa.soratsuki/>

<https://ichibiko.jp/>



## いちごのモンブランタルト

価格：702円  
サイズ：直径約70×高さ約120mm  
重さ：125～130g  
保存方法：冷蔵  
消費期限：当日

### ICHIBIKO (いちびこ)

“食べる宝石 ミガキイチゴ”を栽培する、農業生産法人「GRA」が手掛けるイチゴスイーツの専門店。2017年に1号店である太子堂店をオープンし、現在都内に6店舗、宮城に1店舗を展開している。各店のスタイルに合わせて販売する商品が異なる。三軒茶屋店、桜新町店、NEWoMan 新宿店、南町田グランベリーパーク店、ルミネ北千住店にて販売する「いちごのモンブランタルト」は、アーモンド風味豊かなタルト生地に、イチゴと栗を合わせたモンブランクリームを絞った一品。中にはミガキイチゴを使用した自家製ジャムと、無糖のクリームシャンティイが隠れている。仕上げに、自社農園または契約農園から直送される完熟の生イチゴをトッピング。栗のkokのある風味にイチゴの甘く爽やかな香りが広がり、濃厚な味わいながら後味がすっきりしている。外がサクサク、中がしっとりの生地も絶妙。食べ進めるとイチゴジャムの甘酸っぱさがガツンと響く。無糖のクリームを使うなど、甘味の加減が秀逸で重くならず飽きがこない。温かい紅茶との組み合わせがおすすめ。

イマノフルーツファクトリー

- いちごのクラフティ/価格: 450円 サイズ: 長さ約 120 × 外周約 70 × 高さ約 55mm 重さ: 約 116g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 翌日
- バニラのババロア & 博多あまおう/価格: 500円 サイズ: 直径約 70 × 高さ約 78mm (容器を含む) 重さ: 約 148g (容器を含む) 保存方法: 冷蔵 消費期限: 翌日

「イマノフルーツファクトリー」は1946年に「今野果実店」として創業し、その後、自社ビルを建て1階で果物やアイスクリームなどを販売、2・3階にフルーツパーラーを開業。フルーツパーラーをフレンチレストランに業態替えた1984年に、果物を主体とするフランス系スイーツの販売も開始した。2005年に店名を改称してからは、本格的にスイーツの販売を行っている。仕立てるスイーツに合わせた一番良い状態のフルーツを使い、その風味を引き立てるためクリームや生地などは甘さ控えめにしているのが特徴。昨今ブームになっているフルーツサンドも、昭和30年代からテイクアウトで提供。当時、他店のパーラーでの提供は長方形が主流の中、斜めカットの三角形で断面を見せる形にした元祖と言われている。現在フルーツサンドは1階の売店で販売しており、商業施設やエキナカなどに催事出店もしている。

「いちごのクラフティ」は、タルト生地に卵と生クリームなどで仕立てたアパレイユを流し込み、スライスしたイチゴを一面に敷き詰めて焼き上げた菓子。プリンのように濃厚で卵の風味が強く、口当たりは柔らかく滑らか。程よい甘さが、イチゴの爽やかな酸味と香りを際立たせている。「バニラのババロア & 博多あまおう」は、「おいしいソババロアってないよなあ?」と感じたシェフの今野登茂彦氏が、「本来の美味しいババロアを作りたい」という想いから生まれた。「本来のレシピに基づき、クリーミーに口どけよく仕上げた」そうだ。バニラの甘い香りが鼻孔をくすぐり、スッと消えるように溶ける軽やかさ。そんなババロアの上には、クラッシュしたイチゴのジュレと白ワインのジュレが重ねられ、新鮮なあまおうがトッピングされている。イチゴのジュレが口の中で弾けるように広がり、その甘酸っぱさですっきりした後味まで味わえる。

<http://imanoofruits.pepper.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。

冬のコンビニスイーツは、しっとり、こっくり。

冬に嬉しいあったかいコーヒーやミルクのおともにも合うしっかりと味のコンビニスイーツをご紹介します。

セブン・イレブンの「ひかえめに言って濃厚なガトーショコラ①」は、2019年冬に発売されてSNS上で注目を集めた「ひかショコ」のこと。熱いラブコールに応えての再登場。上はスフレのようなショコラケーキ、下はなめらかなチョコレートムースの2層構造。商品名通り、濃厚な味わいが特徴。「7プレミアム 生チョコミルクレーブ②」は、口どけなめらかな生チョコクリームとココアレーブ生地を重ね、表面には艶やかなチョコソースと金粉をあしらった高級感のあるケーキ。

ファミリーマートの「チョコレートケーキ③」は、チョコスポンジとチョコムースを重ね、上に生チョコとチョコホイップをのせた王道のチョコレートケーキ。「ショコラチーズケーキ④」は、なめらかなベイクドショコラチーズケーキと、まろやかなレアチーズムースの2層仕立て。濃厚なチーズソースを絞り表面をふんわりとココアスポンジクリームで覆っている。「クリームほおぼるキャラメルショコラ⑤」は、クリームを存分に味わう人気シリーズ。ショコラ生地にキャラメルクリームとホイップクリームをたっぷり絞り、キャラメルソースを合わせた。

ローソンの「バスチー -バスク風ショコラチーズケーキ-⑥」は、2種類のチョコレートと北海道産生クリーム、クリームチーズとサワークリームを合わせた。濃厚だが、後味がさっぱりとしている。「Uchi Café Spécialité 麗溶けチーズテリーヌ⑦」は、2種のクリームチーズと生クリームを合わせ、低温で湯煎焼きを行っているため、なめらかな仕上がりに。ふんわりとした口あたりが心地よい。「生フロランタン チーズケーキ⑧」は、焼き菓子の定番「フロランタン」の生タイプ。スライスアーモンドに生キャラメルをかけ、低温で香ばしく仕上げたフロランタンとしっとり口どけのよいレアチーズの組み合わせ。



- ①ひかえめに言って濃厚なガトーショコラ (セブン・イレブン)  
価格: 172円 重量: 93g サイズ: 直径7.5 × 高さ7cm
- ②7プレミアム 生チョコミルクレーブ (セブン・イレブン)  
価格: 300円 重量: 90g サイズ: 縦6.5 × 横10 × 高さ5cm
- ③チョコレートケーキ (ファミリーマート)  
価格: 348円 重量: 114g サイズ: 直径6 × 高さ7cm
- ④ショコラチーズケーキ (ファミリーマート)  
価格: 238円 重量: 75g サイズ: 縦6 × 横8.5 × 高さ3cm
- ⑤クリームほおぼるキャラメルショコラ (ファミリーマート)  
価格: 258円 重量: 89g サイズ: 直径7.5 × 高さ7cm
- ⑥バスチー -バスク風ショコラチーズケーキ- (ローソン)  
価格: 225円 重量: 78g サイズ: 直径6 × 高さ2.5cm
- ⑦Uchi Café Spécialité 麗溶けチーズテリーヌ (ローソン)  
価格: 295円 重量: 74g サイズ: 縦4 × 横8 × 高さ3cm
- ⑧生フロランタン チーズケーキ (ローソン)  
価格: 210円 重量: 44g サイズ: 縦25 × 横10 × 高さ1.5cm



〒135-0016 東京都江東区東陽 4-8-21  
TSK 第2ビル1階

Tel. 03-6666-6151  
営業時間：10:00～19:00  
休業日：火・水曜日（祝日の場合は営業）  
<http://www.eclatdesjours.jp/>

●ショートケーキ ヴェリーヌ（写真奥）  
価格：594円  
サイズ：直径約55×高さ約80mm（容器を含む）  
重さ：約174g（容器を含む）  
保存方法：冷蔵  
消費期限：当日

●タルトタタン（写真手前右）  
価格：626円  
サイズ：直径約68×高さ約58mm  
重さ：約114g  
保存方法：冷蔵  
消費期限：当日

●エクラマドレーヌ（写真手前左）  
価格：216円  
サイズ：直径約70×高さ約20mm  
重さ：約38g  
保存方法：常温  
賞味期限：製造日から40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。

## フランス菓子の伝統と進化を生む独創性

フランス菓子らしいメリハリのある味わいを貫きつつ、日本人の口に合う繊細さやシェフの斬新な発想がバランスよく取り入れられた菓子作りに定評がある人気店。オーナーシェフの中山洋平氏は、ホテル日航東京などを経て渡仏。サヴォワ地方の「パトリック・シュバロ」やパリの「アルノー・デルモンテル」で修業を積んで帰国し、「ルエールサンク」でシェフパティシエを務めるなどして独立した。ケーキをグラス仕立てにするヴェリーヌは、中山シェフが得意とする手法のひとつ。中にソースを入れるなど、自由な発想で菓子を作れるそうだ。中でも、「ショートケーキ ヴェリーヌ」はお店を代表する人気商品。イチゴのソース、スポンジケーキ、クリームシャンティイを美しく重ね合わせている。クリームシャンティイは柔らかめに仕立てられ、コク深い味わいながら軽い口当たり。イチゴソースの甘酸っぱさももしっかり感じられ、クリームとソースの明瞭な個性を、口どけの良いスポンジケーキが上手にまとめている。秋冬の人気商品「タルトタタン」は、紅玉リンゴをバターやグラニュー糖と一緒にオーブンで長時間焼き込み、旨味を凝縮。パイは湿気らないよう、別に焼き上げている。リンゴが柔らかくジュシーで、サクサクのパイとの食感のコントラストも楽しい。「エクラマドレーヌ」は、インド産の野生黒はちみつ、日光の卵、発酵バターとこだわりの材料で作られている。バターの風味が濃厚で、フワッと広がるレモンの香りが心地よい。



## 取扱製品 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.99 2021年1月号（2021年1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 2021 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd. All Rights Reserved