

## 食欲の秋を満喫できる 「かぼちゃ」を使ったスイーツ!

食欲の秋は、おいしそうな写真映えのするスイーツが店頭の数多く並び、栗、芋、かぼちゃなど、素材も食欲を誘うものが豊富に揃います。そのなかでも今回は、惣菜はもちろん、スイーツにも相性の良いかぼちゃに注目。かぼちゃをメインに据え、季節感を味わえるラインアップをご紹介します。

### かぼちゃのチーズケーキ

価格：2,700円  
サイズ：直径150×高さ40mm  
重さ：390g  
保存方法：冷凍、冷蔵  
消費期限：冷凍1カ月、解凍後は冷蔵で翌日まで

#### スイーツ&ギフトの店 エニシダ

住所：東京都新宿区北新宿4-28-11 ハビネス大町1階 電話：03-6908-7705

新宿副都心から少し離れた場所にある「スイーツ&ギフトの店 エニシダ」。手作りチーズケーキを中心としたスイーツとギフトのお店で、テイクアウトはもちろんのこと、店内にはイートインスペースも設けており、こだわりのコーヒーとともにチーズケーキ各種、パフェやアイスクリームなどを食しながら憩いの時間を過ごすことができる。

今回で紹介する「かぼちゃのチーズケーキ」は、「Yahoo!ショッピング」や「楽天」などオンラインストアのみでの販売。ホールケーキなのでご家族やお友だちと一緒に楽しんでいただけるサイズとなっている。

お子さまからご年配の方々までお召し上がりいただけるよう、厳選した素材を使用し、体に優しいケーキづくりをモットーとしているエニシダ。このかぼちゃのチーズケーキもしくり。使われている素材はオーストラリア産のクリームチーズ、国産のかぼちゃ、生クリームなど。

かぼちゃの固い表皮を取り除き、ミキサーでなめらかにしてチーズケーキの生地と混ぜ合わせることで、しっとりとした焼き上がりのバイクドチーズケーキに仕上がっている。トッピングのホイップクリームもかぼちゃの絶妙な甘さを引き立てるアクセントに。

かぼちゃの甘さとチーズケーキのほどよい酸味が見事に融合した味わいは、普通のチーズケーキはちょっと苦手、という方にもおすすめしたいスイーツである。

<https://www.cafe-enishida.jp>



<https://cheesetart.com>



## かぼちゃあんバターチーズタルト

BAKE CHEESE TART (ベイクチーズタルト)

住所: 東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅構内地下1階改札外

毎日その場で焼き上げ、出来たての美味しさを味わえる「工房一体型」店舗の BAKE CHEESE TART は、こだわりのチーズタルト専門店として東京を中心に全国各地、さらに韓国、アメリカなどグローバルな店舗展開をしている人気店。

2022年9月1日から発売されたのが秋限定「かぼちゃあんバターチーズタルト」北海道産えびすかぼちゃのペーストを混ぜ合わせたチーズムースを使用し、かぼちゃらしいほっくりとした食感と鮮やかな色合い、甘みや香りが特長。かぼちゃの甘さとクリームチーズの酸味を活かすため、かぼちゃペーストとクリームチーズの配合にこだわったそう。BAKE CHEESE TART のタルト生地はオリジナルブレンドの小麦粉を使用。クッキーの状態ですぐ焼く、ムースを入れてからもう1度焼くことでサクとした食感が生まれる。ムースの中には北海道十勝産小豆のこしあんを充填し、バターをトッピングしてあんバター風に。さらに、北海道産「ストライプペポ」のパンキンシードと粉糖をトッピングしてかわいらしさも増している。期間限定(11月5日まで。なくなり次第終了)。

価格: 300円  
サイズ: 直径72×高さ40~45mm  
重さ: 54g  
保存方法: 常温できれば冷蔵  
(直射日光、高温多湿を避けた涼しい環境)  
消費期限: 冷蔵保管で購入日を含め4日間

## かぼちゃのプリン

価格: 832円  
サイズ: 直径75×高さ100mm  
重さ: 180g(内容量)  
保存方法: 冷蔵  
消費期限: 店頭販売は購入日を含め3日間、  
配送は出荷日を含め5日間

マーロウ 三軒茶屋店

住所: 世田谷区太子堂4-22-6 1階 電話: 03-5787-8468

1984年に創業した「レストランマーロウ秋谷本店」で提供されたデザートของプリンが好評で、お持ち帰り用として誕生したのが「ビーカー入り手作り焼きプリン」。今ではマーロウの看板メニューの一つとなった。スタンダードな「カスタードプリン」のほか、「抹茶のプリン」「エスプレッソプリン」「黒みつのプリン」などバリエーションが豊富。「栗スペシャルプリン」など季節限定商品も人気。

今回ご紹介する「かぼちゃのプリン」は、北海道根釧地区の牛乳と、動物性飼料を一切排除して育てられた食菜卵、国産かぼちゃのペーストのほか、厳選された各種素材を使用。かぼちゃそのものの甘さがとてもよく生かされており、香ばしいカラメルほどのよい苦みと相まって、濃厚な味わい。さらに、シナモンやナツメグの風味がアクセントとなっており、幅広い年齢層に喜ばれる味である。

<http://www.marlowe.co.jp>



<https://zuccazucca.com>



## 栗マロンかぼちゃのブラウニー

Zucca FINE VEGETABLE&DELI (ズッカファインベジタブルアンドデリ)

住所: 兵庫県神戸市東灘区御影郡家1-23-13 電話: 078-821-8831

2015年2月、神戸市御影にオープンした「Zucca FINE VEGETABLE&DELI」は、希少品種であり国内最高峰の「栗マロンかぼちゃ」にこだわった料理やスイーツの専門店。オープン以来、「健康的な素材で暮らしを豊かにする」をモットーにできるだけ無添加、手作りで幅広い年齢層に安心して食べていただけるデリとお菓子を販売している。

栗マロンかぼちゃを使ったスイーツだけでもクッキーやチーズケーキ、マフィン、キャラメリゼスコーンなどバリエーションも豊富。今回ご紹介するのは高級感のある「栗マロンかぼちゃのブラウニー」。フランス産クーベルチュールをふんだんに使い、生チョコ食感の生地の上にかぼちゃチーズケーキを重ね、マーブル状に仕上げた一品。上質なクーベルチュールを使用しており、カカオの風味が濃厚。それが栗マロンかぼちゃの甘味と融合することで、普通のブラウニーとは一線を画するワンランク上の仕上がりになっている。スティックタイプでも1本で十分満足度が高い。濃いめのコーヒーや紅茶と一緒にいただくのもオススメ。

価格: オンライン2,800円/8本  
店頭価格350円/本  
サイズ: 縦約75×高さ約25mm  
重さ: 50g  
保存方法: 冷凍、冷蔵  
消費期限: 冷凍2カ月、  
解凍後は冷蔵で3日間

## カボチャのティラミス

### カボチャ

住所：東京都世田谷区若林 1-7-14 電話：03-5481-1553

価格：テイクアウト 578 円 / イートイン 589 円

サイズ：縦 80 × 横 60 × 高さ 80mm

重さ：130g (内容量)

保存方法：要冷蔵

消費期限：購入日の翌日まで

かぼちゃに特化したスイーツ店といえば、ここ「カボチャ」。2006 年創業、東京・三軒茶屋にあるカボチャは、1 年通してかぼちゃスイーツを提供している。2021 年 3 月に世田谷通り沿いに移転し店舗も拡大。以前より広くなったイートインスペースはいつも満席。テイクアウトに並ぶ人も途切れることなく、三軒茶屋屈指の人気スイーツ店である。

今回で紹介する「カボチャのティラミス」は、オーナーシェフの「コーヒーとかぼちゃの相性が良いことをみんなに知ってもらいたい」という思いから誕生した一品。コーヒーゼリーとチーズ(マスカルポーネ)、かぼちゃソースの 3 層になっており色合いもよく、器までかぼちゃ型というのが人気の秘密。

コーヒー味が濃厚なので、かぼちゃソースも濃厚に。濃い味が重なるのだが、口当たりがまるやかで後味がとてもさっぱりしている。トッピングしたかぼちゃの種のカリカリとした食感との相性もとてもよい。ちょっと苦めのコーヒーゼリーだが、かぼちゃの甘さがあるので、お子さまのおやつにもオススメ。

Instagram : kabocho2\_38\_10



## 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 Uchi Café × 猿田彦珈琲 マロンジェラッテ (ローソン)  
価格：354 円 重量：110g サイズ：直径 6.5 × 高さ 7.3cm

② 焼き芋モンブラン (ローソン)  
価格：365 円 重量：80g サイズ：直径 5 × 高さ 5cm

③ イタリア栗のモンブラン (セブン-イレブン)  
価格：345.6 円 重量：87g サイズ：直径 5 × 高さ 6cm

④ エイジニッタ監修ロールケーキ マロンクリーム入り (セブン-イレブン)  
価格：280.8 円 重量：70g サイズ：直径 9 × 高さ 3.5cm

⑤ イタリア栗のモンブラン生どら焼 (セブン-イレブン)  
価格：226.8 円 重量：91g サイズ：直径 7 × 高さ 2cm

⑥ モンブラン イタリア栗と和栗使用 (ファミリーマート)  
価格：298 円 重量：94g サイズ：直径 7 × 高さ 8.5cm

⑦ 紅はるかのスイートポテトクレープ (ファミリーマート)  
価格：320 円 重量：132g サイズ：縦 4 × 横 15 × 高さ 4cm

### 秋はほっこりスイーツで

ローソンの「Uchi Café × 猿田彦珈琲 マロンジェラッテ①」は、複数の層を重ねたスイーツ。上層のマロンクリームや生クリームの甘さが、下層の珈琲ゼリーやカフェラテプリンの苦味や上品さを引き立てている。「焼き芋モンブラン (茨城県産紅天使使用) ②」は、茨城県のブランド芋「紅天使」の焼き芋ペーストを使用している。なめらかなクリームとふんわりしたスポンジで全体のくちどけが良く、濃厚かつ香ばしい味わい。焼き芋のシンプルな風味が広がり、黒ごまがアクセントとなっている。

セブン-イレブン「イタリア栗のモンブラン③」は、濃厚なマロンペーストとホイップクリームを口どけなめらかなマロンホイップクリームで包み、栗を味わえるモンブラン。「エイジニッタ監修ロールケーキ マロンクリーム入り④」は、ふんわりしっとりしたロールケーキ生地、イタリア栗使用のマロンクリームとホイップクリームを巻き上げた。「イタリア栗のモンブラン生どら焼⑤」は、モンブラン状に絞ったマロンクリームとホイップクリームを挟んでいる。

ファミリーマートの「モンブラン イタリア栗と和栗使用⑥」は、イタリア栗・和栗の 2 種類の栗を使用している。上層が極細ペースト状のモンブランクリーム、そして生クリームを挟んで和栗のペーストと異なる硬さのクリームにサクサク食感のメレンゲを加えた。味と食感の変化する仕立てが楽しい。「紅はるかのスイートポテトクレープ⑦」は、もちもちとした食感のクレープに練乳クリームとさつまいものクリーム、スイートポテト、キャラメルソースを包んでいて、重量感もあり、満足度も高い。



東京都杉並区高円寺北 2-18-10  
03-6762-8122  
<https://www.hattifnatt.jp>  
営業時間：12:00～23:00 (LO.22:00)  
※短縮営業の場合もあります  
定休日：月曜日、第3火曜日  
(祝日の場合は翌日)

●ふりんのかくれんぼ (写真左下)

価 格：715 円  
サイズ：縦 70 × 横 70 × 高さ 80mm  
重 さ：150g

●さくさくシフォンのバナナのショート

(キャラメルバナナ) (写真右)  
定 価：748 円  
サイズ：縦 110 × 横 80 × 高さ 70mm  
重 さ：210g

●かぼちゃ君ちのモンブラン (写真左上)

定 価：715 円  
サイズ：縦 70 × 横 70 × 高さ 80mm  
重 さ：155g

\* 3品ともテイクアウトは不可。10% 税込。

## まるで童話の中のレストラン

高円寺駅周辺の賑わいからちょっと離れた住宅街にある古民家カフェ「HATTIFNATT～高円寺のおうち～」。子どもの背丈に合わせた小さな入口から店内に入ると1階がエントランスと厨房、階段を上った2階は、まるで絵本のようなポップでかわいいフロア。忙しい現代社会を忘れ少しの間、童心に戻って楽しんでもらいたいというオーナーの思いが込められている。お子さん連れのファミリーや女性、若い男性リピーターなど、男女問わず幅広い年齢層に人気のカフェである。

発酵バターで作ったホワイトソースのドリアなどのフードも人気だが、HATTIFNATTの一番のこだわりは、オーダーを受けてから作るフレッシュな生ケーキ。

パイ生地の上に生クリームで覆われたケーキにそっとフォークを差し込むと、中に隠れているのがプリンという「ふりんのかくれんぼ」。卵黄多めで濃厚なプリンのカラメルは、苦めで通常より多く使われている。パイとプリンの上に木苺とスポンジを乗せ、そこにたっぷりのカラメルを染みこませることでアクセントになっている。中に入った木苺の甘酸っぱさがさらなるアクセントとなっている。

「さくさくシフォンのバナナのショート」は、フワフワで弾力あるシフォンケーキに、たっぷりのバナナとココのある生クリームがかかっている。トッピングにはほどよい苦みのキャラメルソースと発酵バターで作ったサクサクのシュトロイゼル。絶妙な甘味、うま味、そしてフワフワとサクサクの食感が一つになって、口のなかでとろける。

「かぼちゃ君ちのモンブラン」は、パイ生地と北海道産のエビスカボチャを使ったかぼちゃクリームに冷たいリンゴのコンポートという組み合わせ。クリームの甘味とほどよい酸味のリンゴの相性はとてもいい。



## 取扱い製品 ピクアップ



## 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、濃厚な甘みとココ、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。

Sweets Trend Vol.105 2022年10月号 (2022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 2022 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved