

Panaderia

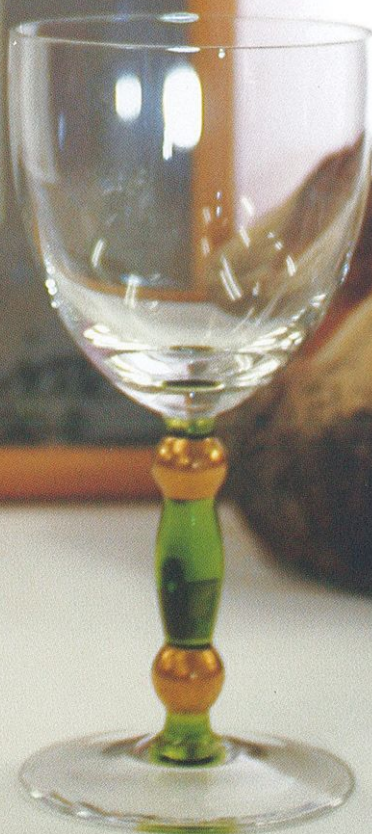
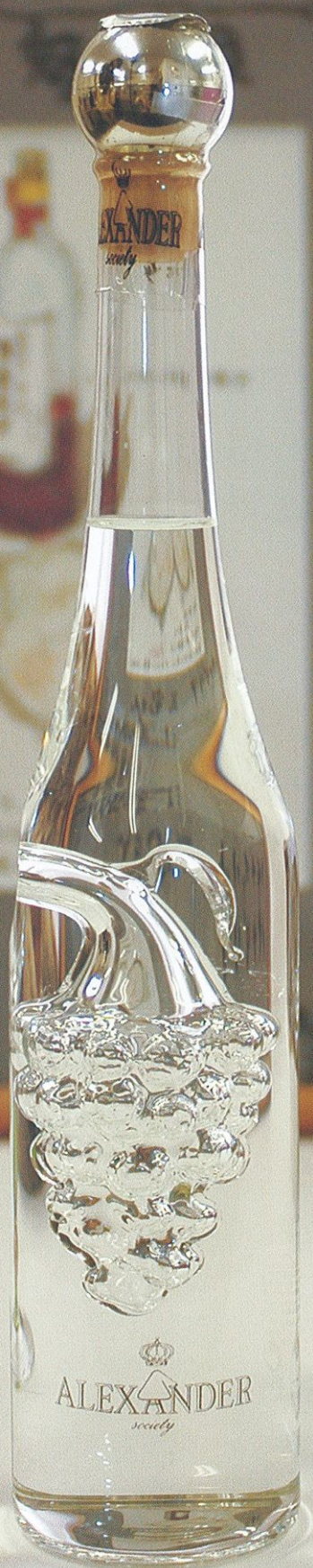
VOL.22

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

焼菓子と

コンフィズリーの甘い誘惑

素材を極める「バター」
愛しの葡萄パン特集
レーズンのすべて



パティスリー ミラベル



アントノール ¥350
香味を効かせたキャラメルの味わいに、
リッチとした餡と生地が歯応えが
気味良い。存在感のある一品



カリッとした食感の後に訪れる
ラム酒の風味は、時代に流されない
本物のおいしさ



サヴァラン ¥380

ほのかに香る柑橘系の香りが上品。
シンプルながらバランスの良さが秀逸!
(後ろのタルトフリーズは季節商品)

小田急線経堂駅より徒歩7分。桜丘と呼ばれる世田谷の住宅街に、2004年5月、小さなパティスリーがオープンしました。今年33歳になるオーナーシェフの橋本望さんは、小田原の名店「ブリアンアヴェニール」、「オーボンヴェータン」などを経て渡仏。「ミッシェルブラン」や「アルノーラエル」、そしてレストラン「ランフィトリオン」など、数々の名店で修業を積んだ確かな技術を持つ人物。

店内は2人も入ればいっぱいになりそうな広さながら、バリッと濃い色に焼き上げたシュー・ア・ラ・クレームや、シンプルに生クリームを絞っただけのサヴァランなど、正統派のお菓子が充実。ショーケースの上にはしっかりと焼き込まれたショーン・オ・ポムやカヌレが並び、1本筋の通ったそのラインナップからは「フランスの田舎町のパティスリーのようなお店にしかかった」という、シェフの強い想いが伝わってくるようです。

販売は、お菓子を通じてフランスで出会ったという奥様が担当。二人三脚のアットホームな雰囲気もまたこの店の特徴です。フランス人が大好きな小さな黄色いフルーツ「ミラベル」。その名の通り、地域の人々に愛される店になって欲しいと思わず応援したくなる、そんな素敵なお店です。

東京都世田谷区桜丘1-8-5
Tel:03-3420-6779
営業時間:9:30~19:00
定休日:火曜日



店先を彩る緑が心地よい。
細い通り沿いにあるので、
車の方はご注意ください

素朴で温かい
ミラベルのようなパティスリー

Nouvelles Délicieuses

おいしいニュース

PANYAKIBITO

パン焼き人



高い天井と
大きな窓を活かし、
パナリ付きの
テーブルをセレクト

オリジナリティのあるパン作りで知られる「パン焼き人」が、約6年間慣れ親しんだ目黒を離れ、世田谷の代田に移転しました。目黒店のインテリアや建材をそのまま使えるようにと、シェフの安井定義さん自らが設計した店内は、今までの持ち味はそのままに開放感のある雰囲気に変身。本格的な食事が楽しめるテーブル席とパン棚から成り、大きな窓から差しこむ光りに、焼き立てのパンが映えています。

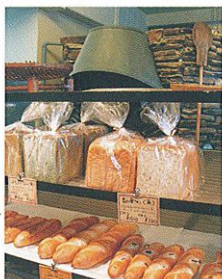
気になるパンのラインナップについては、「これからソフト系を充実させようと思うんですよ」と少し意外なコメント。今までの商品はそのままに、あえて作ってなかった角食パンなど新しい商品が登場。なお、お馴染みの石窯や、食事制限のある方向けの無塩無糖パンを販売する「かりー」も健在なのでご安心を。

若い世代を見て、最近、食育に興味を持ちだしたという安井さん。早くから本当の味を知ってほしいと、目黒店時代以上に素材選びにこだわるようになったそう。さらにパワーアップした新生「パン焼き人」、今後の活躍から目が離せません!

さらにパワーアップ!
何よりも食べる人のことを考えた、
個性派石窯パン



夕方からはスペインのバルを
イメージした小皿料理が。
昼・夕方・夜と異なるメニューが楽しめる



選びやすいよう高い位置に設けられた
パン棚。後ろには石窯が見える



あんぱん(こし) ¥120
「内藤製あん」のこし餡に
出会って生まれた、香り高いおいしさ

Contents

Panaderia vol.22

(表紙) パン:「ブレッド&サーカス」ポテトクラウン
グラッパ:「ALEXANDER」伊勢丹新宿店にて購入
後ろにある絵:「ルヴァン」甲田幹夫氏画

Panaderiaとはスペイン語で「パン屋さん」を意味します。
Panaderiaでは、パンやお菓子に関するおいしい情報を、常時発信しています。
詳しくは <http://www.panaderia.co.jp/> をご覧ください。

2 焼菓とコンフィズリーの 甘い誘惑



6 おいしさ再発見! バターの力

8 素材研究 バター

おいしさの秘密はバターにあり



12 和む美味しさ、 愛しのレーズンパン!

14 ブドウ大辞典



16 こだわり職人「ベケライ・ダンケ 杉山太一氏」

17 Vous avez choisi? ~ご注文はお決まりですか?~ イタリアンレストラン「カメロン」

Publisher	三宅 清	Supervisor	三宅 眞弓
Panaderia Staff	吉澤 友佳子	Designer	芳谷 美智子
	塩見 充代	発行所	パナデア事務局
	やぎ あすか	印刷・製本	小川印刷株式会社
	小塚 きよみ		

パンやお菓子の好きな方大募集!

ただいまパナデアでは会員を募集しています。
すでに会員の方は、ぜひお友達にもご紹介ください。
ご入会には郵便振替のご利用をお願い致します。
入会金1,000円と年会費3,000円の
合計4,000円をお振込みください。
(恐れ入りますが、振込手数料はお客様負担とさせていただきます。)
※クレジットカードのご利用が可能になりました。

パナデアのホームページでは、
パンとお菓子の情報を毎週更新中!
その他、講習会や試食会などイベントのお知らせもしています。
メールアドレスの登録をされていない方はご一報ください。
メルマガを毎週発行しています。
お申し込みは、sysop@panaderia.co.jpまで。

お振込み方法

- 口座番号 00130-7-396763
- 加入者名 パナデア
- 通信欄に名前(ふりがなを忘れずに)、郵便番号、住所、電話番号、生年月日、(お持ちの方は)メールアドレスをご記入ください。(ご意見・ご要望もどうぞ)

速報 パティスリー タダシヤナギ

洋菓子界の重鎮的存在、柳 正司シェフが新店をまもなくオープンします！

海老名の本店、丸井海老名店に続くこの3店目。場所は目黒区八雲。

基本的なお菓子のラインナップは3店舗とも同じですが、目黒店限定のお菓子もあるとのことなので要チェック。この秋、注目度NO.1のパティスリーになること間違いなしです！

※オープン予定日は9月19日(月)。

この会報が発行される頃にはきっと開店直後で賑わっていることでしょう。



柳 正司シェフ

東京都目黒区八雲2-8-11
Tel:03-5731-9477
営業時間:10:00~19:00
定休日:水曜日

Pâtisserie Tadashi YANAGI

あのシェフのおいしさがさらに身近に



ハード系のパンにもプチサイズがあるのがうれしい心遣い



ふっくらキツネ色のクリームパン(¥140)は人気商品のひとつ



ブルーベリーパンズ(¥140)
ふわふわパンズに甘いブルーベリーがはじけます

京新逗子駅から歩くこと約5分。車が多く行き交う道路沿いに佇む小さなパン屋さん、それがブローニュです。女性シェフ峰岸香さんが石窯で焼き上げるパンは、バゲットやカンパーニュなどのハード系から、クリームパンなどのおやつ系、そして惣菜系までバラエティー豊か。そのパンを求め、開店前から一人、二人とお客様の姿が集まります。店内は三人も入ればいっぱいという広さのため、店先に行列ができてしまうことも珍しくないとか。

峰岸シェフが目指すのは、あくまでも地域のパン屋。三浦半島でとれる野菜・卵・牛乳を使うなど、なるべく地元の食材を取り入れるように心がけているそう。また、プライスカードには、アレルギーを持つ方のため、卵の使用・不使用についてマークで表示がされるなど、お客様との信頼関係を大切にしたいという気持ちが随所にうかがえます。小さなお子さん連れのお母さんやお年寄りが、次から次へとパンを買いに来るのも、そんな峰岸シェフの優しい気持ちが伝わっているからなのでしょう。

地域の食材で、地域の人のためにパンを焼く。新しい店ながら、本来のパン屋の姿を感じる「ブローニュ」のこれからに期待が高まります！



行列ができるのも納得の、ぬくもり感溢れるかわいらしい店構え

神奈川県逗子市逗子6-6-24
Tel:046-871-6776
営業時間:11:00~18:00
(なくなり次第閉店)
定休日:火・土曜日

売り切れ必至の人気ぶり！
地域に愛される、かわいらしいパン屋さん

Pâtisserie SOURIRE

パティスリー スリール

正統派職人のパティスリー

人気のパティスリーが多く、住宅地としても人気の高い東急東横線沿線に待望のニューショップが登場！シェフを務めるのは、銀座「ロオジエ」のシェフパティシエとして腕をふるっていた岡村尚之さん。閑静な住宅街に、白とオレンジを基調とした明るい外観と大きなガラス窓が映え、思わず中を覗いてみたくなります。

商品のラインナップは、かつての高級フランス料理店というイメージとは異なり、明るくやさしい色合いと味わいが特徴。また、ケーキのショーケースの隣には、タルトだけを並べたケースが置かれ、シェフのタルトへの特別な想いが感じられます。その理由は、「ロオジエ時代、グランシェフのジャック・ホリー氏に、良いパティシエとは何かを聞いた際、『タルトが上手に作れること』と言われました。基本に忠実に、そして丁寧に作業をしなければおいしく作ることができないタルトだからこそ、大切にしたいと思っています」とのこと。

「まずは地元の方たちに受け入れていただくことが大切」と話す岡村さん。頂点を極めた職人だからこそできる、気取りのないおいしさがスリールには溢れています。



タルトココ ¥380
ココナッツたっぷりのタルト。
パイナップルの酸味と甘みが爽やか！



思わず手を伸ばしてしまいたくなるタルトたち。
岡村シェフの心意気ここに



手前から、フレイジ(¥480)、
アプリコテ(¥380)、
アリアンス(¥400)。
シェフの人格がしのばれる
丁寧で美しい作り込み

東京都目黒区五本木2-40-8
Tel:03-3715-5470
営業時間:10:00~20:30
定休日:水曜日



パッと目を引くユニークな看板が目印



ミルクブレッド ¥320
ソフトな角食といっても、
食感と味わいに力強さを感じるのはさすが



「丁寧に作るだけ」という言葉の重みを感じる焼き菓子類

東京都世田谷区代田1-35-13
Tel:03-3421-9399
営業時間:11:00~21:00
(月曜日:~19:00)
定休日:火曜日

Pâte de fruits パート・ド・フリュイ

Three dark, oval-shaped chocolate candies are shown in the upper left. They have a textured surface with small, lighter-colored specks. To the right is a clear plastic bag filled with the same candies, tied with a yellow ribbon. The bag has a circular gold-colored label with Japanese text and a small illustration.



工が来日した際「ケーキを1貫つただけなのに箱に入
れ保冷割まで付けてくれた」と、お国柄はよく表れる
のと思ひ出す。お菓子ひとつでそれが感じられるよう
か。
今回の試食会では、白金にある「マリナド・ブルボ」
のサロ。100種類以上取り揃えた紅茶を、ゆづり汁を
しめるようにと配慮された空間だ。おいしいお菓子を
楽しむのだから優雅な雰囲気も大切、これも試食会
の際に気を付けていることのひとつである。
先着順といふ過酷な募集条件をクリアした参加者は、
23名。ゲストに「コフィズリー」の大家、藤生義治氏、
その達人、川口行彦氏、そしてラッス地方菓子を造詣
の深い大森由紀子先生といふ各、ジャルのスペシャリス
トを迎え、重厚感と華やかさの中、会がスタートした。

大勢の参加者と同席し、少し気恥ずかしそうな藤
生さん。ご自身のお菓子「ポ・ボン・リュテ」について

パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ
藤生 義治氏

パレ ピニオン ¥126

PÂTISSERIE DU CHEF FUJII
パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ



砂が崩れるように、口の中でほろりとほろけるような食感が魅力的。松の実がたくさん入り、さらっとした油脂感があるところが、ちょっと中華菓子っぽい味わい。軽い食感で甘みもしっかりし、食べ応えのある大きさもうれしい。

チュイル ココ ¥577/ケース

pâtisserie Paris Seveille パティスリー パリセヴェイユ

ココナッツの香りが軽やかで、ゆっくりと旨みが広がります。ココナッツとバターの香りが、どちらも主張しすぎず、うまく同調している感じ。キメの細かいココナッツの歯ざわりも良く、後味が心地よい食感。



ビスキュイ・シャンパーニュ ¥735/ケース

la pâtisserie '16e' フランス菓子 16区



甘さかなり強く、グラニュー糖のじりじりとした食感とメレンゲのサクとした食感のバランスが良い。オレンジの香りは爽やかで、脂と粉の香りがする生地、ちょっとざらっとした口溶けが楽しい。

クランブル ショコラ 約40ユーロ/kg

sucré cacao シュクレ・カカオ

ざっくりとした雑な感じの中に、キレのいい塩気が潜み、噛むと口の中でずると溶けていきます。チョコレートの味もしっかり効いて、素材が奥の深い味わい。見た目からは想像できない人気の高さでした。



ガレット 14.5ユーロ/ケース

Olivier Roellinger オリビエ・ロランジェ

ピリッとした塩気が、いいアクセントになっている。素朴な食感、控えめな甘さに、しっかりとしたバターの風味が口いっぱいに広がり、これを食べるとフランスに行きたくなるという意見も。



ガレット・ノルマンド 6.7ユーロ/箱

La Maison du Biscuit ラ・メゾン・ドゥ・ビスキュイ



ほろほろと崩れる食感。バターのほんわりと温かみのあるおいしさ。粉の味わいもしっかりしていて、シンプルなのをいかに気負わずおいしく作っているかを実感。塩の使い方も絶妙で、どこか懐かしいほっとする味。今回のサブレの中ではダントツの人気を博した逸品です。

クランブル ナチュラル 約40ユーロ/kg

sucré cacao シュクレ・カカオ



まわりがふわっとして、センターがカリッとしたクランブルならではの食感。びりっと効いた塩味とナッツの香ばしさのバランスが絶妙。形の無骨さとはうらはらな、繊細なおいしさにびっくり。

五本木サブレ ¥360/袋(6枚)

Pâtisserie SOURIRE パティスリー スミール



バターのやや甘めの香りとやさしい味わいは、万人に好まれそう。粉とバターが一体化したシンプルな味、塩味とのバランスの良さ、ビスケットのような素朴な生地は、素直なおいしさを生み出しています。

ギャレット・ブルトヌ ¥840/袋(5コ)

la pâtisserie '16e' フランス菓子 16区



粉と、しつこさを感じさせないバターとのバランスが良く、甘すぎない香りも好印象。バターと粉が完全に一体化し、しっかりと焼きこんだ生地は、固いのにも噛むとほろほろと崩れる感じで、キャラメルのような香ばしさを感じます。

チュイル ノワゼット ¥105/袋(3枚)

PÂTISSERIE DU CHEF FUJII

パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ



さくっと軽く、ノワゼットの味わいが豊かです。ナッティーな香りと、コーヒーの香り、しっかりとした甘さのバランスが良く、粉の風味も感じられます。この薄さにノワゼットの風味がギュッと詰まっている感じ。

ガレット オブール ¥520/袋

a tes souhaits! アテスウェイ



バターの風味は意外とさっぱりとしていて、ミルクでシンプルな飽きが来ない味わい。わりと固めのガリガリとした食感が、ビスケットを食べているみたいで楽しい。

サブレ 6.6ユーロ/袋

Poillâne ポワラヌ



ビスケットを思い出す素朴な味。バターの香りが強いが、食べると粉の味が強く、サクサクとしたシンプルなおいしさ。焼き色にムラがあるのも、かえって味わい深いとの意見も。

キャレドココ ¥1,050/ケース

Pâtissier Shima パティシエシマ



キューブ型で厚みがあるのに、焼きがしっかりしていてサクサクと食感もいい。ココナッツの香りとココが広がり、その分、バターの存在感はわりとさらっと感じます。外側のかりっと感と、中のしっとり感のバランスがよく、ほろっと口の中で崩れる食感がすばらしい。

チュイル・オ・ザマンド ¥130/袋(2枚)

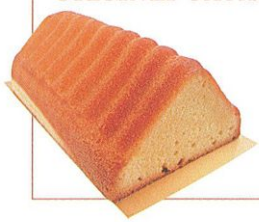
Un Petit Paquet アン・プチ・パケ



しっかりとした焼き色で、やや厚めの食感が良い。どこか和風の感じもする、ほっとなごめる味。甘さ控えめで、香り、歯ごたえよし。ナッツの香ばしさが印象的。

ベルコール
(自家製粉末アーモンド入り) ¥1,500
ORIGINES CACAO オリジーンヌ・カカオ

卵の風味豊かなしっとりした生地は、カステラのようなキメ細かさ。アーモンドの香りが強すぎず上品で、バターと合う。ナッツのえぐみをおいしさに変えるところがさすが!



ジャンジャンブル ¥1,260
Aigre Douce エーグルドゥース



存在感のあるしょうがの香りとしっとりとした生地がよく合っている。日本のしょうがの味わいが、バターと卵によってフランスの味に仕上がった感じ。シャリ感のあるガラスの甘さと食感もよく、力強いが心地よい口溶けです。

日向夏のケグロフ(大) ¥1,890
Lilien Berg リリエンベルグ



口当たりがよくしっとりとした生地は、キメが細かく、さっぱりとした味わい。バターの風味より、日向夏の味が強く、素材のよさが伝わってきます。ほろ苦い爽やかさと丸くまとまったおいしさです。

ORIGINES CACAO オリジーンヌ・カカオ

グルナディーユ(パッション味) (写真上) ¥210

酸味の強いチョコレートに負けていないパッションの風味。舌の上ではどけて広がるパッションの香りと酸味、最後にはカカオの苦みが。ストーリー性のある味わいは、さすが!

ケツツア(苦みと酸味の効いたガナッシュ) (写真中) ¥210

やや土っぽくふわっと広がる味。酸味の後にガツンと苦みがやってきます。鼻に抜ける香りは、長く余韻が残ります。とても滑らかなガナッシュです。

バジル(イタリアンハーブバジル) (写真下) ¥210

バジルの香りが良く、やさしい味のガナッシュ。ミルク味な味わいの中に、しっかりとフルボディのカカオの味わいが。まろやかで繊細な味わい。

JEAN-CHARLES ROCHOUX ジャン・シャルル・ロシュ

ポワヴル(コショウ)

90ユーロ/kg



コーティングが厚いので、ガナッシュと一体感はないが、どっしりと重い味わいを楽しめる。コショウの効かせがたは、意外に軽い感じ。喉の奥に苦みが残ります。

ガナッシュ(アメール)

90ユーロ/kg



土臭さの残る野性的な味。タブレットに近い力強さがあるが、チョコレートの余韻は短く、ぶつ切りと切れる感じ。日本のチョコレートのイメージとはまったく違う印象。

ガナッシュ(ミアメール)

90ユーロ/kg



バターのようなミルクキーンとまとった感じがします。コーティングが厚く、苦みが強いタイプで、後味にスモーキーな余韻が長く残ります。

濃く、メリハリのある味わい。ただ甘いだけと思われがちなバート・ド・フリュイにも予想以上の差が見られた。国による違いというよりも、店による違いが大きいのかも知れないが、フランスからの2つは、フルーツの味と香りが濃く、メリハリのある味わい。



これだけはゆっくり味わってほしいと、パナデリアが各ジャンルから厳選した一皿も登場

材料の風味が強いフランスとやさしい風味を好む日本とでは自然と味わいが変わってくるようだ。トロツと軟らかいもの、歯につかずサラッと口溶けの良いものなど、食感の違いも面白い。

最後のボンボン・オ・ショコラは、サブレに次ぐ人気。ショコラに関してはまだ後進国という感がある日本だが、微妙なざらつきや口溶けを認識できるといふ日本人の特長が活かされているのだらう、繊細な味わいが際立っていた。今回試食したものに限らず、例えば「オリジーンヌ・カカオ」のボンボン・オ・ショコラは、数多くのコンフィズリーを手掛けている藤生シェフ。少し照れながらコメントした。その様子を見て、川口シェフが後を継ぐ。

**心地よい甘さと
バターの香り
至福のひとときが
ここに**

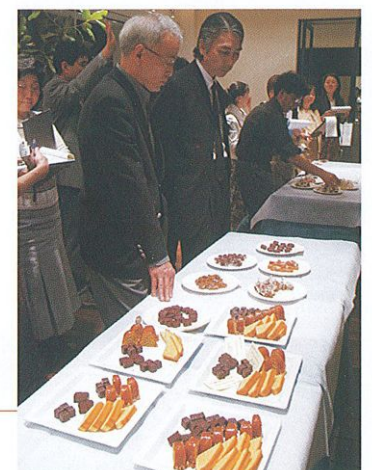
材の風味が強いフランスとやさしい風味を好む日本とでは自然と味わいが変わってくるようだ。トロツと軟らかいもの、歯につかずサラッと口溶けの良いものなど、食感の違いも面白い。

「以前は、伝統というよりはあまり気にしていなかったんですけど、最近になって、現代から伝統へは木の太い幹のようにしっかりと根がこもっているものなんだ、と感じるようになった。ばくばくは「伝統あるものを作りつづけている藤生さんのことを尊敬しているんです」

普段は近寄り難い雲田の大御所2人。やはりお菓子手は人を幸せにするのだらう、いもとは違うリラクスした表情が印象的だった。そして、二人のシェフ同様に、最初は参加の大森由紀子先生。

「日本でこれだけのコンフィズリーを食べられるとは思わなかったのびっくりしました。それにこんなに大勢の方がコンフィズリーに興味を持っているという感じがすごい!日本の消費者の味覚が成長したんだなと実感しました」

会も終盤に近づくと、食べるペースもダウン気味。しかし、血糖値上昇のなせる技が会場は高揚した楽しい雰囲気に包まれていた。フランスと日本、素材や好みに違いはあっても恐らくその役割は変わらない。この小さなお菓子には、人々を幸せにする魅力がたっぷり詰まっている。何よりもそれが一番大切なことなのかもしれない。



真剣な表情の藤生シェフと、中沢乳業でデザート開発を担当する波井洋氏

対して、日本の3種は繊細さを感じるやわらかい風味が特徴。参加者の中には「こんなにジュシーでおいしいものなんだと、改めて感じました!」という意見も。固めのものごこゆるい口溶けのものと食感も様々。意外な個性が明らかになった。そして、残念ながら日本勢だけとなったケークにも、各店のこだわりがあらわれた。詳しくはそれぞれのコメントを見ていただきたいが、3店舗ともしっとり口溶けの良い食感を好む日本人の嗜好を反映しているのが面白い。

参加者と一緒に試食を楽しむゲストの3名に感想をうかがうと、「こんなにたくさんいっぺんに食べたのは初めてだよ。おいしいもの?うーん、いくつかあったなあ」



もはや口福の頂点?!職人のセンスが光る逸品がずらりと並ぶ

フロランタン (ナチュラル) 2.7ユーロ
Le Roux ルルー



裏側のチョコレートに負けないほど濃厚な、バターとキャラメルの力強い味。塩気もきりっと効いています。ナッツのkokもいいアクセントに。

ヌガー (ノワール) 約13ユーロ
Congiserie FOUQUE フーケ



kokのある蜂蜜は黒蜜のような濃厚な甘さ。香ばしいアーモンドはぎゅーしりとしていて、いかにもナッツを楽しむために作られたという感じ。ねちっとした飴の食感、慣れると病みつきになりそう。

アリュメット ¥840/袋 (8本)
Un Petit Paquet アン・プチ・パケ



上にのったガラスロワイヤルのバリッとした食感、下のパイ生地のスックリとした食感の相性が抜群。控えめで上品な塩味、甘さもほどよく、繊細さを感じさせる作りこみに脱帽。

マカロン ショコラ ¥210
Pâtisserie Shima パティシエ・シマ



まわりがサクッと、中はねっとりとした生地に香りの良いカカオのガナッシュがはさまれています。ビターな大人の味わいで、ボリュームもあり大満足との声も。濃厚なガナッシュは、まるで生ケーキのような重厚感。

クロッカン 約40ユーロ/kg
sucré cacao シュクレ・カカオ



アーモンドと粉の味がしっかりしているので、甘さは強いけれどしつこさを感じない。かりかりとした食感と、ナッツの香ばしさが小気味よい。飴状になったところがおいしい。

ドワ・ドウ・ダム 6.9ユーロ/箱
La Maison du Biscuit ラ・メゾン・ドゥ・ビスキュイ



ナッツの風味がしっかり生きて、香り良く、ちょっとくせになる味。かなり甘いですが、後味は意外にすっきりして、ミルキーな味わいが後をひく。表面のアーモンドダイスがこりこりと楽しい。

ボンボン フィユテ (アーモンド、ヘーゼルナッツ) ¥210/袋
PATISSERIE DU CHEF FUJII パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ



サクサク、シャクシャクと崩れていく食感が大好評。アーモンドの風味が濃厚で香ばしく、甘さもしっかりとしています。噛むとアーモンドの香りがふわーっと広がり、クセになるおいしさです。“霜柱を踏むような繊細な食感”と表現した人もいたのも、納得。ほどよい大きさなのうれしい。

ヌガー (ブラン) 約13ユーロ
Congiserie FOUQUE フーケ



かなり蜂蜜の甘さが強く、糸をひくタイプ。素材の味は活きているが、甘みが強いので、日本人には難しいか？ 白いヌガーの部分は、しっとりりと柔らかく、やや空気を含んだような食感でおもしろい。

ポルポロン ¥1,050/ケース
Pâtisserie Shima パティシエ・シマ



シナモンの風味としっかり焼きこまれた感じが、他のポルポロンにはないおいしさ。口の中で一瞬ふくらんだようになってから、溶けていくかなさが見事。しっかりとした甘さに、ヘーゼルナッツの香ばしさとkokが加わります。

プラリネ ¥840/ピン
(オルレアンのマゼのプラリネ)
A Lecomte ルコント



「ルコント」で購入した、オルレアンの「マゼ」という老舗チョコレート屋のプラリネ。まわりの糖衣状のキャラメルがしっかり甘く、かりっとしていて香ばしい。中のアーモンドもかりっとして、食感のよさを倍、楽しめます。

ブッション ¥84
PATISSERIE DU CHEF FUJII
パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ



口溶けが良く、ナッツの香りがいつまでも残ります。どこか和菓子のような風味で、初めて食べる味わいという意見も多かった。素朴なおいしさだが、鼻に抜けるナッツの香りが香ばしい。
※写真は2/1の大きさです。

タンビフランボワーズ ¥210
ホイチゴのクリームゴフル
AU BON VIEUX TEMPS オーボンヴェータン



木苺の爽やかな酸味のあるクリームが、焦がしバターのような風味のある生地の甘さをおさえ、バランスよく仕上がっています。薄いゴフル生地の食感も楽しい。

Caramel キャラメル

キャラメル ピスターシュ ¥630/袋 (6コ)
a tes souhaits! アテスウェイ



意外にもピスタチオの風味は薄めだが、ねっとりとした食感がピスタチオと良く合っている。固めのキャラメルは、ゆっくりと口の中で溶かしていききたい。

C.B.S (キャラメル オール サレ) 59ユーロ/kg
Le Roux ルルー



口溶けはゆっくりだが、じわっと広がるバターと塩味のバランスが絶妙! 味が濃くて、旨みが強く、リッチで力強い印象。病み付きになるおいしさ。

キャラメル オレンジ ¥100
patisserie Paris Seville パティスリー パリセヴィユ



中に入っているアーモンドスライスの食感の良さ、オレンジのほのかな香り。甘酸っぱさと香ばしさのバランスが良く、バターの風味はあまり強く感じられないが、爽やかな味わい。

キャラメル マンディアン ¥63
PATISSERIE DU CHEF FUJII パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ



砂糖の甘さが際立ち、練乳のようなこっくりとした風味に、ごろごろとしたナッツの味と食感がいいアクセントに。どこか和風の味わいを感じます。

キャラメル バニラ ¥100
patisserie Paris Seville パティスリー パリセヴィユ



バニラの風味が強く、まったりとした滑らかさと甘さがあります。クリーミーでやさしい味わいは、日本人シェフらしい丸みのあるおいしさです。

キャラメル ブール オー サレ ¥90
AU BON VIEUX TEMPS オーボンヴェータン



かなりやわらかく、まったりとした口あたり。バターの風味より、キャラメルの苦みが効き、塩味もしっかりしたオーボンヴェータンらしい正統派の味わいです。

キャラメル ショコラ ¥630/袋 (6コ)
a tes souhaits! アテスウェイ



キャラメルというより、チョコレートそのものという感じ。ちょっとしゃりしゃりとした食感がおもしろく、しっかりとした甘さで、口の中にチョコレートの風味がねっとり残ります。

キャラメル 4.3ユーロ/袋
Olivier Roellinger オリビエ・ロランジェ



塩気がしっかりと効き、ナッツの香ばしさが生きています。シンプルな味だが、フランスのバターのおいしさを感じさせる出来。kokと旨みの後にくる後味が爽やか。

キャラメル タタン 59ユーロ/kg
Le Roux ルルー



タルトタタンのほろ苦さと甘酸っぱさが口の中にあふれます。りんごのおいしさが凝縮され、酸味と甘みと、バターの旨み。深いkokと爽やかな味わいのバランスのよさが見事!

du Beurre

バターのか!

パン、ケーキ作りで欠かせない素材のひとつ、バター。

お店に入った時、バターのいい香りがしてきただけで、おいしさを感じませんか?

バターというと、しつこいとか重いかというイメージを持っている人が多いかもしれません。

でも、バターの力は偉大です。

それは、使い方ひとつで、食感も風味も香りも変わってしまうから。

大切なのはバターの特性を活かして、その魅力を最大限に引き出してあげること。

そこで、実際にシェフたちはどんな風に、

バターの力を引き出しているのか、そのおいしさに迫ります。

フレジェ

¥480 (パティスリー スリール)

濃厚なバタークリームと思いきや、口当りはとても軽やか。しっかりとしたビスキュイ、酸味の強い苺とのバランスも良い。



森永フレッシュルドバター
使用バター

風味と作業性の面から選んだバターにバターポンプをプラスし、ふんわり軽いクリームを作る。バターが溶けると口当りが重くなるため、仕込みの温度帯には細心の注意を払う。

クロワッサン

¥168 (オーパカナル大崎店)

外側はパリパリと力強く、中の層は驚くほどジューシー。ひと口で口中にミルクィな風味が広がる。



明治発酵パーチバター
使用バター

香りや作業性の面からバターを選んだ。バターの量は多め。更にデトランプ®に焦がしバターを入れて香ばしさを強調している。バターの風味を逃さないよう高温短時間で焼き上げる。

ミゼラブル

¥315 (パティスリー シイヤ)

バナナアイスを食べている様な味わいと口溶けの良さが印象的なバタークリーム。サクリ仕上げた生地とも好相性。



明治発酵パーチバター
使用バター

旨みと香りの強いバターを選び、コクがあって口溶けの良いクリームを目指す。アングレーズソース、イタリアンメレンゲと合わせる時、バターを極力泡立てない様にすることがポイント。

クロアソン

¥136 (マインベッカー)

層が綺麗に出てくる端正な姿が美しい。生地はサクサク、ハラハラ。脂っぽさがなく上品なバターの風味。



森永丸特バター
使用バター

伸縮性と風味が良いバターをセレクト。折込み作業時のバターの固さ次第で層の出来や浮きが変わるため、細心の注意を払う。パイのようにサクサクとした食感が理想。

アラビカ

¥336 (ル・ジャルダン・ブルー)

いわゆるバタークリームとは異なるふわとしたムースのような食感。コーヒー風味のクリームが口中で溶けていく。



タカナシ特選北海道バター
使用バター

低水分でリッチな風味のバターを使用。バター、アングレーズソース、イタリアンメレンゲを同割にする事で軽さを出す。離水しやすい配合のため混ぜる時の温度に注意を払う。

クロワッサン

¥160 (ブラッセリー&ブーランジェリー・ブルディガラ)

ハラハラと崩れてしまう繊細な生地、口中に広がるバターの強い香りとコクが印象的なクロワッサン。



オーム乳業発酵バター
使用バター

バターは香り高く、なめらかで口溶けがよいものを使用。グルテンを極力出さないように注意し、ハラハラと繊細な生地を目指す。折込み作業の生地温度は15℃にキープ。



コンヴェルサシオン(¥290)
色よく焼き込まれたパイ。噛みしめるとバターの旨みが広がり、まさに幸せの味!ガラスロフィアルの甘みも絶妙です

基本的には明治乳業の発酵バターと低水分バターの2種類を使っています。この発酵バターは風味がストレートで香りが良いのが特長。高温短時間で焼き、すぐに食べるウエフワズリに使用しています。発酵バターで気をつけているのが酸化臭。日持ちする焼き菓子や高温で長く焼くもの、フィユタージュのように焼き切る生地には使いません。

それ以外には基本的に低水分バターを使います。特に水分量が多いフルーツのバタークリームに良いです。簡単に説明するとこれはフルーツのビュッフェソースアングレーズを作りバターと合わせたもの。通常のバタークリームの場合、溶ける寸前のトロトロのバターにソースを混ぜ込み、乳化してマヨネーズ状になったパイミックスで均等に仕上げます。バターは温度に敏感なので、さらにメレンゲを加える場合は2つが同じくらいの温度になるように気をつけています。やはりバターと水分との安定性を高めるためには低水分のバターが向いています。とはいえ、一番大切なのは何と言っても鮮度。バタークリームという作り置きできるイメージがありますが、時間が経つと風味が飛び、出来立てのおいしさ

コンヴェルサシオン(¥290)
色よく焼き込まれたパイ。噛みしめるとバターの旨みが広がり、まさに幸せの味!ガラスロフィアルの甘みも絶妙です

それ以外には基本的に低水分バターを使います。特に水分量が多いフルーツのバタークリームに良いです。簡単に説明するとこれはフルーツのビュッフェソースアングレーズを作りバターと合わせたもの。通常のバタークリームの場合、溶ける寸前のトロトロのバターにソースを混ぜ込み、乳化してマヨネーズ状になったパイミックスで均等に仕上げます。バターは温度に敏感なので、さらにメレンゲを加える場合は2つが同じくらいの温度になるように気をつけています。やはりバターと水分との安定性を高めるためには低水分のバターが向いています。とはいえ、一番大切なのは何と言っても鮮度。バタークリームという作り置きできるイメージがありますが、時間が経つと風味が飛び、出来立てのおいしさ

ミルフィーユ(¥290)
サクサクとしたパイの食感を損なわないよう、クレームパティシエールとバタークリームを合わせたクリームを使用。密かなこだわりを感じる逸品

これは以外に使用しているのは特選タカナシ北海道バター。これは、鮮度が高いのが特徴で風味がとても良い。自分では焦がしバターには番合うんじゃないかと感じています。味わいがオールドイヤーなのでシブにバターの旨みを活かしたクレームムースにしたいですね。もう一つは森永バター(丸特)です。乳風味が強いのでアラビカやキョーラメル、コーヒなどと合わせて使います。伸びも抜群に良いですよ。それから、今は使っていませんが雪印乳業の特級バターは作業性、味ともに一番好きです。風味がとてもミルクィで、溶かした時に白い牛乳のようなものが沈みます。バターは生のまま味づけても違いがありますが、沈殿物にも違いがあります。



埼玉県川口市戸塚4105
ヴェルデクレマージュ1F
Tel:048-298-6727

ケーキにする際に考えているのは、いかにバタークリームをおいしく食べようかということ。ムースなら厚い層にしてもおいしいけれど、バタークリームだとそうはいかない。生地とクリームとの厚さや他の素材のバランスなど、全体のバランスが大切。このクリームにはこの生地というように、自分の頭の中にあるデータからトータルなおいしさを考えて作るように心がけています。

Archaïque

アルカイック 高野 幸一さん

生クリームと同じ感覚でバターを扱う。バターを知り尽くしたシェフ高野幸一さんが伝えたいバタークリームの本当のおいしさ。



ヴィジタンディエヌ(¥190)
しっかり火を入れて香りを引き出したプルノワゼットを贅沢に使用。濃厚なコクと香りを持つリッチな味わい

高野さん絶賛の雪印乳業「バター特級食塩不使用プリント」。きめ細かくサラッとした口溶けと、牛乳を思わせるさっぱりした味わいが印象的!



À La Découverte

おいしさ再発見!

クロワッサン萌

¥168 (自家製酵母パン工房 パオ)

天然酵母クロワッサンは表面がさくさり、内側がもちもち。
いかにもパン屋さんのクロワッサン。



使用バター カルピス北海道バター・ブルフレゼ

ブルフレゼは乳臭さがなく風味や香りが強い。デトランブ®には菜種油を使用。前日にデトランブを3℃、バターを18℃に冷やしたものを折り込んでいく。

イル・ドゥ・ネージュ

¥450 (パティスリー フレ)

まったりとしたホワイトチョコとセンターのメレンゲをまとめるのが
レモン風味のバタークリーム。食感の変化も楽しい。



使用バター タカナン特選北海道バター

バタークリームは旨みが強く、他の生地との相性も良い。フランスバターに近い乳風味が濃いものを使う。軽くあっさり仕上げる為に、卵黄の入らないイタリアンメレンゲを合わせる。

ブリオッシュ・ア・テット

¥682 (ア・ボワン)

バターが主役の香り高いブリオッシュはリッチでコクのある
味わい。骨格がしっかりとした弾力のある生地。



使用バター 明治発酵パーチバター

おいしく風味が良いバターをセレクト。粉と同割のバターを使用し、更に焼成前にくびれ部分にちぎったバターをさし込んでバター感を強調している。大きいサイズでしっかりと焼き上げる。

シュークリーム

¥210 (ル・ラピュタ)

サクッと焼き上げた風味豊かな皮の中には、クレーム・ムースリーヌを
思わせる旨みとコクの強いクリームがたっぷり。



使用バター 北海道よつ葉バター

クリームを引き立たせる為、シュー皮にはクセのないバターを選んだ。表面がサクッと焼き上がる点もポイント。マドレーヌにはタカナン特選北海道バター、その他焼き菓子には雪印発酵バターを使用。

クロワッサン

¥147 (薫々堂)

バリバリッと香ばしいウラストがおいしい。
バターの風味と粉の旨みが活かされた味わい。



使用バター 明治発酵パーチバター

全粒粉・小麦胚芽入りのクロワッサン。バターは風味が強く残るものをセレクト。外側は固めでバリバリ、内側は水分を保つ様に焼く。その他練り込み系のパンには雪印を使用。

ドウ・ミル・フィュー

¥630 (ビエール・エルメ パリ)

旨みが強くサクサクかつジューシーなフィユタージュに
濃厚なノワゼットのクリーム。バターの風味を引き出す塩加減も見事!



使用バター

フィユタージュはサクサクしつつ口中で溶ける様な質感がベスト。高温短時間で焼成し、バターの水分を逃さない様に気を遣う。焼き色をしっかりとつけバターの香りを引き出すことも大切。

※ デトランブ…ベース生地

Atelier de mannebiches

アトリエ・ド・マヌビッシュ 山本 和弘さん

ジュワッと広がるバターは甘みがあり、
どこまでも清々しい。
一度食べたなら忘れられない。
味わいと食感、その両方が完成された
マヌビッシュのクロワッサンの秘密とは?



丁寧な仕事ぶりが伺える美しい形と層!この1枚1枚の広がり、見事なまでの食感を生みだす

東京都文京区西片1-2-2
Tel:03-5804-4242

使っているのはよつ葉乳業のバターです。水分量が比較的少なく、香りが良いところが気に入っています。よつ葉の発酵バターは発酵の風味が特に強いというわけではなく、ヘーゼルナッツをローストしたような香りがあるんです。その風味が小麦粉と出会うことで独特の旨みが生まれるのか、焼いたときの風味がとても好きなんです。生のバターをそのまま味わってみたらさうとわかると思います。それから、同じよつ葉乳業からバター・チャーレンを使用しているビン入りのバターが出てくるのですが、これがとてもおいしい。いつかこのバターを使ってみようと思っていました。

クロワッサンに入れるバターの量は普通に比べて多めです。成形が可能ならギリギリまでバターの量を増やしているんです。よつ葉・ドミなどは無塩バターのみですが、クロワッサンは練りこみ用も折込み用も、両方とも発酵バターと無塩バターをブレンドしたものを使っています。ブレンドは何回か試作をし、自分の求める味になるように調節した配合。これはオーブン以来変わらなもので、このクロワッサンという理想があるというよりも、自分の舌



予約必至のパン・ド・ミやシンプルな食事パンのほか、素材にこだわったキッシュやカスクルトも揃う

素材研究 バター

～おいしさの秘密はバターにあり～

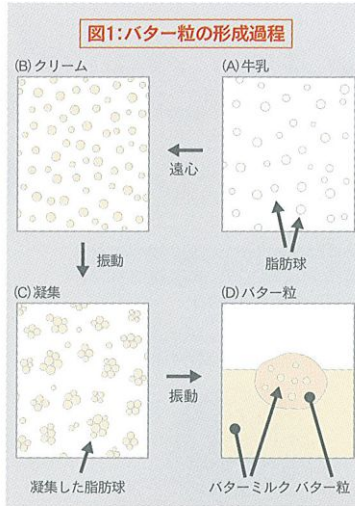
お菓子やパンにバターを使うとどんな効果があるのでしょうか?しっとり、サクサク、クリーミーみんなバターの力によるものなんです。でも、こうした役割を引き出してあげるにはちょっとしたコツがいります。それは、バターの温度管理。そこで、今回の勉強ページでは基礎知識に加えてバターと温度との関係にも注目。その重要性に迫ります。

1 バターとは

牛乳(ホモジナイズしていないもの)を放置しておくと上にとろりとしたクリーム状の脂肪分が浮いてきます。このクリームを激しく攪拌すると、次第に脂肪だけが凝集して小さな塊になります。この塊を「バター粒」といい、バター粒を脱水して練り合わせたものがバターです。日本国内ではバターの成分は「乳脂肪分80.0%以上、水分17.0%以下」と規定されています。

2 バターの種類

バターは食塩の有無によって、1～2%の塩分を添加した「有塩バター」と食塩無添加の



4 バターの特徴

バターの一番の特徴は豊かな香り。実はこの香りは複数の物質から構成されているのです。中でも影響が大きいのが、熱を加えることで香りを放つ揮発性脂肪酸。体温でも揮発するため、口の中で溶かしたときに香りがふわっと広がるのです。これは他の油脂類には見られない特徴です。

また、バターには「可塑性」「ショートニング性」「クリーミング性」など、製菓製パンに欠かすことのできない様々な特性が備わっています。これらの特性と主な利用例について表1にまとめてみました。

バターは細かい油脂の結晶が無数に集まってできているもの。一定温度を超えるとその結晶配列が崩れてしまい、バターの特性を活かすこ

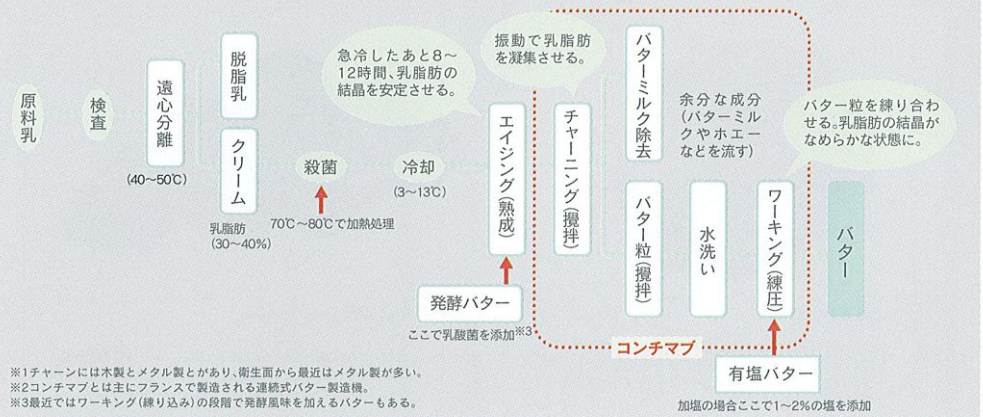
3 バターの製造工程

バターは一般に図2のような工程で作られます。まず、牛乳を遠心分離機にかけてクリームと脱脂粉乳に分離させます。このうちクリームを殺菌した後、3～13℃で8～12時間そのまま保持(熟成)します。これは乳脂肪の結晶を最も安定したものにするため。その後攪拌作業(チャーニング)によって、バターミルクとバター粒に分けます。そして、集めたバター粒を脱水(水洗い)し、十分に練り合わせて完成。この時よく練ることで均質な組織になり、なめらかなバターが出来上がります。

「無塩バター」とに大別されます。製菓、製パンではバターを比較的大量に使用するため、塩気が邪魔にならないように無塩バターを使用することが一般的です。この他、熟成時に乳酸菌を加えて発酵させて作る「発酵バター」があります。通常のバターに比べると、発酵による独特の芳香があり風味も豊か。日本ではまだまだ馴染みが薄いものの、欧州では広く親しまれています。

図2: バターの製造工程

昔ながらのチャーニング方式図(チャーニング※1というタンクにクリームを入れ、別の機械でワーキングを行う)現在はコンチマップ※2を使った方式で連続的にバターを生産するのが主流。



※1チャーニングには木製と金属製とがあり、衛生面から最近は金属製が多い。
※2コンチマップとは主にフランスで製造される連続式バター製造機。
※3最近ではワーキング(練り込み)の段階で発酵風味を加えるバターもある。

5 バターの温度調節

とができなくなります。そのため、バターを必要以上に温めないことが大切です。また、いったん溶けたバターを冷やし固めると、ポロポロとした口当たりの悪いものになってしまう。

バターを使用する上では、その温度帯が重要なポイントになります。製菓、製パンで使用する際には、①バターを溶かさずに使用する②やわらかくして使用する③液体にして使用する、の3通りが考えられます。順を追って説明

しましょう。

①溶かさずに使用する場合

主に折り込みパイ生地やクロワッサン生地などを作る時にとられる方法です。両者の特徴は、バターとデトラン(小麦粉と水を含ませたベースの生地)が交互に層をなしているというところにあります。ここで最も大切になるのが、バターをデトランの固さに近づけて、バターとデトランを同様に伸ばしていくということ。バターは固すぎても柔らかすぎても上手に伸びません。適温はバターが可塑性を発揮できる温度帯。しかし作業中にも手の温度や伸ばすときの圧力などで温度が上がってしまうため、こまめに冷やすなどして温度を上げない配慮が必要になります。

②柔らかくして使用する場合

主にクッキーやバターケーキの一部、またバタークリームなどにはこの方法がとられます。クッキーはバターのショートニング性を活かしてポロポロと柔らかい食感を生み出し、バターケーキはバターのクリーミング性を利用してふんわりと生地を膨らませます。バタークリームはバターのクリーミング性により、ふんわりとした口溶けが実現します。いずれもバターをクリーム状に柔かくしてから他の材料を合わせていきますが、この時、ショートニング性やクリーミング性を損なわない温度帯で作業することがポイントです。バターの温度が上がるとクッキー生地が固くなったり、バターケーキのふんわり感が得られなくなったり、バタークリームが脂っぽくなったりします。

③液体にして使用する場合

風味付けのため、いわゆる溶かしバターにしてジェノワーズ生地などに加えます。バターは生地の気泡を壊す性質があるので、作業の最後の

段階で入れるようにします。この時、バターの温度が高いほど生地に分散しやすくなり、気泡の損失が少なくなります。ちなみにバターの融点はおおよそ30～37℃とされています。

表1: バターの特性と適した温度帯

	特徴	主な利用例
可塑性 (13～18℃)	外から加えられた力によって自由に形を変えられる性質。生地の中に薄く伸び、層状の構造を作る。	折り込みパイ生地、クロワッサン生地など
ショートニング性 (18～22℃)	小麦粉の中に薄い膜状に広がって、グルテンの形成を阻止する性質。	練り込みパイ生地、クッキーなど
クリーミング性 (18～22℃)	攪拌することによって、細かい気泡をたくさん取り込む性質。	バターケーキ、バタークリーム、クッキーなど

※温度帯はバターの水分量によっても異なります。

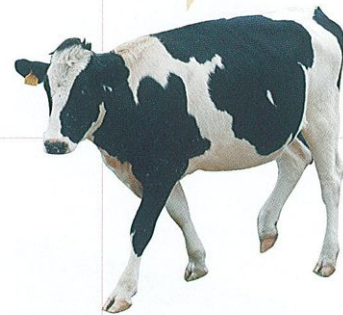
6 乳化について

またフィナンシェのように、バターを茶色にするまで焦がすと香ばしくてコクのある独特の風味が生まれます。焦がしバターはヘーゼルナッツの香りに近いことから、フランス語ではブルノワゼットと言われています。

お菓子作りの際に、「乳化」という言葉を耳にしたことはありませんか?特にクッキーやバターケーキなどを作る上で欠かせないのが、油脂分(バター)と水分(卵)をうまく乳化させてあげること。よく乳化させた生地は、材料が小さな粒子状に分散され、かつ水分や気泡が油脂分で覆われた状態になっています。その結果、口溶けが良く、喉越しの良い生地が出来上がるのです。乳化を成功させるためには、バターをクリーム状に柔らかくしてよく空気を含ませる、人肌に温めた卵を加える、卵を少しずつ加える、などの点に気を付けましょう。

おいしいバターが勢揃い！
プロが選ぶ
業務用バターの
特徴とは？

ここに注目！



よつ葉乳業株式会社

0120-428841

当時は、大手乳業メーカーが牛乳・乳製品の製造や販売、そして生乳の価格を主導権を握っており、酪農生産者は弱い立場にありました。より良い牛乳・乳製品をお届けし、酪農経営を安定させていくためには、生産者自らが製品を製造・販売するべきだと考え、十勝地区の8農協が中心となり設立しました。その後、根釧地区、北見地区、宗谷地区の各農協も加わり、酪農生産者の心を原点に、本物の製品作りを目指しています。

1967年11月、十勝工場（現在の十勝主管工場）が脱脂粉乳、バターの製造工場としてスタート。

「てる製品で信用と販路を確保したい」というもの
作りへの基本的な考えがあったからです。また、自
然の風味を活かすために低温化にこだわりました。

消費者がこれまでの味と違和感を持つのではないかと懸念しましたが、生乳の持つまろやかさや風味をそのまま反映することに成功し、発売当初より

り、北海道産生乳の自然な風味がそのまま伝わってくるナチュラルな製品との評価を得ています。

②・北海道の酪農生産者が設立した会社なので「北海道産」であること。

- ・すべて純正を基本にし、「自然な風味」を活かした味を大切にすること。

品の良さであり、北海道の良質な生乳を確保できる強みを活かした製品作りをすること。

③ ホンダバッテリー(45V)やヤマハバッテリー(24V)の大半は連続式バッテリーで製造。また、北見工場にはメタルリチウムがあり、チャーン製造の業務用バッテリーもあります。

④使用される際に特性的な違いによる問題が発生しないよう、製造条件を変えることで調整をしています。

⑤業務用バッテリーは十勝主管工場、根釧工場、北見工場、

⑦ お客様の要望に応じた商品開発を心がけており、北海道工場では製造しており、オントパワーは十勝根釧北見で製造しています。

ターの種類としては、但水分、チャーバターなどがあ
ります。製菓用として、特にシートバターはパイなど
に適しています。チャーバターについては風味も良

⑧ 国内産（北海道）

カルピスフーズサービス株式会社

TEL03-3780-2280(代)

1942年 バター生産開始
1963年 カルピスバター（市販用）発売
1969年 カルピス低水分バター発売

②・バターがおいしいこと

- ・組み合わせた他の素材と調和すると共に、他の素材を引き立てること
- ・菓子、料理の風味を引き出すこと

また、岩手、群馬、岡山の本州産生乳のみを原料に使用。色が白く、乳本来の味と香りを持った生乳にこだわっています。

③・すばやく原料を集め、ゆつくりバター作りをする。
・新鮮な牛乳を使用すること(搾乳から殺菌工程までを短くする)。

- ・ エージング工程以降はゆっくり製造すること。

⑤岩手県三戸市、群馬県館林市、岡山県総社市
⑥爽やかなコクと香りを作り出すことにこだわっています。また、バナー裏の発生、および、強くなりすぎない

⑦塩・発酵・低水分別にそれぞれの用途に応じて風味が異なります。また、一般の食品不使用で、アレルギーが心配な方にもおすすめです。

カ異ないます。また一般の食塩不食用ノ化ノでも
ーカ、産地によつて風味が異なります。バターそれ
ぞれに個性があり、その使い分けをする必要があります。

⑧国内産(本州産—岩手、群馬、岡山)

んぱく質
水化物
ネラル
タミン

脂乳成分
脂肪分

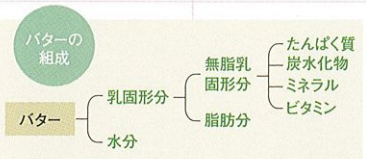
た
炭
ミ
ビ

く分けて、無
無脂乳固形
ビタミンA効
ビタミンAはバ
たもの。カロ
青草を多く食
ます。

成分は大きく無固形分と脂質の2つに分かれる。

乳固形物
水分

バター
組成



図の通り、バターは成分は大きく分けて、無脂乳固形分、乳脂肪分、水分の3つ。無脂乳固形分にはたんぱく質、糖質、カルシウム、ビタミンA効力などが含まれています。ちなみに、ビタミンAはバターの黄色の元となるカロチンが変化したもの。カロチンは牧草に多く含まれるため、牛が青草を多く食べる夏には黄色味が濃いバターになります。

こんなこと質問してみました！

- ①創業とバターへの取り組みについて沿革を教えてください。
- ②バター作りへのこだわりについて教えてください。
- ③製造工程について気を付けている点があれば教えてください。
- ④季節によって違いのある味や質。どんな風にコントロールしていますか？
(通常、夏の間は青々とした牧草を食べ、冬の間は干草や穀物を食べる牛たち。
当然、バターの原料となる生乳の味や色、そして質が変わってきます)
- ⑤バターの工場はどこにありますか？
- ⑥発酵バターについて、気を付けていることやこだわりがあれば教えてください。
- ⑦バターの種類による使い分け方について、どんな風に考えていますか？
- ⑧原料の産地はどこですか？

※該当する答えのないものは、番号が抜けています

こんなこと質問してみました！

森永乳業株式会社

歴史を感じさせる老舗乳業メーカー。バター本来の香りを強調した味わりと、フランス産バターを思わせる、ミルキーな風味が魅力！

0120-369-744

- 1977年、乳製品の製造を主たる事業目的とする日本練乳株式会社として設立。その後1949年に、現在の森永乳業株式会社を設立。
- 主力工場を北海道に置き、北海道の原乳、自然の中で育まれた乳牛から搾った生乳から製造しています。
- 連続マンデで製造しています。
- コントロールはしていません。従って、春から夏の青草を食べる時期の生乳を原料としている時期は、若干ですが、バターの色がよりクリーム色を呈しています。
- 北海道 東北(福島)
- 焼菓子に使用した場合、程よい発酵臭を呈します。また、バタークリームにも向いています。
- 焼菓子向けに、製菓用バター、発酵バター。また、パイやデコ向けに、低水分バター(丸特バター)を揃えています。
- 国内産

雪印乳業株式会社

バターと言えば雪印。バターからスタートし、現在もバターを主力商品に置く老舗ブランド。生乳を思わせる素直な味わいと、後味の良さが魅力です！

(関東販売本部・業務製品課)
TEL:03-3226-2082

- 1955年有限責任北海道製酪販売組合を設立。バターの製造販売を開始。その後、1950年に雪印乳業を設立。
- 酪農家が丹精を込めて育てた乳牛から搾った生乳を手回し式の分離器にかけてクリームを仕込み、約1時間半強く回し続ける。約80年前、雪印乳業の先人達はこうして日本で初めて商品としてのバターを作りました。「バターの歴史は、雪印の歴史」と言われるほど、バターは雪印乳業の原点であり、商品力ナンバー1を代表する柱のひとつです。以来、加工原料用の20kgタイプから家庭用の200gタイプ、ポーションタイプまで約40種類の商品があります。
- 平成16年度に販売したバターは約23千トン。年間を通してバター本来の風味や物性を安定的にお届けできるよう、長年にわたる製造技術のノウハウを駆使しています。また、乳製品に関する高い専門性をいかし、新しい価値(使い勝手、物性、風味等)をお届けできるよう研究開発に取り組んでいます。

- バッチ式(メタルチャーン)バター製造機を用いた伝統的な作り方と連続式バター製造機を使用。特にこだわったバターについてはバッチ式で製造しています。
- 夏と冬の牛乳成分の季節変動に応じて、クリーム冷却温度などを調整しています。また、季節の特性に即したバターも製造しています。
- 北海道(幌延工場、別海工場、磯分内工場)
- 発酵バターの特徴はその独特の風味にあります。お客様のご使用方法にあわせて(フレンチ用、焼成用)その特徴を活かせるよう研究開発を進めています。
- バター本来の香りと個性豊かな芳香などをお客様の好みやお店の特徴などに合わせ、商品によって使い分けていただければと考えています。
- 国内産

タカナン乳業株式会社

工場からキッチンまで「貫いた」チルド流通にこだわったバター。水洗いしない製法による、生乳そのもののフレッシュな風味が特徴です。

TEL:045-363-1361 (代)

- 1946年高梨畜産合資会社設立。1985年特選北海道バター(無塩、発売)
- 余乳を保存するためにバターを作るのではなく、フレッシュな生乳でチルド流通させています。また、牛はホルスタイン種。根拠地域の粗飼料中心とした草地型酪農で育った牛の生乳を使用しています。
- 凍結させず、チルド流通すること。
- 製造時に、水洗いしないこと。
- 北海道厚岸郡浜中町
- 国内産(北海道)

明治乳業株式会社

乳製品だけでなく、清涼飲料や医薬品まで幅広い商品を扱う大手企業。発酵バターは、独特の強い発酵風味が特徴。

回答なし。脂質などのデータはパンフレットより参照。

実験

乳化の真実に迫る

焼き菓子などを作る上で欠かせない乳化作業。

生地を混ぜ合わせる時に

水分と油脂分を上手に乳化させること、

これがおいしさの鍵になると言われています。

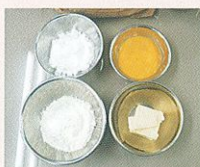
それでは、もし乳化に失敗するとどうなるのでしょうか？

乳化の真実に迫りたい！

そんな思いで始めた今回の実験。

実は意外な結果が待ち受けていました…!!

乳 化実験用に選ばれたのはバターケーキ(カルルカー)。生地に対する油脂分(バター)の分量が多くて比較的分離しやすい生地であるため、乳化している状態とうまくできていない状態(分離した状態)の差を比較しやすいと思ったからです。材料はバター、砂糖、卵、粉、そして配合は全て同量といったってシンプルなもの。これらの材料のうち、バターと卵は作業しやすい温度(20℃)に調整しておきます。全ての材料を計量してオープンで温めたいよいよ作業スタートです！



材料を計量して作業開始！

ま ず、乳化しているケーキ生地を作ります。ボマード状に柔らかくしたバターに砂糖を数回に分けて加え、泡立て器で良く混ぜます。ここで十分に混ぜておくと、空気を含んで全体がふわっとクリーミーな状態に。加えた砂糖が溶けてなめらかになり、バターは黄色から白色へと変化しています。次に全卵を少量ずつ混ぜ込んでいきます。油脂(バター)に水分(卵)を入れるので分離しやすいため、少量ずつ加えてその都度なめらかになるまで混ぜるのがポイント。綺麗に乳化している生地は油脂分が水分と空気を抱き込んでいたため、全ての卵を入れ終えた後も空気をたくさん含んだク



バターをボマード状に

リーミーな状態をキープしています。最後に薄力粉を加えたら、グルテンを出さないように優しく丁寧に混ぜます。出来上がった生地は艶々と非常になめらか。見るからにおいしそうです。

さ あ、次はうまく乳化できていない生地を作ります。バターと砂糖は乳化させた生地と同様の状態に混ぜ合わせます。そして卵を2回に分けて投入。油脂分に水分を大量に入れることで、上手く分離させようというわけなのです。混ぜ合わせていくと、バター全体に艶がなくなってもろっとした状態に。また、泡立て器に感じる抵抗がずっとなくなってきました。見事に分離が成功しました。ところが、続けて混ぜ合わせていくと、段々とバターと卵がつながってきてしまいました。おそらく、バターと砂糖を混ぜ合わせた時にしっかり空気を含んでいたため、その後大量に卵を入れても結果的に分離しにくかったのでしょう。それでも、最初に作った生地と比べるとやや分離気味。そこに粉を加えてみると、明らかに先の生地との違いが現れました。粉とバターが混ざりにくいのです。分離して表面に溢れた水分(卵)が粉を吸収してしまっただけで、結果的に混ぜる回数が増えて少し練るような感じになってしまいました。完成した生地は乳化している生地と比べると粗くて艶の無い状態です。



乳化している生地
(卵を入れたところ)



乳化できていない生地
(卵を入れたところ)

2 種類の生地はそれぞれ170℃で40分焼成。その後しばらく放置して味がなじんだら、バターケーキをカットして両者を比較しました。まず断面をチェックしてみると、共にキメ細かくてなめらか。外見上はそれほど大差ないように見えます。そしていよいよ試食開始。実験したスタッフの誰もが、乳化している生地の方がおいしくなると思っていました。ところが・・・

乳化しているバターケーキは、なめらかでソフトな食感とい

いするするとした口溶けの良さとい、どこをとっても完璧。しかしその完璧さが裏目に出てしまったようです。何故なら上品にまとまりすぎてしまい印象に残らないのです。うまく乳化できていないバターケーキの方はどうだったのでしょうか。意外なことにごこちらの方に軍配をあげる結果に。粉を混ぜる時にグルテンが出たことで適度な弾力が生まれたこと、そして口溶けがやや悪い分味わい深く感じられることなどがその理由として挙がりました。

さ て、この結果から皆さんはどう思われましたか？今回の実験結果はあくまでも一例です。もちろん理論上、乳化が大切なのは言うまでもありません。ただ完璧に成功させることがそのままおいしさにつながるというわけでもなさそうです。

今回の実験では予想外の結果に終わりましたが、これもやってみなければわからないこと。皆さんも是非試してみてください。そこに新しい発見があるかもしれません!!



バターケーキが完成！



乳化できていない
ケーキの断面



乳化している
ケーキの断面



コリント

¥126 (アトリエ・ド・マヌビッシュ)

- ① バターロールに近い生地
② ③ ④ ラム酒
カルダモンとオレンジピールの香り、
レーズンの甘酸っぱさが爽やか。

ぶどうパン

¥105 (カタネベーカー)

- ① 菓子パン生地 ② ③ ④
③ 35% ④ ラム酒
ふんわり軽い生地の上には
グラニュー糖が。
優しく懐かしい味わい。



クーロンヌレザン

¥200 (ブーランジェリー ピアンフェ)

- ① 菓子パン生地
② ③ 50% ④ なし
一口サイズのパンをリング状に。
軟らかい生地に甘いレーズンが
懐かしさ。



レーズンブレッド

¥273 (ボワンタージュ)

- ① 三温糖入りの食パン生地
② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
3種のレーズンが入り見た目も
味わいも楽しい。
リッチな風味の生地。



パン・オ・レザン

¥189 (パティスリー パリセヴェイユ)

- ① プリオッシュ生地
② ③ ④ ラム酒
バターと卵のリッチな生地に
ラムレーズンの香りが
ベストマッチ。



パン・オ・レザン

¥220 (ラ・ブランジェ・ナイフ代官山店)

- ① クロワッサン生地 ② ③
③ 35% ④ ラム酒

パイのようにサクサクで
軽快な食感。
バターとレーズンのコクが印象的。



レーズンブレッド

¥580 (ピッコリーノ)

- ① ホシノ天然酵母パン ② ③
③ 50% ④ ラム酒をふりかける
南部小麦特有の香りと風味。
旨みのある生地の中に
オーガニックレーズン入り。



Bread

レーズンパンといえば、長く愛されてきた定番パンのひとつ。基本の食パンタイプからハード系、天然酵母系、そしてヴィエノワズリ系など、どんなパン生地ともレーズンは相性抜群。だからこそ、どんなパン屋さんに行っても、必ずひとつはレーズンを使ったパンに出会えるはず。パナデリアでもこれまで様々なタイプのレーズンパンに出会いました。食べてみると、どれもほっとする甘酸っぱさが魅力という点では同じ。どこかノスタルジックな味わいがロングセラーの秘密なのかもしれません。そこで、皆に愛され続けてきたレーズンパンに敬意を表して、そのおいしさを再確認したいと思います。

くるみレーズン

¥440 (1/2は220) (ミッシェルミッシュ)

- ① レーズン種の天然酵母パン ② ③
③ 30% ④ なし
香ばしいクラストに対し、クラムはしっとり、
レーズンはふっくら天然酵母パン。



パン・オ・レザン

¥190 (ブーランジェリー ベー)

- ① クロワッサン生地
② ③ ④ 17% ④ ラム酒
焼き込んだ生地の香ばしさと
レーズンのコクを楽しみたい。



くるみとカレンズシュロートブロード

¥735 (ベケライ ダンケ)

- ① ロッゲンシュロート(ライ麦100%)
② ③ ④ 50% ④ ラム酒
ライ麦100%の重厚な生地とカレンズ、
クルミそれぞれが主張しあうおいしさ。



カネル

¥420 (アンジェリーナ)

- ① バターロールの生地にシナモン入り
② ③ ④ 40% ④ ラム酒
ラム酒とシナモンの香りがふくよか。
軽めの生地で食べやすいタイプ。



ぶどうパン

¥320 (穀蔵)

- ① バン・ド・ミの生地
② ③ ④ 30% ④ なし
爽やかな香りのレーズンの甘みと、
生地のやさしい甘さが好バランス。



ぶどうパン(小)

¥120 (ブーランジェリー ラ・セゾン)

- ① シナモン入りバターロール生地
② ③ ④ 60% ④ ラム酒
シナモンの香り豊かな
懐かし系の生地には
甘いレーズンがよく似合う。



ノア・カレンズ

¥441 (金麦)

- ① ライ麦入りハード系 ② ③
③ 20% ④ ラム酒
ライ麦が香ばしい生地に、
引きしまった甘みのカレンズと
クルミがぎゅー。



パン・オ・レザン

¥168 (オーバカナル大崎店)

- ① クロワッサン生地 ② ③
③ 33% ④ ラム酒
ざっくり力強い生地がおいしい。
甘いレーズンとパティシエールとの
バランスもよい。





パン・オ・レザン

¥210 (テオブロマ)

- ① プリオッシュ生地
② ③ ④ なし
ラム酒入りクリームダマンドを練りこみ、
グラスロワイヤルをかけた
菓子屋らしい一品。



メランジェ

¥1.7/g (ルヴァン)

- ① 全粒粉少なめの天然酵母生地
② ③ ④ なし
大ぶりで柔らかいカレンズと
しっとり滋味深い生地との相性抜群。
香ばしいクルミがアクセント。



レーズンバタートップ (1/2)

¥200 (アンソレイユ)

- ① バターと生クリーム入り食パン生地
② ③ 25% ④ 特殊なラム酒
小ぶりの食パンタイプ。
トーストするとレーズンの甘み、
しっとり感が引き立つ。

クルミレーズンオレンジスティック

¥210 (ベッカー神楽坂店)

- ① ヴァイツェンミッシュ (ハード系)
② ③ ④ ラム酒
ライ麦入りのほんのり甘い生地にナッツ、
フルーツ入り。チーズを乗せても○。



レーズンブレッド

¥367 (ブーランジェリー プーバー)

- ① シナモン入りバターロール生地
② ③ 30% ④ ラム酒+ブランデー
シナモン風味のほんのり甘い生地に
レーズンの酸味が引き締める。

パン・オ・レザン

¥178 (マインベッカー)

- ① クロワッサン生地 ② ③ 20%強 ④ ラム酒
サクサクの生地とバターの香りの中に
ラムレーズンのしっかりとした主張が。

パン・オ・レザン

¥320 (大)・¥130 (小)

- (カフェ アルトファゴス)
① セミハード系 ② ③ ④ 42% ④ なし
セモリナ粉が50%入った甘めのパンには
バターやクリームを合わせたい。



和む美味しさ、愛しのレーズンパン!

Raisin

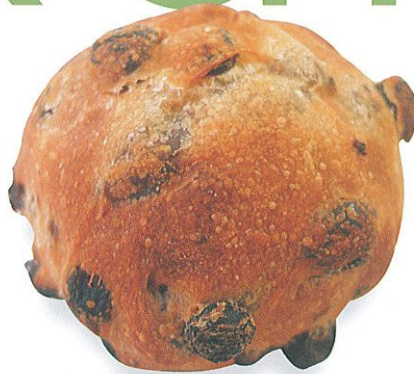


パン・オ・レザン

¥220

(ブラスセリー&ブーランジェリー・
ブルディガラ玉川高島屋S・C)

- ① クロワッサン生地 ② ③ 30% ④ ラム酒
発酵バターの香りとコクが前面に。
塩気のある生地に甘いレーズンがマッチ。



レーズンブレッド

¥420

(甲斐小麦のパン屋 フォルトーナ)

- ① 甲斐小麦を使ったふすま入りの生地
② ③ ④ 対粉30% ④ ラム酒
レーズンはラム酒が程よく
ジューシーなおいしさ。
柔らかいパン生地にもよく馴染む。



グラッパ

¥420 (大)・¥210 (小) (ダンディゾン)

- ① 葡萄を活かす為のシンプルな生地
② ③ ④ 対粉150% ④ ラム酒
ジューシーなコクと甘みのレーズンがたっぷり。
生地のほどよい酸味とのバランスも素晴らしい。

セーグル・ノア・レザン・ドゥミ

¥189 (ヴィロン)

- ① ライ麦50%入りハード系
② ③ ④ 50% ④ ラム酒
香り高く旨みがじんわりと伝わる
生地にレーズンが好相性。



カレンツ

¥400 (ラ ブランジュリ キニヨン)

- ① ライ麦入り自家製酵母パン
② ③ ④ 30% ④ なし
自家製レーズン発酵種に
たっぷりカレンズが入り、爽やかな酸味。



ロジネン&ヴァルヌス

¥158 (ユーハイム・ディー・マイスター 丸ビル店)

- ① ライ麦入りハード系
② ③ ④ 15% ④ なし
ライ麦と酵母の滋味、
レーズンのコクと甘み、
クルミの風味が凝縮されたおいしさ。



レーズン100 (1/2)

¥187 (アンデルセン)

- ① 食パンに近い生地
② ③ ④ 対粉100% ④ ラム酒
ふっくら柔らかいレーズンと
プチプチとしたゴマの組合せが面白い。
シナモン風味。



レーズンブレッド

¥420 (ベッカライ プデル)

- ① 食パンに近い専用生地
② ③ ④ 33% ④ ラム酒
シナモン風味のほんのり甘みのある
生地にレーズンが入り、
ほっとする味わい。

ブドウ 大辞典

パンにはもちろん、お菓子や料理にも
欠かせないレーズン！
とはいえ、どうしても地味な
脇役になりがち存在です。よね。
そこで、普段になじみなく口に入っている
レーズンについて調べてみました！

レーズン 図鑑



フレイム種 (赤)



大粒で甘味が強く、皮が薄い。
ワインにも使われる品種でフ
ルーティな味わいをもつ。完
熟したブドウを木になった状態
のまま天日で自然乾燥させた
枝付きレーズンに多く見られる。

【レーズンの色】黒褐色【主な産地】アメリカ、チリなど
食べてみました！
トンプソン種の約2倍ほどの大きさ。皮が薄く、果肉
に水分が多いためか、皮と果肉という別々の食感
を感じる。甘さもちょうどいい甘さなので、チーズ
などと合わせてそのまま食べるのに向いている。

トンプソン種 (黄緑)



生産量が多く最もポピ
ュラーなレーズン。濃厚
な甘みと味わいが特徴
で皮が厚い。カリフォル
ニアで生産されるレーズ
ンの90%がこのタイプ。

【レーズンの色】黒褐色【主な産地】アメリカなど
食べてみました！
コクのある強い甘みがあり、ギュッと凝縮された濃厚
な味わい。皮が厚いが、果肉はジュシーでやわらか
い。パンやお菓子など他の素材と合わせても負けない
存在感を感じる。

ブラック・コリンズ種 (黒)



カレンズ。小粒のレーズ
ンで、サイズは一般的な
レーズンの約1/4ほど。甘
みと酸味の凝縮したコク
のある味わいが特徴。

【レーズンの色】黒に近い紫色
【主な産地】アメリカ、トルコなど
食べてみました！
小粒で皮の割合が多いためか、洗みやエグミを強く
感じる。甘さもちょうどいい甘さなので、チーズ
などと合わせてそのまま食べるのに向いている。

マスカット系 (黄緑)



すっきりとした甘みと酸味が
あり、皮が薄いのが特徴。日
光を当てて室内で自然乾燥
させるため、果実そのものの
美しい色合いを有する。グ
リーンレーズンと呼ばれる。

【レーズンの色】黄緑色
【主な産地】中国など
食べてみました！
細長い形で、皮が薄い。酸味があり、フレッシュなマ
スカットを思わせるフルーティな風味が特徴的。

サルタナ種 (黄緑)



天日干しの時間が短い
ため、色が明るいのが特
徴。食感や香りにフレッ
シュ感が残っている。トル
コ産のサルタナレーズン
が主流。

【レーズンの色】茶褐色
【主な産地】トルコなど
食べてみました！
トンプソン種と同じくらいの大きさ。皮が薄く、果肉は
ジュシーでやわらかい。フルーティさが残っており、
甘み、酸味もしっかり主張している。

もっと知りたい! レーズン豆知識

和名	ブドウ
学名	Vitis spp.
英名	grape
フランス名	vigne
漢字	葡萄



レーズンのはじまり
ヨーロッパでは、ブドウの歴史は古く、
すでに紀元前13世紀頃にはスペインやギ
リシャ、そしてペルシャにはブドウ農園が
存在していたといわれます。発見に偶然はつき
もの。枝に付いたまま自然に乾燥したブ
ドウを食べたことからレーズンの歴史が
始まったのだそうです。

レーズンの種類

一般的に黒褐色が特徴のレーズン。実は
これ、ブドウの色ではありません。いわゆ
るレーズンの原料として代表的なブドウ
トンプソン種は、マスカットのような明るい
黄緑色をした品種。種無しで皮が薄く
甘みの強いこのブドウを、太陽の力で天
日乾燥させることにより色、味ともに凝
縮されたレーズンのおいしさが生まれる
というわけなのです。

ではグリーンレーズンが
変色しないのはなぜ？
グリーンレーズンの特徴は室内で約1

ヶ月間自然乾燥させること。そのため美
しい色合いが保たれるのです。光により
色がくすみやすいため、購入後も冷暗所
での管理が必要です。

乾燥の方法は？
天日干しで自然に乾燥させる方法と、
機械乾燥の2種類。一般的には、天日干し
した後に洗浄されて完成します。

表面が白く変色！これはどうして？
これは、中の糖分が表面に出てきて結
晶化したもの。見た目に美しくない、また、
レーズン同士がくっついてしまおうという理
由から、表面を植物油で薄くコーティン
グされている場合があります。

レーズンってどの位食べられているの？

2004年度の日本における輸入量は
33,980,731 kg。中でもアメリカは
88%（生産量38%）と圧倒的なシェア
を占め、続くトルコは約4%（生産量28
%）にとどまっています。アメリカの大
産地であるカリフォルニアは、乾燥地帯
で日照時間が長くブドウを天日干しす
るのに最適な場所。良質のレーズンを作
るためには、このような環境が不可欠で
す。その他、チリや南アフリカ、オースト
ラリア産のレーズンも日本に輸入されて
います。

※1999～2000年の統計を参照

レーズンの栄養価

カリウムのほか、カルシウム、マグネシ
ウム、鉄、亜鉛、銅、マンガンなどのミネラ
ルを含むレーズン。体内に吸収されやすい
果糖・ブドウ糖を約70%含んでいるので、
即効性のあるエネルギー源としても有効
です。また、脂質が低く、コレステロールは
ゼロという嬉しい特徴。ある報告によ
れば、ブドウの皮に含まれるポリフェ
ノールはアルジーの改善に、また酒石酸は
整腸効果が期待できるそうです。

レーズン使いの達人に聞く

ブドウの力で 酵母を起こす

ルヴァン 甲田幹夫さん



酵母を起こすのに使うのは、中国産のグリーンレーズンで
す。一口にレーズンといっても、ドライ度というのでしょうか、
乾き方に段階があって、このグリーンはドライ度が強いもの。
中までしっかり水分が抜けているのが特徴です。マスカット
のような風味があり、黒いレーズンとは違う、後に残らない甘
みがあっておいしいんですよ。他のレーズンでも酵母を起こ
してみました、オイルでコーティングされているレーズンも
多いため、酵母起こしに使えるものもありました。生のブド
ウでももちろん可能ですが、干してある方が菌を吸着する力が
強いようで、より簡単に酵



レーズンパン (¥1.6/g)
パン生地のキリッとした酸味
にグリーンレーズンのさっぱり
した甘みがぴったり。ふくら
み、ジュシーな食感もさす!

母を起こすことができます。その点でも、ドライ度の高いグ
リーンレーズンが向いているのかもしれないね。

パンには、グリーンレーズンとカレンズの2種類を使ってい
ます。最初はグリーンレーズンのパンだけだったんですよ。も
うずいぶん前になりますが、クルミとレーズンが入ったパンを
作ってほしいというお客様からの要望があったんです。早速、
グリーンレーズンとクルミを入れて作ってみたのですが、レー
ズンが大きすぎてクルミとのバランスが悪い。そこで、小粒のカ
レンズで試してみたところ、とても良くなりました。これがメランジェ
というパンです。カレンズは小さいため、生地まにまんべんなく
入って断面がきれいだし、酸味が強い味わいが自分の好
みに合っているんです。

日本のブドウで作ったらおいしいレーズンができると思
いますが、気候がウェットなのでなかなか難しいでしょうね。以
前、ネパールに旅行した際に、見たことのないレーズンに出
会いました。黒だけでなく、白やブルー系、赤っぽいものなど
様々なレーズンがあり、とてもおいしかったです。ああいう、おい
しいレーズンが手に入るといいですね。

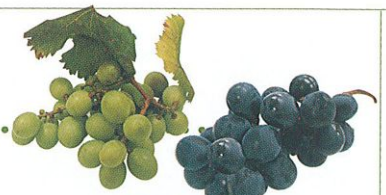
レーズンは、用途によりますが、うちでは水に3～6時間浸
してから使っています。ケーキやパイの場合には、漬け込み
に麦の焼酎を使うこともあるんですよ。レーズンは、ドライ過
ぎるとパン生地の水分を吸ってしまいます。多分、イーストを
使ったフワッとボリュームのある生地なんかの場合は、レー
ズンの周りが空洞になってしまうと思いますよ。だから、生地
の邪魔をしない程度の水分を補ってあげることが必要です。

アーモンドレーズンパイ
¥210
粉とバターを味をシンプル
に活かしたルヴァンならで
はのパイ生地と、カレンズ
の自然な甘みが好相性



旬のフルーツを使ったパ
ンもすっきりとした甘み。
自然のままの味わいを
活かしたパンが並び

葡萄七変化



ブドウ

大粒でみずみずしい巨峰や薄皮ごと食べられるロザリオ、そして小粒で種無しのデラウェアを始め、今やブドウの品種は数え切れないほど豊富。

酒精強化ワイン

ワインの発酵途中または終わりにブランデーなどを加えて、酵母の活動を停止させ、アルコール度と甘味を高めたもの。スペインのシェリー、ポルトガルのポートやマディラ、イタリアのマルサラが有名。



デザートワイン

枝についたブドウ(白)の果皮に菌(ボトリティス・シネア)が付着することにより果汁中の水分が蒸発し、糖分が濃縮された貴腐葡萄で造られる極甘口のワイン(ハンガリーのトカイワインなど)。その他、厳冬下、凍りついたブドウを摘んで造られるドイツのアイスワインや、陰干したブドウから造られるものなどもある。



レーズン

〔主な品種〕トンプソン種(黄緑)、サルタナ種(黄緑)など
生の果実を天日あるいは機械で干したものを。生のブドウ1kgからできるレーズンは200gほどで、栄養価が高いのも特徴のひとつ。

レーズンを使ったお菓子

ベリーベリー(レーズン入り3ヶ、ブルーベリー入り2ヶ)
¥1300/箱
オリジンヌ・カカオ
軽く口溶けのいいクリームはバタークリームとホワイトチョコレートを合わせたもの。レーズンとバターの相性を実感する逸品



ジュース

ブドウの果実を圧搾したもの。原料はワイン用のブドウや生食用のブドウなどバラエティ豊か。濃縮還元や果汁100%などのタイプがあり、更に食品添加物を加えない無添加100%果汁も増えている。



白ワイン

〔主な品種〕シャルドネ(白)、ソーヴィニヨン・ブラン(白)など
皮が緑色や黄色をした、いわゆる白ブドウと呼ばれる品種から造られるワイン。圧搾汁を発酵させて造る。



白ワインを使ったお菓子

ミニオン ¥967
ル・ブラン
子供っぽくもなりがちなイチゴの甘みをワインのムースが引き締め、上品な味わいに



ワインコクト

〔主な品種〕ランブルスコ種(黒)、ネグロアマロ種(黒)など
糖度の高いブドウの圧搾汁を火にかけ30〜70%まで煮詰めて造られたイタリアの天然甘味料。自然な甘みとコクは料理やお菓子などに幅広く使われる。



グラッパなど

イタリア特産の蒸留酒で、ワインを造るときに出るブドウの搾りかす(ブドウの皮や種子、果軸など)から蒸留されてできる。フランスのオー・ヴィー・ド・マル、スペインのアグアルディエンテなどの蒸留酒も同じ製法。



赤ワイン

〔主な品種〕カベルネ・ソーヴィニオン(黒)、メルロ(黒)など
皮が黒(紫)色をした、いわゆる黒ブドウと呼ばれる品種から造られる。濃い赤みは、圧搾した汁に再び皮や茎を漬け込むことにより生まれるもの。ちなみにロゼワインの場合は、少し色がついた段階で皮や茎を引き上げて造る方法が一般的。



V.S.O.P

〔主な品種〕サンテ・ミロン(ユニ・ブラン)種(白)、フォル・ブランシュ種(白)など
ワインを蒸留したアルコール度数の高いお酒。ブドウが原料のものは、グレープ・ブランデーと呼ばれ、フランスのコニャック地方、アルマニャック地方で造られたものが有名。



V.S.O.Pを使ったお菓子

V.S.O.P ¥420
ル・スリール・ダンジュ
コニャックのふくよかな香りを存分にいかした大人の味わい。カカオとの相性が○



シャンパンなど

〔主な品種〕ピノ・ノワール(黒)、シャルドネ(白)など
圧搾汁がアルコールに変化する際に生じる二酸化炭素を、ビンの中に閉じ込めたもの。カヴァ(スペイン)、スプマンテ(イタリア)など、生産地により呼び名が変わる。



アチエート・バルサミコ

〔主な品種〕トレビアーノ種(白)、ランブルスコ種(黒)など
イタリア北部・モデナ地方で11世紀から造られている伝統的な醸造酢。ブドウの圧搾汁を煮詰め木の樽で熟成させて造られ、香り高い風味とまろやかな甘み、つややかな黒褐色が特徴。特にトラディツィオナーレ・バルサミコと呼ばれるものは、無添加(ブドウ100%)で最低12年間の熟成期間を経たもの。



バルサミコを使ったお菓子

イット ¥420
ロートンヌ
バルサミコを効かせたイチゴのジュレとフロマージュブランの組み合わせ。深みのあるコクが全体を引き締め、新たなおいしさが誕生



※ボトルの写真はイメージです



カリフォルニアレーズン協会主催のコンテストで鉄人大賞を受賞した
ベケライ・ダンケ 杉山太一さんにうかがいました

レーズンと生地の美味しい関係

レーズンと小麦の味をしっかりとわかってもらえるようなパンを作りたいんです。配合は自家製のサワー種をベースに、ライ麦70%、小麦粉30%、それからカリフォルニア産のレーズン75%と亜麻の実を加えています。全粒粉を使った方が好きなのですが、レーズンが入ると生地がダレやすいので、コシをつけるため小麦粉にしています。レーズンの量ですが、一口に何パーセントと言っても、実はパン生地の種類によってレーズンの感じ方は違うもの。ふんわりボリュームのあるパンと、ずっしりと密度の高いライ麦パンの75%とでは受ける感じは同じで



はないんです。このラインザーメン ロジーネ フォルコン プロートはレーズンをしっかりと感じられるようになっていると思いますよ。ただ、レーズンのパンだからといってレーズンを入れすぎるとよくない。寿司と同じですよ、ネタが大きすぎてもおいしくない。バランスが重要です。

たかがレーズンとあなどるなかれ!

私はまずレーズンを水洗いし、軽く蒸してからラム酒に漬けています。蒸すことにより皮がやわらかくなり、ラム酒が染み込みやすくなるからです。レーズンは微妙に乾燥の度合いや糖度などが違うもの。乾燥の状態により、吸収するラム酒の量も違ってくるので、これを加味して蒸す時間や漬け込み

を調整するようにしています。

レーズンを上手に扱うには?

クロワッサン生地を作る際にパン生地とバターの固さを合わせるように、パン生地の固さとレーズンの固さを合わせることが大切。でも、ある程度水分を含んでいないとパン生地の水分がレーズンに取られてしまし、やわらかくしすぎると皮がもろくなりミキシングの際につぶれてしまうので、ここでの見極めが大切です。

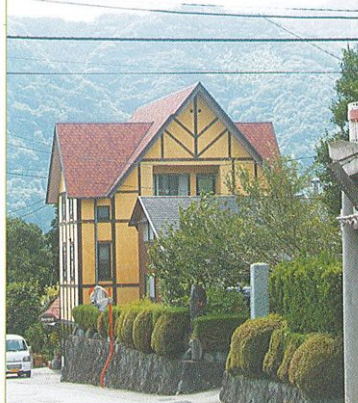


こ/だ/わ/り/職/人

ベケライ・ダンケ 杉山 大一さん

Bäckerei DANKE

サワー種の旨み、ライ麦の味わい
緑豊かな伊豆の地でパンを作り続ける
杉山さんの魅力に迫る



シェフの杉山大一さん(写真上)。
緑豊かな山々を臨むベケライ・ダンケ。ドイツ
風の外観が不思議と調和している(写真左)

フロッケンブロートを6mmほどの厚さにスライスする。ナイフに付けてくるほどしっとりとした生地から広がるサワー種の心地よい芳香が鼻腔をくすぐる。「一口、また一口。丸みのある酸味がライ麦の旨みを引立たせ、体に染み渡る。深みのある味わいは穀物から生まれるものとは思えない。少し表面を焼いて、バターを厚めに乗せて一口。至福のひとつとこだ。」

ベケライ・ダンケは、静岡県伊豆の国市にある。緑豊かな山道にしっとりなじむようなワッジン風の外観は、さながらドイツの田舎のワンシンのようだ。清々しい空気とおいしい水、この環境は、都会にはない本物のおいしさを約束してくれる。

「どうも。こんにちは」
Tシャツ姿で首にタオルを巻いた杉山大一さんが現れた。
少し不便な場所にあるため、実際にダンケを訪れたことのある人は多くはないだろう。だが、ドイツパンに欠かせないサワー種のことから、窯やミキサーのことまでとにかくドイツパンといえはダンケの杉山さんというほどの名物職人である。その理由には当然パンのおいしさもあるが、何よりもパン作りへの飽くなき探究心と、二度会ったら忘れられないその個性にあるのだろう。

杉山さんはパン屋の3代目としてこの土地に生まれた。当時は杉山製パンとして主に近くのホテルや病院向けにパンを作っていたという。ドイツパンを作るようになったのは、杉山さんの代になってからだ。

「サワー種の作り方に興味があったんです。ドイツにはサワー種の作り方が11種類もあるんですよ。フランスのバールは、粉の持つグルテンの力でパン生地が結構上がるんです。ライ麦30%小麦70%位の小麦が多い配合だとならグルテンの力と違って、小麦でもライ麦100%だとそうはいかない。ドイツパンの場合サワー種の重要度が高いんです」

他にも理由はある。欧米化が進む日本の食生活を脱み、ライ麦の効果にいち早く注目していたことも理由のひとつだ。

「ドイツでは小麦とライ麦の割合で名前が変わります。例えば、ヴァイツエンミッシュナラライ麦70%小麦粉30%と決まっているので、大体の配合はわかってしまふんです。となると、重要になるのがサワー種。これは、いわゆるラーメン屋のスーパ的存在なんですよ」

つまり、店の味を決めるのがサワー種だ。ライ麦含有量の高いパンに限るが、店により、酸味に丸みがあるもの、少し尖った感じのものなどその味わいが違うことを思い出していただきたい。ダンケのライ麦パンにはじっくり熟成されたサワー種のみが持つ深い酸味と旨みがある。

「pH(ペーハー)はもちろんです。サワーの一番のポイントに酸度。自分の作りたい味に合わせた酸度が必要なんです。それから、ライ麦100%のパンを作るかどうかで種起しができるかどうかかわかるし、種々の味もかわかってしまう」

ライ麦についてはかなり勉強したという杉山さん。現在国産カナダ産など様々なライ麦が出ていますが、サワー種を起すと違いが良くわかるという。少し難しい話になるが、前述のpHや酸度による科学的なおいしさの見極め方にも精通しており、サワー種の作り方に関しては特許の取得も考えているほどだ。杉山製パンを始めた祖父は、イーストの開発など発酵に関する研究開発で活躍されたそうだが、杉山さんにも学者魂が宿っているのだろう。手元には、ライ麦を比較研究した丸秘資料まで持っている。

「ライ麦は新鮮なのが一番なんです。私は石臼で挽いていますが、挽き立てはいいですよ。今ドイツでは石臼が見直されているんです。日本でも本場のこだわりが見直され、5年、10年後にはパン業界に、本当の意味での手作り派が出てくるはずですよ」

杉山さんは5年ほど前に、マイスターからドイツ製石臼製粉機を譲り受けた。隣にある製粉所では、1日平均10〜20kgのライ麦を自家製粉している。一般に日本の石臼は円盤型の石が縦に2つ重なっているが、杉山さんが使用しているのはドイツ式の横型。日本製は元々どんなやそ用で作られたもの。パン用に挽くためには横型の方が良いのだそう。

杉山さんのことを語るのに、機械へのこだわりは欠かせない。
「今これを作っているんですよ」
そういつて持ってきたのは、ミキサー用のフック。普通パン屋では大型のマシンをつかってパン生地を作る。



子供が隠れられそうな大きなサイズのボウルに材料を入れ、パン捏ね用のフックをセットして捏ねるのだが、フックとボウルの間にはどうしても隙間(クリアランス)ができ、これにより生地の状態が変わってしまう。そこで、自ら改良に乗り出したというわけだ。

「良いものを作るための道具を自分で作るのが好きなんです。ボウルのフックを磨いたり、磨耗しやすいパーツを超合金で作ったり。もはや、日曜大工の範疇ではなく、本格的な仕事まで自分でしてしまふほどの腕前だ。」

厨房を見渡して目に付くのが、あちこちに取り付けられたダクトだ。ミキサーボウルの上パッキン、グマシンの上とかく様々な場所にモーターを取り付けたダクトの蛇腹が見える。

「ミキシングの時に粉が舞うでしょ。汚れないようにこれで吸い込んで外へ出すんです」
厨房のきれいに納得がいさにも納得がく。パッキン、グマシンの方は、ビニールが熱される臭いを吸い込むため、几帳面というよりも、発明家のような楽しさを感じる。

そして何よりも際立っているのが、びかびかに磨きこまれた黒の美しさだ。金属部分のみならず、プラスチック部分には汚れが染み込まないようにと、軍手やタオルを巻きつけてある。

「ドイツのマイスターには、パン作りだけでなく、機械も直せるという人が多い。機械を大切にすること、窯をきれいにすることが大事だと思うんです。そうしないと、肝心な時に機械に裏切られる」
その表情は、いつになく真剣だ。

杉山さんが目下力を入れて取り組んでいるのが、紀元前3000年以上上程前からヨーロッパで栽培されているというエングケル小麦を使用したパン。

「良い粉ですよ、おいしいだけでなく、安全面も。ディンケル小麦90%以上で作ったパンではアレルギー反応がなかったんです」

ビタミンやミネラルを豊富に含み栄養価が高いだけでなく、遺伝子操作が行われていないことも特長だ。

サワー種、ライ麦、そして機械について。杉山さん



そのままだでもおいしいが、バターやチーズ、ハムとの相性も抜群のドイツパン。毎日でも飽きない滋味深さが魅力

の元には、企業職人を問わずさまざまな相談が持ち込まれる。あらゆる面でパン漬けのように見える杉山さん。いったいどんな存在なのだろう。

「そうですね。気がついたら、私の人生の中にはパンの存在があった。人生って楽しんで生きなくちゃいけないと思ふんです。でも、本当に好きなことだと、煮詰まっちゃう。程ほどですよ。そのことばかりつづめて考え過ぎるのではなく、程ほどに無理せずやること。工夫や息抜きは必要です。いいパンには笑わせることも必要なんです」

もの作りには環境も大切ですね、と付け加えた。都会とは違うゆとりと時間の流れの中で、好きなパンを作る。仕事でありながら、好きなことをしているという実感が杉山さんにはある。

スロなパン作りに込められた想い。フロッケンブロートと一緒に、温かい気持ちもいただいた、そんな美しい伊豆への旅になった。



右上:汚れないよう軍手を巻きつけたオープン。焼床がそのまま引き出せる
右下:ピカピカに磨きこまれた昭和41年製の三幸機械社製のオーブンを発見
上:これが発明中のフック。エッジを立てるため鍛造して作られている



ベケライ・ダンケ
住所:静岡県伊豆の国市三福637
TEL:0558-76-8777
営業時間:10:00~18:30(平日)、
~16:00(土曜)
定休日:日曜・祝祭
URL:http://www.backerei-danke.com

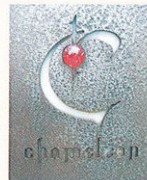


Vous avez choisi?

ご注文はお決まりですか？

今回のご注文は…

カメレオンの
「クラテッロ コン クレシェンティーナ」



暗がりに浮かぶ「カメレオン」のマークを横目に、階段を下りる。扉の向こうに広がるのは、クリアで無機質な空間だ。中央のカウンター、漆塗り仕上げた板の木の分厚い板が、その雰囲気と親しみのあるものに変えている。

カメレオンのごとく多様進化型することを目指したこのレストランでは、シェフの萩原雅彦さんが、毎夜、洗練された大人の目と舌を愉しませている。

レストランにとって、パンの存在は実は微妙なものである。「カメレオン」のように13品もの料理が登場する店の場合には特に。なぜなら、あまりパンがおいしいと最後までたどり着けなくなってしまうからだ。

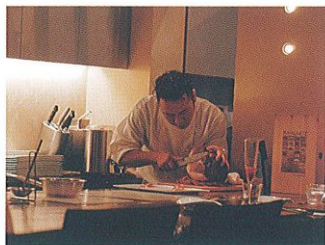
「僕の場合、自分でパンを作るのは料理の1品としてですね」

ちょうど、フォカッチャが焼き上がった。なんとも言いえない良い香りが漂ってくる。オリーブとアンチョビ、セミドライトマトとアンチョビ、そしてオリーブオイルだけのシンプルなフォカッチャの3種だ。

熱々をほうばると、力強い旨みが口いっぱいに広がる。粉の旨みが、塩とたっぷりのオリーブオイルの力で引き立てられているのだろう。噛むほどに、生地が深まっていく。レストランならではの太粒のグリーンオリーブの濃厚な味わい、トマトのジューシーな酸味、そしてワインが欲しくなりそうなアン

チョビの力強さに負けない存在感がある。今までやや軟弱な印象があったフォカッチャだが、これを食べてそれが一変した。萩原さんの言う、料理としてのパンの意味にも納得がいく。「粉はイタリアのものを使っています、その方が旨みがあっておいしいんですよ。本当は520℃〜540℃の石窯で1分半ほど、さっと焼き上げるのがいいんです。元々フォカッチャはピッツアの前身、その場で食べてこそおいしいものなんです」

フォカッチャはピッツアで有名なナポリ地方で、アンチョビやハーブをはさんで売り歩いていたのが始まりといわれているそうだ。



丁寧に包丁を滑らせ、絶妙な厚さを切り出す。シェフの手さばきを愛するものカメレオンの魅力

「フォカッチャやピッツアは、日本で言えばラーメンのようなものなんです。イタリアでは、お昼をしっかりと食べて、夕食は5時から6時くらいに軽くサラダ、ハム、チーズにパンなんかで済ませることがほとんど。だから、夜遅くにお腹がすいた若い人たちはピッツアを食べに行くんです。実際、夜に営業しないピッツェリアがほとんどですよ」

萩原雅彦シェフ Profile

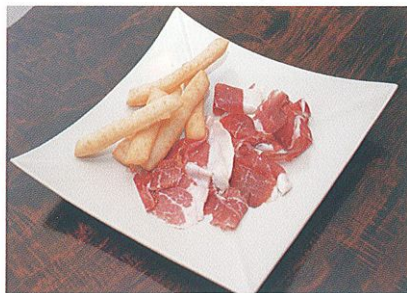
1990 渡伊 グァルティエロ・マルケージ (ミラノ)、アンジェロ・バラクッキ (アメリア) 勤務
1993 レストラン・エル・トゥーラ 総料理長として就任
2001 イタリアンレストラン カメレオン開店



イタリアンレストラン カメレオン
東京都港区東麻布1-17-9
アネックス東麻布B1F
Tel: 03-5545-3680
営業時間: 18:00-24:00 (L.O.)
定休日: 不定休
※ 要予約・コースのみ ¥9000
URL: <http://www.chameleon-hp.com/>

では、パスタとパンは一体どんな風に食べ分けられているのだろうか。

「粉を食べるという意味では同じですが、料理のなかではパスタとバーネ (パン) は明確に分かれています。おそらく違うのはイーストを使うかどうか。ご存知の通り、パスタにはたくさんの種類があり、すべて料理の中に組み込まれています。ニョッキやクレープなどもイタリアではパスタとして扱われるんですよ」



パン生地はボローニャ地方に伝わるもの。
ラードのこくが甘みがクラテッロを引き立てる

1つの料理として昇華したパスタは、もはや主食ではなく料理として扱われる。それでは、パンはどうだろうか。

「おそらく、フランスのパン屋のような情熱はイタリアにはないと思います。パンは、肉や魚の料理の時もパスタの時も一緒に食べますが、もっと地味な位置づけ。日本のお米に近い感覚だと思います。例えば、煮込み料理が多いトスカナ地方にはリボリタ (再び温めるの意) という野菜料理があります。いわゆる田舎料理で、生ハムの骨に野菜や豆を入れて煮込んだものを、固くなってしまったパンの上にかけてやわらかくして食べるというもの。翌日はまた野菜を加えて煮込む。何となく冷えて固くなったお米の食べ方に似ていますよね。酵母や粉に特にこだわったり、配合に新たに手を加えてオリジナリティを出したりということはフランスに比べて少ない。パスタは独り歩きしていますが、パンは常に料理と共にあるもの。むしろ伝統に基づいたパンが多いと思います。ただ、地方には面白いパンがありますよ」

気になる一言に、思わず反応した。ぜひ、教えていただきたい。

「生ハムと一緒に食べる、クレシェンティーナという揚げパンがあるんです。今日は極上のクラテッロがあるので、どうですか？」

—も二もなくうなずいていた。

「バルマの北の方にあるジベッロ産の16〜24ヶ月のもの、正真正銘のおいしいクラテッロです。これは、更にタオルをワインに浸し、出来上がったクラテッロにグルグルと巻きつけて2週間ほど寝かせたもの。この間は白ワインだったんですが、今回は赤ワインにしてみました。すばらしいですよ」

極上と呼ぶのにふさわしく、それは専用の木箱にしっかりと

と保管されていた。萩原さんが、丁寧な手つきでごく薄くカットしていく。深い赤みが何とも言えず美しい。

続いて、クレシェンティーナを用意する。白金豚のラードを多めに練りこんだパン生地を、小さくカットして揚げていく。口当たりはサラツとしていくが、クラテッロとよく合う甘みとコクが残るよう、しっかり計算されているのだ。クレシェンティーナ (小さくふくらむ) という意味の通り、鍋の中でプクッとふくらむ姿がかわいらしい。

「どうぞ」

クラテッロ コン クレシェンティーナができあがった。

まずは、クラテッロから。口元に近づけると、花のような赤ワインの芳しい香りがフワッと立ち上ってくる。香りの美しさに、口に入れるのも忘れしばし恍惚となる。赤ワインのタオルに巻かれていたからだろうか、塩気が程よく、生ハム特有のツンとする匂いも消えている。肉の繊維そして脂肪はねっとり甘く、ゆるやかに溶けて広がっていく。まるでチーズとワインを口にしたような、爽やかで熟成したすばらしい余韻。これは、確かになかなか口にするのでない逸品と感動を覚えた。そして、クレシェンティーナを一口。サクモモチッという食感がたまらない。揚げたことによるほどよいコクが、クラテッロと良く合うのだろう。いくらでも食べられてしまう危険な組み合わせだ。

けっして主張しすぎず、あくまで料理を支えるイタリアパンの存在は、遠い食の原点を思い起こさせる。イタリア料理の魅力は意外とそんなところにあるのかもしれない。

情熱を秘めながらも、クールに淡々と作業をこなしていく萩原さん。その料理はイタリア料理でありながら、懐石料理に通じる繊細さを持ち、季節、素材、器、色彩のすべてにこだわりが見える。料理を構成するかのように、素材やレシピ、歴史などを交えて論理的に話を進める萩原さんの姿が心に残った。

最後にお忘れなきよう。13品から構成されるコースでは、最後のデザートに至るまでにパンを食べ過ぎないこと。クラテッロは単品として注文が可能。数量に限りがあるので、どうしても食べたい場合は予約の際に確認を。

多様進行形のレストラン「カメレオン」。今日もまた何か新しいことが始まっているかもしれない。

注) クラテッロ

生ハムの腿の骨を抜き、膀胱に詰めて上を紐に結びつけて熟成したもの。今回いただいたのはMAIALARTE社のもので、幻の生ハムと言われている。

ある日のメニューから

鮎のソテー (写真右) 少々苦味のあるとびきり新鮮なソテーは、オリーブオイルとの相性もよく、口当たりが全体をまとめる。あわせたのは小さく切ったパスタ、パプリカの酸味がアクセントのソースは、すり鉢ですいたトマトをホリホリとミキサーで滑らかにしたもの。 ブルーニョールとオマール海老のソテー (写真左) ブレイキングの中にアスパラガスをこごろ入り、コクのあるジューシーなソースと絡む。その上にオマール海老がのびのびとした食感を添える。皿に描かれたソースの緑とブレイキングの黄色のコントラストが美しい。	無花果のピスタチオソース (写真左) 熟れた無花果にピスタチオのグリーンソースがかり。皿に甘さを添える。	冷製スパゲッティニ 枝豆と針烏賊和え 枝豆の緑と烏賊の白、歯ごたえある中に、新鮮な豆の味が際立つ。やや薄味の調味料で上品にまとめた一品。
鶏肉のソテー 鶏肉のソテーは、オリーブオイルとの相性もよく、口当たりが全体をまとめる。あわせたのは小さく切ったパスタ、パプリカの酸味がアクセントのソースは、すり鉢ですいたトマトをホリホリとミキサーで滑らかにしたもの。	冷製スパゲッティニ 枝豆と針烏賊和え 枝豆の緑と烏賊の白、歯ごたえある中に、新鮮な豆の味が際立つ。やや薄味の調味料で上品にまとめた一品。	冷製スパゲッティニ 枝豆と針烏賊和え 枝豆の緑と烏賊の白、歯ごたえある中に、新鮮な豆の味が際立つ。やや薄味の調味料で上品にまとめた一品。

サントノレキャラメル
¥420 (パティスリー パリセヴィエ)
ミルクーさとほろ苦さが同居した、
キャラメル好きにはたまらない1品。



brown

ダノワーズ・オレンジ
¥220 (オー パカナル大崎店)
サクサクとしたパイ生地に、
たっぷり乗ったオレンジが
おいしい。



orange

カトリース
¥367 (パティスリー キャロリース)
中にはリュ・バプのコンポートが
ぎっしり。ストロベリーのパウダー
が色鮮やか。

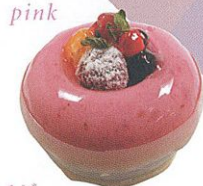


red

フロマージュ クリュ
¥350 (ミラベル)
酸味の強いふっくらとしたチーズ
の味わいは、まるで爽やか。



white



pink

ルビー
¥420 (サロンド・テ・スリジェ)
ほんのりピンクがかわいい
フランボワーズなどの
ベリーづくしのケーキ。

色で楽しむパンとお菓子

私たちが普段何気なく口にしてるパンやケーキ。
その魅力のひとつが、目を愉しませてくれるさまざまな色です。
そこで今回は色のお話を少し。実は地球上にある全ての色というのは、
グラデーションになるように並べていくと、一巡してほぼひとりの円になるのです。
そして隣り合っていて良く似ている色(類似色)や、
反対に位置していて対になる色(補色)があります。
例えばレモンの黄色とメロンの黄緑は類似色、苺の赤と抹茶の緑は補色、というように。
ちなみに色相の世界では、白・黒・灰色は円の中に含まれず、
色みを持たない色(無彩色)と呼ばれています。
こんなふうに、時には色を基準としてお菓子やパン選びをしてみても
楽しいかもしれません。さて、あなたのお気に入りのどんな色?

トロピカル
¥399 (パティスリー ルミュー)

目にも鮮やかなマンゴーのムース。
中に潜んだパッションの爽やかさ
が味でも色を添えています。



yellow

ピスタチエ
¥451 (キャトルキャール)

甘みの強いピスタチオクリームに
色鮮やかなアプリコットジャムが
綺麗。



light green



green

宇治
¥350 (菓子工房 オークウッド)
ミルク宇治金時のケーキパー
ジョン。シェフのこだわりが感じ
られる1品。



black

黒パン
¥180 (パン焼き人)
バルサミコの酸味と甘みの
両方がしっかりと感じられ、
癖になる味。

巨峰のタルト ¥262 (穂の香)
層の美しいデニッシュ生地と、カスタード、
フルーツのバランスの良さが見事。



purple

SHOPLIST

店名	住所	電話番号
青山アンデルセン	東京都港区南青山5-1-26	03-3407-4833
アテスウェイ	東京都武蔵野市吉祥寺東町3-8-8	0422-29-0888
アトリエ・ド・マヌピッシュ	東京都文京区西片1-2-2	03-5804-4242
ア・ボワン	東京都八王子市追分町23-15	0426-22-0333
アン・ブチ・バケ	神奈川県横浜市青葉区みずが丘19-1	045-973-9704
アンジェリーナ	東京都練馬区桜台3-42-24	03-3557-1577
アンソレイユ	神奈川県横浜市港北区太尾町252-1 グランドメゾン大倉山1F	045-546-1884
ウィーン菓子工房 リリエンベルグ	神奈川県川崎市麻生区上麻生4-18-17	044-966-7511
ヴィロン	東京都渋谷区宇田川町33-8	03-5458-1770
エーグルドゥース	東京都新宿区下落合3-22-13	03-5988-0330
菓子工房オークウッド	埼玉県春日部市八丁目966-51	048-760-0357
オーバカナル 大崎店	東京都品川区大崎1-11-1ゲートシティ大崎B1	03-3494-6441
オーボヴェータン	東京都世田谷区等々力2-1-14原田ビル1F	03-3703-8428
オリジンヌ・カカオ	東京都目黒区緑ヶ丘2-25-7 ラ・クール自由が丘2F	03-5731-5071
甲斐小麦のパン屋 Fortuna	東京都世田谷区世田谷1-10-19コーポオオ101	03-3706-1977
カタネベーカリー	東京都渋谷区西原1-7-5	03-3466-9834
カフェアルトファゴス	東京都渋谷区代官山町20-23代官山プラズ1F	03-5489-1133
キャトルキャール	東京都小金井市貫井南町2-7-14	042-388-8814
金麦	東京都港区白金台5-11-4	03-5791-4536
薫々堂	神奈川県横浜市泉区和泉町3857-10	045-805-0403
殺蔵	長野県上田市大字上野2338	0268-21-8000
自家製パン工房 パオ	千葉県松戸市新松戸3-133	047-349-2560
サロンド・テ・スリジェ	東京都調布市小島町1-35-8	0424-87-0675
ダンディゾン	東京都武蔵野市吉祥寺本町2-28-2-B1	0422-23-2595
ベッカライ徳多朗	神奈川県横浜市青葉区美しが丘5-12-6	045-902-8511
パティシエ・シマ	東京都千代田区麹町3-12-4麹町KYビル1F	03-3239-1031
パティスリー キャロリース	東京都練馬区春日町6-10-28	03-3926-0711
パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ	東京都日野市高橋17-8スビカビル1F	042-591-0121

店名	住所	電話番号
パティスリー シイヤ	北海道札幌市中央区北5条西21丁目1-15	011-611-7003
パティスリー スリール	東京都目黒区五本木2-40-8	03-3715-5470
パティスリー フレ	福岡県福岡市中央区天神2-8-129	0120-368-320
パティスリー ルミュー	東京都調布市西つづじ丘4-6-2-108	0424-43-0820
ビエール・エルメパリ	東京都千代田区紀尾井町4-1ホテルニューオタニ ザ・メインロビー階	03-3221-7252
ビッコリーノ	東京都町田市野津田町830	0427-35-0201
ブーランジェリー ビアンフェ	東京都国分寺市東3-17-26	042-572-5902
ブーランジェリー POUR VOUS	東京都渋谷区上原1-22-2良美ビル1F	03-5465-2333
ブーランジェリー ベー	東京都練馬区東大泉3-16-32	03-5387-3522
ブーランジェリー ラセゾン	東京都渋谷区代々木4-6-4エクセレント代々木1F	03-3320-3363
ブラスセリー&ブーランジェリー	東京都世田谷区玉川12-27-8	
ブルディガラ玉川高島屋S・C	玉川高島屋S・C ケヤキコート1F	03-5717-3336
フランス菓子 16区	福岡県福岡市中央区薬院4-20-1	092-531-3011
ベッカー神楽坂店	東京都新宿区神楽坂6-8-30	03-3513-7866
ベッカライ デル	東京都府中市天神町3-16-2/レススモール	042-364-5550
穂の香	神奈川県横浜市青葉区新石川1-22-1-102	045-911-2987
ポワンジュ	東京都港区麻布十番3-3-10	03-5445-4707
マインベッカー	千葉県市川市新井1-6-7	047-358-3700
ミッシェル ミッシュ	東京都世田谷区松原1-36-10	03-3327-8007
ミュゼドゥ・ショコラ テオブロマ	東京都渋谷区富ヶ谷1-14-9	03-5790-2181
ユーバム・ディー・マイスター 丸ビル店	東京都千代田区丸の内2-4-1丸ノ内ビル地下1階	03-5220-3301
ラ・ブランジュ キニヨン	東京都国分寺市南町2-11-23リヴェールプラザ101	042-325-6616
ラ・ブランジュ・ナイフ 代官山店	東京都渋谷区恵比寿西1-30-13グリーンヒル代官山101	03-3496-0870
ル・スリール・ダンジュ	東京都国分寺市西元町2-17-10	042-304-3255
ル・ブラン	東京都多摩市関戸4-7-8	042-376-0970
ルコント	東京都港区南青山1-1-1新青山ビルB東館1F	03-3479-2838
ル・ジャルダン・ブルー	東京都多摩市芝山1163	042-339-0691
ル・ラピュタ	東京都江戸川区西葛西3-3-1-1F	03-5674-5007
ロートンヌ	東京都東村山市秋津5-13-4	0423-91-3222

From Editors

生乳とブドウの加工品がこんなに沢山あるとは思いません
でした!ノアの箱舟がやって来たら、絶対に牛とブドウを忘れ
ないようにしよう。そう心に誓った、今回の会報誌でした。お
っと、猫も忘れずに!(ヤムコ)

「おいしさは知識や理論からではなく長年の経験による感
性から作られるもの」とKシェフ。ものを作り出す過程で自ら
の体に染み付いた感覚を大切にしたい、職人らしいその言
葉と誇りに満ちた表情が心に響いています。(Mitsuyonn)

干しぶどう、バター、コンフィズリー。人間の知恵と自然の恵
みが結晶した、“滋の宝石”たちを味わい比べる贅沢な経験
は、身も心も豊かに充たしてくれました。(身のほうはほどほ
どでいいんだけど!) (Asca)

スタッフに仲間入りしてから、毎日が楽しくあつという間に過
ぎています。今は“ただのお菓子好き”な私…。これからた
くさん勉強していくので、ビシビシしてくださいー!! (パンナ)

季節を色にたとえると、秋はやっぱり茶色だな。人生を色に
たとえると、いろいろな色が混在しているけど、いつか自分の
人生を振り返るとき、明るい色調を答えられるといいな。
(うらん)

梨、桃、葡萄、柿、蜜柑と進むにつれ、日本に生まれてよかつた
ことを実感します。秋はすべての実りの集大成、なんと幸
せな季節。小麦も今年は豊作。神様に感謝。(茶通)