

お菓子にまつわるいろんなモノを解説！ お菓子のおいしい話

今回のテーマ
カスタード
クリーム

お菓子の世界の代表選手

お菓子の主役や脇役として、最も有名といっても過言ではないのが『カスタードクリーム』です。皆さまもプディング(プリン)やシュークリーム、エクレア、タルト、フレンチトーストなどでご存知ですね。カスタードクリームの歴史は深く、16世紀にイングランドの宮廷で登場しました。当時のデザートに使用されたことや、同じ16世紀にカスタードプリンが登場した記録が残っています。その後フランスに伝わり、クレーム・アングレーズ、クレーム・パティシエールとも呼ばれるようになりました。一般的な製法は、卵黄・砂糖をよく混ぜ小麦粉(またはコーンスターチ)を加え、温めた牛乳を少しずつ加えて、とろみがつくまで加熱します。バニラの香りをつけることが多く、薄黄色が特徴的です。

「カスタード」って、何？

カスタード(Custard)の語源は、中世英語のcustarde(スパイスや砂糖で味付けた肉やフルーツを卵でまとめたパイ)といわれています。現在は、「牛乳・卵・砂糖を混ぜ香料を加えてクリーム状にしたもの」という意味で、お菓子だけでなく、キッシュやグラタン、カルボナーラなどの料理にも使用されています。日本料理の卵豆腐や茶碗蒸しは見た目や製法がカスタードと似ていますが、牛乳を使わないためカスタードを使った料理ではありません。イチリュウのカスタードクリームは、当店のパティシエが濃厚で風味豊かなレシピを開発し、長年ずっとその味を守り続けています。毎日産み立ての新鮮な卵を使い、さらにバニラビーンズをたっぷり使用しています。シュークリームやタルトフリュイ、和栗のモンブランで使用していますので、ぜひ召し上がってみてください。



タルトフリュイ

パティスリー イチリュウからのお知らせ

イチリュウのケーキたちも、すっかり秋の装いに衣替え。ブラウン色のキャラメルやショコラ、栗を使ったケーキをご用意しています。「キャラメルマロンシフォン」は、マロンクリームと栗をトッピングした、キャラメル味のふわふわシフォンケーキです。「キャラメルマロン」は、風味豊かなマロンムースをキャラメルムースで閉じ込めました。「ショコラマロンパフェ」は、パフェに見立てた贅沢スイーツ。相性抜群のチョコと栗のコラボをお楽しみください。パティシエのアイデアとセンスが詰まった秋のスイーツ。あなたならどれを選びますか？

キャラメル、ショコラ、マロン… 秋色のケーキが大集合！

●キャラメル
マロン
380円



※価格は税抜表示です。



●キャラメル
マロンシフォン
360円

●ショコラマロンパフェ
650円

スタッフのイチ押し！

イチリュウの元気スタッフが「3種の芋タルト」をご紹介します！

息子の成長に
毎日元気を
もらいます♪



青野晋治 Shinji Aono
趣味：息子と遊ぶこと

こんにちは！シェフ・パティシエの青野です。主に婚礼菓子やシャルロット・オ・ショコラの製作を担当しています。学生時代は野球部で汗を流していたのですが、今は息子と遊ぶことが一番の楽しみです！仕事は休みの日には、私が息子の保育園の送り迎えをします。帰りは公園で遊んだり、妻に内緒でソフトクリームを食べたり

しています(笑)。家に帰ると、今度は戦いごっこです！こんな何気ない小さな日常の積み重ねに、息子の成長を喜びと感じます。そんな私のイチオシは、「3種の芋タルト」です。紫芋に安納芋をたっぷり使ったクリームを組み合わせました。間にさつま芋のスライスをサンドしてお芋の食感を残しています。ひとつのケーキで紫芋、安納芋、さつま芋3種のお芋が堪能できるんですよ。ご家族やご友人との秋の



3種の芋タルト
400円

ティータイムのおともにいかがですか。いつも頑張っているご自身へのご褒美にもぜひ！

スイーツ直行便



発売以来
30年以上の
ロングセラー

5〜30個入もご用意しています。※賞味期限：常温で2週間

シャルロット・オ・ショコラ

- 1本タイプ(Sサイズ) 850円
- 1本タイプ(Mサイズ) 1,200円
- カットタイプ(12個入) 2,120円

生マカロン



できたてをすぐに急速冷凍。
30日間保存可能。

- 5個入 1,000円
- 10個入 2,000円



携帯はこちら

特別送料 全国一律 1ヶ口 600円(税別) ご注意 092-531-5268 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)

※離島・沖縄県は除きます。 ※お届け日はご注文の5日後よりご指定いただけます。

※価格はすべて税抜表示です。

ラッキーナンバープレゼント！

イチリュウのポイントカードをお持ちの方に毎月抽選で季節のお菓子をプレゼント！

詳しくは ▶ <http://www.ichiryu.jp/card.html>

携帯メール無料会員募集中！

- 入会時にお菓子をプレゼント♪
- さらにラッキーナンバーをプラス！
- オトクな情報を配信中！

登録、年会費無料！▶

