

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
モンブラン

名峰「モンブラン」に見立てて

『モンブラン』の起源は、栗のペーストに生クリームを添えたイタリア・ピエモンテ州の家庭菓子だといわれています。1907年創業のパリのカフェ「アンジェリーナ」が、メレンゲのベースの上にマロングラッセをつぶして作ったクリームと生クリームを搾り出した形に発展させ、「モンブラン」として売り出し、ヨーロッパ中に広りました。

モンブランとは、フランス語で「モン」は「山」、「プラン」は「白」「白い山」という意味。アルプスの名峰モンブランをイメージし名付けられました。

和製「モンブラン」のはじまり

1933年、迫田千万億(さこた ちまお)氏がフランスを旅した際、名峰モンブランの

パティスリー イチリュウからのお知らせ

クリスマス会、新年会などには、ちょっとした手土産やプレゼントが必要なことが多いです。そんな時、イチリュウの焼き菓子ギフトがおすすめです!クリスマスギフトには、サンタがバスに乗った「ノエルバス」、シンプルでお洒落な「ノエルキューブ」、かわいいカップ入りの「ペアカップ」など

全8種類。お正月用のモダンなギフトには、裏表で顔が違う「ねことだるま」、素敵な羽子板型ギフト「羽子板」など3種類ご用意しています。いずれも、贈り先の人数や用途に合わせてお選びください。かわいい容器はインテリアにもなりますよ♪

※価格はすべて税抜表示です。

クリスマス&お正月には かわいい焼き菓子ギフトを



姿に感動し、フランス版モンブランを日本風にアレンジしました。ベースのメレンゲをカステラに変え、栗のクリームは日本人に馴染みの深い栗の甘露煮を使って。こうして完成したのが、今では懐かしいカップケーキ型の和製「モンブラン」です。

黄色いクリームは、栗のクリームに白餡を加えて日本人好みの味にするなど、業者やケーキ店のさまざまな改良を重ね、日本中に普及しました。

現在では栗以外の素材、紫芋や苺クリームのモンブランなど、多くの種類が創られ親しまれています。イチリュウでも、クリスマスケーキ「モンブラン ヌフ」をはじめ、素材にこだわったモンブランを提供しています。「ヌフ」は仏語で「新しい」の意味で、従来のイチリュウ人気のモンブランの味をそのまま活かし、斬新な形にチャレンジしました。ぜひお召し上がりください。

おすすめ商品の紹介

年末年始のご挨拶に最適! イチリュウオリジナルギフト

年末年始は一年で最も集まりごとが多い時期。お歳暮・お年賀のご挨拶に、イチリュウの箱入り焼き菓子ギフトはいかがですか?

さまざまな焼き菓子が楽しめる「オリジナルギフト」は、4種類ご用意(1,500円~5,000円)。

pâtisserie



●オリジナルギフト
2,000円

pâtisserie

●オリジナルギフト
3,000円

CHARLOTTE



●シャルロット・オ・ショコラ
12個入り 2,120円

CHARLOTTE

●博多練乳マドレーヌ
15個入り 1,500円

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!→

スイーツ直行便

～お取り寄せ・贈り物にどうぞ～ ネット注文できます<http://ichiryu.shop-pro.jp>

シャルロット・オ・ショコラ 生マカロン

●1本タイプ(Sサイズ) 850円

●1本タイプ(Mサイズ) 1,200円

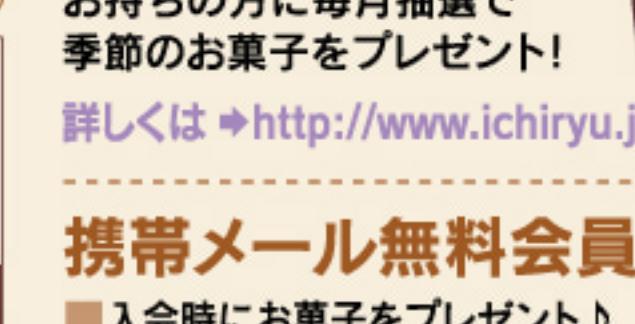
●カットタイプ(12個入) 2,120円

特別 送料 全国一律 1ヶ口 600円

ご注文 お問合せ ☎ 092-531-5268

※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。

受付時間 9:00~18:00
(年中無休)



※価格はすべて税抜表示です。