

# 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  
スポンジ

## スポンジの祖先はカステラ？ ※諸説あります。

さまざまなケーキの土台としてかかせないスポンジケーキは、一般的に砂糖と卵を泡立て、小麦粉、バターなど加え混ぜ合わせた後、オーブンで焼いて作られます。一見シンプルですが、実はとても奥が深いスポンジケーキ。そこにはどんな歴史があるのでしょうか。

スポンジを作る工程のひとつ、「卵を泡立てる」という技術は、お菓子の歴史においてとても画期的な発見でした。この技術は15世紀頃、現在のスペイン・カスティーリャ地方で考案され、スポンジのはじまりともいわれる、いわゆる「カステラ」が作られました。当時の生地はまだきめが粗く、パラの精油やワインを加えるなどさまざまな工夫がこらされました。18世紀になると製法

が確立し、今のようなやわらかくきめ細かい生地のスポンジが作られるようになったのです。日本では、16世紀(室町時代末期)にポルトガルの宣教師によって伝えられたカステラが、スポンジケーキのルーツといわれています。スポンジには、卵黄と卵白を別々に泡立てる(別立て)軽くきめ細かいビスキュイと、一緒に泡立てる(共立て)しっとり口溶けの良いジェノワーズの2種類があり、ケーキによって使い分けられます。イチリュウでも、ホールケーキやロールケーキなど、それぞれの材料の配合を変えケーキに合わせたスポンジを作っています。定番人気の「シャルロット・オ・ショコラ」は、しっとりやさしいジェノワーズを軽いビスキュイで包んだお菓子なんです。土台としてケーキを支えるスポンジにも、パティシエのこだわりが詰まっています。ぜひスポンジに注目してケーキを召し上がってみてください。きっと新しい味わいが見つかるはずですよ。

## パティスリー イチリュウからのお知らせ

春は、なんだかふわりとしたケーキが似合いますよね。そこで、イチリュウの定番ロールケーキを2種類ご紹介します！毎日産み立てが届く福岡県朝倉郡産「約束の卵」と長崎県五島産の小麦粉を使ったロングセラー商品です。「ふわっとロール」は、純度100%の蜂蜜や三温糖などで自然な甘み

※価格はすべて本体価格です。

を出しました。「きな粉ロール」は、深い味わいと香りの「極上 黒須きなこ」を使用、クリームの中に丹波の黒豆を入れて和菓子のような美味しさをプラスしています。特別な日のケーキはもちろん、いつものケーキもイチリュウでご利用ください。

●ふわっとロール  
1本 1,100円  
ハーフサイズ 550円

●きな粉ロール  
1本 1,100円  
ハーフサイズ 550円

## 手土産にも普段づかいにも♪ イチリュウのロールケーキ

※写真はハーフサイズです。

## スタッフのイチ押し！

こんにちは！天神店店長の平田です。私の趣味はバスケット



平田 里穂 Riho Hirata  
趣味:バスケットとお酒を飲むこと  
所属:天神店(博多大丸・福岡天神店)

## イチリュウ元気スタッフのイチオシは 口どけのよい「なめらかプリン」

ボールをすることです。小学4年生から専門学校まで約11年間プレイしていたので、もちろん体力に自信アリ！社会人になってからはなかなかプレイできていませんが、これからも機会を作って続けていきたいです。運動系以外では、お酒を飲むのも大好きです。休日には友達を誘って出かけたり、飲みに行ったり。仲間とわいわい楽しむ空間が私の癒しと

なり、仕事の原動力となっています。そんな私のおすすめは、「なめらかプリン」です。ジャージー牛乳と新鮮な朝どれ卵をたっぷり使ったクリーミーなプリンは、シンプルに見えて深みのある味わいが魅力！まろやかな生クリームがお口でなめらかにとろける感覚もたまりません。春は、「なめらかプリン」でホッと一息、ティータイムはいかがですか？イチリュウ全店舗で販売しています！



なめらかプリン 1個 180円(本体価格)

## スイーツ直行便



発売以来  
30年以上の  
ロングセラー

～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(本体価格)
- 1本タイプ(Mサイズ)  
1,200円(本体価格)
- カットタイプ(12個入)  
2,120円(本体価格)

5～30個入もご用意しています。※賞味期限:常温で2週間



- 5個入  
1,000円(本体価格)
- 10個入  
2,000円(本体価格)

※解凍後の賞味期限:要冷蔵3日間

できたてをすぐに急速冷凍。  
30日間保存可能。



携帯はこちら

特別  
送料

全国一律 600円

※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。

ご注文  
お問合せ 092-531-5268

受付時間 9:00~18:00  
(年中無休)

## 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！➡

