

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
塩

お菓子づくりにかかせない「塩」

2007年頃に「塩キャラメル」がブームになってから、今では定番化しつつある「塩スイーツ」ですが、今回はその「塩」について、少しお話しします。

日本のお菓子と塩の関わりは長く、平安時代の文献には、お菓子の原料として塩が記録されています。明治時代(1905年)になると、塩の専売制が施行されます。これにより、一般企業や個人による塩の製造、販売、輸入が規制されました。日本では昔から、スイカに塩を振ったり、「甘味を最大限に引き出すため」に塩を使用してきました。塩梅、隠し味(隠し塩)、「手塩にかける」という表現があるように、塩は日本食にとって重要な存在なのです。和菓子の世界では、甘い餡

を作る時に塩を入れたり、塩羊羹、塩大福、塩飴など、「塩と甘み」の組み合わせがたくさんあります。

世界各国でも塩をアクセントに使ったお菓子はたくさんあります。「塩スイーツ」を世界的に広げたいきっかけは、世界的に有名な「ゲランドの塩」の産地・フランス・ブルターニュ地方のパティシエ、アンリ・ルルーです。1970年代後半、地元の人に愛される味を創ろうと彼が考案したのが、塩バターキャラメル「C.B.S.」でした。「C.B.S.」は菓子業界で高い評価を得て、世界的に「塩スイーツ」の人気は高まってきました。日本では、2002年の塩の自由化で世界各国の塩が輸入されるようになり、「塩スイーツ」を販売する菓子店が増加しました。そして2007年、塩キャラメルを始めとする塩スイーツブームが起きたのです。イチリュウおすすめの逸品「博多塩チーズケーキ」も、糸島産「またいちの塩」がアクセントになった塩スイーツです。ぜひお試しください。



パティスリー イチリュウからのお知らせ

毎日焼きたて。イチリュウ定番「おやつ菓子」をご紹介します♪

イチリュウ各店舗で販売している、定番人気の「おやつ菓子」。密封包装すれば日持ちがするところ、毎朝パティシエが焼き上げています。「お子様でも気軽に買って、歩きながらも食べられる」がコンセプト。なかでも人気の「完熟林檎のパイ」は、1個110円という手軽さ！サク

※価格は税抜表示です。 ※大丸店では販売しておりません。

サクしたパイ生地の中に、ブラウンシュガーや香りのよいシナモンでじっくり煮詰めた国産リンゴを閉じ込めました。いつものおやつや、簡単な手土産におすすめです。店頭のショーケースをのぞいてみてくださいね。



●完熟林檎のパイ
1個110円

スタッフのイチ押し！

こんにちは！筑紫野店の大橋です。今、私のマイブームは写真を撮ること！昨年の秋から始め



大橋 愛美 Aimi Ohashi
趣味:カメラ、旅行
所属:筑紫野店

イチリュウ元気スタッフのイチオシは筑紫野店限定「アントワネット」

ました。季節感あふれる写真が好きなので、この夏は海に行つて素敵な写真をたくさん撮りたいです。

そして、カメラとセットで楽しめる旅行も大好きです。今と季節は反対なのですが、今年の目標は「雪がたくさん降るところに行くこと」。南国・鹿児島育ちなので、一面真っ白な銀世界で素敵なショットを撮る

のが夢です。そんな私のおすすめは、筑紫野店限定ケーキ「アントワネット」です。王妃マリー・アントワネットが着るようなドレスをイメージした生クリームとイチゴのエレガントなケーキです。ドーム型のふわふわスポンジに生クリームと苺をサンド。ドレスの飾りをモチーフに生クリームで描いた可愛い花びらがアクセントです。お祝いごとももちろん、ご家族やご友人が集まった時や手土産など、いろ



アントワネット
15cm×15cm×10.5cm 2,600円

いろなシチュエーションでお楽しみいただけたら嬉しいです♪ご来店お待ちしております。

スイーツ直行便



発売以来
30年以上の
ロングセラー

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

5〜30個入もご用意しています。※賞味期限:常温で2週間



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

※解凍後の賞味期限:要冷蔵3日間



携帯はこちら

特別送料 全国一律 1ヶ回 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！▶

