

JOURNEY OF THE WORLD CAKE

世界お菓子紀行

価格
本体
680円
+税
基本のお菓子
76種類



お菓子で世界を旅しよう。

フランスのマカロン、イタリアのティラミス、
スペインのチュロス、アメリカのドーナツ……。
世界各国のお菓子にまつわる物語。



ASIA

- 100 ジャレビ
- 102 杏仁豆腐
- 104 月餅
- 105 **COLUMN-05**
中国の軽食 点心について
- 106 ニョニャ・クエ
- 107 ナタデココ
- 108 マンゴープリン
- 109 サークー・ガティ
- 110 羊羹
- 111 大福
- 112 **COLUMN-06**
日本の伝統 茶道と茶菓子

NORTH & SOUTH AMERICA

- 114 アップルパイ
- 116 マフィン
- 118 ドーナツ
- 120 カップケーキ
- 121 ブラウニー
- 122 アロス・コン・レチェ
- 124 ボン・デ・ケージョ
- 125 アルファホーレス
- 126 **COLUMN-07**
安くておいしい 世界の駄菓子

- 60 ベルギーワッフル
- 62 スペキュラース
- 63 ポルボロン
- 64 チュロス
- 66 トゥロン
- 67 ボーロレイ
- 68 パステル・デ・ナタ
- 69 スフォリアテッラ
- 70 ビスコッティ
- 72 ティラミス
- 74 ジェラート
- 76 パンドーロ
- 77 ザバイオーネ
- 78 パネトーネ
- 80 アマレッティ
- 82 カンノーロ
- 84 マコヴィエツ
- 85 セルニック
- 86 パパナシ
- 88 クリーチ
- 90 ブリヌイ

MIDDLE EAST

- 92 ロクム
- 94 ハマンタッシェン
- 95 クナーファ
- 96 バクラヴァ
- 98 ハルヴァ

CONTENTS

- 29 **COLUMN-02**
ウィーンのおやつタイム「ヤオゼ」
- 30 アマンドショコラ
- 31 ツィームトシュテルン
- 32 **COLUMN-03**
みんな大好き！ チョコレートの歴史
- 34 クレープ
- 36 エクレール
- 38 タルト・タタン
- 39 クレームブリュレ
- 40 マカロン
- 42 ガレット・デ・ロア
- 44 ブリオッシュ
- 45 ブラン・マンジェ
- 46 クロカンブッシュ
- 47 トリュフチョコレート
- 48 マドレーヌ
- 50 クグロフ
- 52 フラン
- 54 ミルフィーユ
- 56 プッシュ・ド・ノエル
- 58 クラフティ
- 59 **COLUMN-04**
お菓子天国 フランスの菓子店

- 4 はじめに・・・
お菓子について知ろう

EUROPE

- 8 スコーン
- 10 ショートブレッド
- 11 ジンジャーブレッド
- 12 トライフル
- 13 パウンドケーキ
- 14 クリスマスプディング
- 15 ミンスパイ
- 16 **COLUMN-01**
イギリス式アフタヌーンティー
- 18 バウムクーヘン
- 20 シュヴァルツヴェルダー・
キルシュトルテ
- 21 ベルリーナ
- 22 シュトレン
- 24 ヘクセンハウス
- 25 リンツァートルテ
- 26 シュトウルーデル
- 28 ザッハトルテ



SCONE

スコーン

ティータイムには欠かせない
イギリスの定番お茶菓子



ブルーベリーが練り込まれたスコーン。
そのままでもおいしくいただける。

ずっしりと重たい焼き菓子
の一種、スコーン。イギリス
では定番のお茶請けで、生地
にドライフルーツやチョコレ
ードを混ぜたものなど、バリ
エーションは多彩だ。
その原形は、粗びきの大麥
粉を型抜きせずにそのまま焼
いた、スコットランド発祥の
「パノック」というビスケット。
一九世紀以降、ベーキングパ
ウダーやオーブンの普及によ
り、現在の形へと変化した。
スコーンという名前は、ス
コットランド宮殿の王座に使
われていた「運命の石(スカー
ンの石)」に由来して名付けら
れたという説がある。そのた
め、現在も神聖なものとして、
ナイフを使わずに横半分に割
ってから食べるのがマナーだ
とされている。

Column 「かつての王宮」

スコットランド王国のかつての首都、パース。その郊外にあるスカーン宮殿は、歴代国王が暮らしていた当時の王宮だ。エディンバラ城に展示されている「運命の石」はもともとこの宮殿に置かれており、王位継承の戴冠式には欠かせないものとされていた。現在、宮殿は個人の所有となっているが、内部は見学が可能。豪華絢爛な調度品やコレクションなどを間近で見ることが出来る。また、「運命の石」のレプリカも必見だ。



のどかな丘の上に建つスカーン宮殿の全景。

基本の材料 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、バター

イギリスの喫茶習慣、アフタヌーンティーに欠かせないスコーン。



GINGERBREAD

ジンジャーブレッド



ショウガが香る
歴史あるクッキー

にっこりと笑ったジンジャーブレッドマン。クリスマス・デコレーションの定番だ。

Column

「湖水地方の名物」

イングランド北西部の湖水地方の小さな村、グラスミアには、約160年の歴史を誇るジンジャーブレッドの老舗「セーラ・ネルソン」がある。創業以来受け継がれているセーラ・ネルソン夫人のレシピは門外不出で、ショウガの効いたスパイスな味わいと、ほろほろとした食感が特徴だ。行列ができるほどの人気店なので、グラスミアを訪れた際にはぜひ味わってみたい。



れんが造りの家々が建ち並ぶ、穏やかなグラスミアの風景。

ジンジャーブレッドとは、生地にショウガを練り込んだクッキーの一種だ。ほかにもシナモンやナツメグ、ココアパウダーなどを加えることもあり、イギリスの家庭で広く親しまれている。

その歴史は古く、一説には一六世紀のイングランド王ヘンリー八世が、ベストの予防として国民にショウガを勧めたのがきっかけとされている。現在では、クリスマス・シ

ーズンに食されることが多く、人型をしたものは「ジンジャーブレッドマン」と呼ばれてクリスマスツリーの飾り付けにも使われている。ジンジャーブレッドマン同様、クリスマスの風物詩の一つ「ジンジャーブレッドハウス」は、ジンジャーブレッドを家型に組み立てたもので、童話「ヘンゼルとグレーテル」に登場するお菓子の家のモデルになったとされている。

基本の材料 小麦粉、砂糖、バター、ショウガ(粉末もしくはすりおろしたもの)、シナモンパウダー

SHORTBREAD

ショートブレッド

サクサクほろほろ
スコットランドの伝統クッキー



「ショートブレッドフィンガー」と呼ばれるポピュラーなショートブレッド。

小麦粉、バター、砂糖、塩のみで作られるシンプルなクッキー、ショートブレッド。名前のショートとは「サクサク」や「ポロポロ」を表す形容詞で、その名の通りほろほろとした食感が特徴だ。紅茶との相性が良く、長方形の厚切りタイプや、「ベチコートティール」と呼ばれる扇形のものが一般的とされている。

発祥の地スコットランドでは、一二世紀頃から作られており、当時は特別な席でのみ食べられる貴重なお菓子だったという。そして二六世紀、スコットランド女王メアリーの大好物として評判になり、イギリス全土に広まった。現在は、赤いタータンチェックのバックージに入った製品が世界的に知られている。

Column 「ウイスキーの聖地」

日本でも売られている、タータンチェックのバックージに入った「ウォーカー」社のショートブレッド。その始まりは、創業者であるジョセフ・ウォーカーがスベイスイアの村に開業した小さなベーカリーだった。この地域はスコッチ・ウイスキーのメッカとして有名で、50以上の蒸留所が集中している。これらの蒸留所は、見学はもちろん試飲をすることもでき、ウイスキー好きにはたまらない場所だ。



スベイスイアのシンボル、クライゲラヒー橋。

基本の材料 小麦粉、バター、砂糖、塩

POUND CAKE

パウンドケーキ



クルミなどのナッツ類がたっぷり入ったパウンドケーキ。

Column

「無人の菓子店」

コッツウォルズ地方に位置する村、カッスルクーム。イギリスで最も美しい村といわれているこの地には、有名な無人の菓子店がある。民家の玄関先に開かれた店先には、手作りのパンや焼き菓子がずらりと並び、ドアに備え付けられたポストに代金を投函するというシステム。ポリウムたっぷりのパウンドケーキは一つ1.5ポンドからとお手頃で、観光客からも大人気だ。



カッスルクームの風景。ハチミツ色の家々はコッツウォルズの特徴だ。

パウンドケーキとは、一八世紀頃に誕生したとされているケーキの一種だ。名前のパウンドは重さの単位「ポンド」に由来しており、小麦粉、バター、砂糖、卵をそれぞれ一ポンドずつ使って作ることがから名付けられた。家庭でも手作りされることが多く、生地にチョコレートやドライフルーツ、ナッツ類などを加えることもある。

ケーキと比べて日持ちするたため、イギリスでは祝い菓子として食されてきた。結婚式の際には、参列できなかったゲストに後日ケーキを配るという風習があり、ウェディングケーキとして使用される場合もあるという。二〇一一年に行われたウィリアム王子の結婚式では、真っ白にデコレーションされたフルーツたっぷりのパウンドケーキが登場して話題となった。

基本の材料 小麦粉、バター、砂糖、卵、ベーキングパウダー

TRIFLE

トライフル



イチゴのトライフル(左)とチョコレートのトライフル(右)。

フルーツやクリーム、スポンジケーキなどを層状に重ねたトライフルは、イギリスの定番デザート。起源は一六世紀頃、日にちが経って固くなったスポンジを酒やフルーツジュースに浸し、クリームなどを載せて柔らかくして食べたのが始まりだ。トライフルという名前は、このように残り物やあり合わせの物で作ることから、「些細なもの」を意味する。

当時のイングリッド女王、エリザベス一世は、生クリームとローズウォーターを使用したトライフルを食していたという。現在でも、スポンジの代わりにパンやビスケットを用いたり、洋酒やゼリーを加えたりと、自分好みの味でアレンジされている。

Column 「スーパーマーケットの定番」

小説「ハリー・ポッター」にも登場するほど、イギリスではポピュラーなトライフル。スーパーマーケットでは、カップに入った小さなものから、大きなホールサイズのものまで、さまざまなトライフルを買うことができる。また、牛乳を加えるだけの手作りキットや、トライフル専用のビスケット「フィンガービスケット」なども売られており、ホームパーティーの際に手作りする家庭も多い。



フィンガービスケット。通常のビスケットよりも軽く、ジュースを吸収しやすい。

基本の材料 スポンジまたはビスケット、生クリーム、フルーツ、フルーツジュースまたは洋酒

JOURNEY OF THE WORLD CAKE

世界お菓子紀行

2014年9月22日 第1刷発行

発行所 株式会社ファミマ・ドット・コム
〒170-6012
東京都豊島区東池袋 3-1-1
サンシャイン 60 12F

発行人 武井誠(株式会社エディング)

著作 株式会社エディング 出版編集部

編集 小出彩奈・谷伸子

デザイン 小出彩奈・谷伸子

写真 Shutterstock・photolibrary

印刷所 株式会社 ツーネット

.....

【この本に関するお問い合わせ先】

【電話の場合】

- 本書の内容については
03-5228-3951(株式会社エディング 出版編集部)
- 在庫、不良品(落丁、乱丁)については
03-5958-3817(株式会社ファミマ・ドット・コム)

【文書による本書内容のお問い合わせの場合】

株式会社エディング 出版編集部
〒162-0811 東京都新宿区水道町 2-14 柴木ビル 2F
『世界お菓子紀行』係

■株式会社ファミマ・ドット・コム情報は

右記をご覧ください → <http://www.famima.com/>
<http://www.pub-famima.com/>

© famima.com 2014 Printed in Japan

本書の内容、写真などの転載、複製、複写(コピー)、翻訳を禁じます。
本書を購入いただいたお客様ご本人あるいは第三者に依頼して、デジタル化することは、個人や家庭内の利用でも著作権法により認められておりません。

ジンジャークッキーの生地。