

平成 21 年 2 月 13 日

2 月 28 日～ 期間限定発売

和と洋の出会いが生んだ、まろやかなシュークリーム！

天然水でふっくらと炊いた北海道産あずきに
コクのある生クリームをあわせました！！

洋菓子のヒロタでは「ディスカバージャパン」という独自の取り組みを行っております。これは品質の高い「地方の名産品」をシュークリームやシューアイスとして商品化し、東京圏・大阪圏に紹介していくという試みです。全国的な知名度はあまり高くない素材にスポットを当てることで産地の活性化を促し、ひいてはにっぽん全体を元気にしていくことを目標としています。



このため日々原料の探求、商品開発に取り組んでいます。

今回、私たちが取り上げたのは北海道産の小豆！

おいしい“あん”をつくるために、大切な要素は何だと思いませんか？ 小豆の質、炊き上げる際の温度管理…、いろいろとありますが、なんといっても重要なのは“水”。あんの成分全体のうち 1/3 を占める水の味わいは、あんそのもののおいしさに直結します。おいしい水を日本中から探し求めた結果、私たちがたどり着いたのが日本の名水 100 選に輝く奈良県西吉野、大峰山系の湧き水。この澄みきったまろやかな水に出会えたことで、あんのおいしさに確信を持つに至ったのです。

北海道の広々とした大地を舞台に有機栽培で育った小豆、選りすぐりの純正砂糖、そして極めつけの水。この三要素をやさしく炊き上げて、ふっくらとした自慢の小豆あんが完成しました。

ここにヒロタのオリジナルレシピで作りあげたコクのあるホイップクリームをあわせ、ふわふわのシュー皮にとじこめて。小豆の雅やかな和風味を生かしつつ、なめらかで上品な洋菓みに仕上げました。

深い味わいの小豆となめらかなクリームのゆたかな風味が融合し、お口でやさしくとろけます。和と洋のおいしい出会いが楽しめるシュークリームにご注目ください。



概要>>>

商品

商品名：オリジナルシュークリーム あずき&ホイップ

内容量：4 個

販売売価：300 円（税込）

販売期間：2009 年 2 月 28 日～2009 年 4 月 29 日

小さな粒に秘めたパワーは無限大！

～日本人になじみの深い、小豆の魅力に大接近～

赤い色に魅せられた古代の人々

小豆は東アジア原産のマメ。“あずき”という名前は、赤い色を表す「あ」に、溶けることを意味する「つき」「ずき」がついたもの。すなわち、赤い色で、他のマメより素早くやわらかく煮えることからきているといわれています。さらに大豆に対し、「小豆」の漢字があてられました。小豆は日本でもひじょうに古くから食用にされていました。登呂遺跡からも出土されているほか、『古事記』『日本書紀』にも記述が見られます。小豆の美しい赤には“魔よけ”の力があると信じられ、穢れ払いやおめでたい日の食物として利用されてきました。この習慣がお祝いに赤飯を用意したり、お彼岸にお萩や牡丹餅をお供えする形で現代にも引き継がれているのです。



現代生活にこそ小豆を！！

季節の節目にあたる行事の際に小豆を食した昔の人の知恵はさすがなもの。一年中あらゆる食物が手に入る現代とは違い、特に冬場に新鮮な野菜が不足しがちだった昔においては、小豆で補給できるビタミンB群などはひじょうに貴重なものでした。

この小豆、ストレス過多な現代を生きる私たちにもたいへん有効な栄養の宝庫。たんぱく質、サポニン、ビタミンB群、食物繊維、カリウム、アントシアニンなど多くの有効成分を含んでいます。

豊富に含まれるサポニンには、悪玉コレステロールを退治する働きが！便秘やむくみを改善する効果も期待できますので、生活習慣病予防、メタボ対策、ダイエットに最適の栄養素です。

またビタミンB群は体内で糖質や脂肪を分解してくれる栄養素。免疫力をアップし、アンチエイジングが期待できるといわれています。不足すると疲れやすくなるため、「元気の素」のビタミンと言われています。

疲れたときに「甘いものが食べたいな」と思うのは、身体がそれらの栄養を必要としている自然の欲求なのかもしれません。



こだわりの水で北海道産小豆を炊き上げた【あずき&ホイップ】は、あんこには少々うるさいという方にもオススメできる自信作。同時にホイップクリームをプラスしてクリーミーなコクを加えたことで「和菓子はちょっと苦手な…」という人たちにもおいしく召し上がっていただけるように仕上がっております。

和と洋のおいしいハーモニーをお楽しみください。

※写真はすべてイメージです。

<本件に関するお問い合わせ先>

21LADY株式会社 経営企画担当（倉田、薬師寺） 03-3556-2121