

ニューヨーク直輸入の ワンハンドフーズが日本に上陸

大丸東京店「ニューヨークデリ」



本場ニューヨークで最も人気のあるワンハンドフーズ類が昨年10月、日本に上陸した。ニューヨークのワンハンドフーズとは、忙しいビジネスマンが朝食や昼食時に歩きながら短時間で食べられる食品のこと。その多くは、ビジネス街周辺の店舗や屋台などで数多く売られているが、今回その中でもニューヨークっ子が絶対的にお勧めする、人気ナンバーワンの選りすぐられた名店のものばかりが

販売されるとあって話題を呼んでいる。

オープンしたのは東京駅に隣接する百貨店の大丸東京店地下1階の「ニューヨークデリ」だ。その一角はニューヨーク店舗の雰囲気をもそのままに再現し、ベーグル、ピザ、パストラミサンドイッチ、ホットドッグ、スープが売られている。大きな特徴は、本場の味そのものを提供すること。そのために、ベーグルやピザ生地、スープなどすべてをニューヨークから直輸入している。口コミでいち早く駆けつけたのは、日本に住むアメリカのビジネスマンだそうだ。



ニューヨークミッドタウン、3rdアベニュー沿いに本店を構える1976年創業の老舗『エッサベーグル (Ess-a-Bagel)』のベーグルは、1個220～250gという重量感がアメリカ人のお腹を満足させている。ベーグルの小麦粉は、同店専用ブレンドしたものを使い、専門の職人が全て手作業で成形を行っているのが特徴。日本には80%焼成したものを1日かけてしっかり冷凍して送られている。プレーンをはじめシナモンレーズン、ホールウィートなど9種類各300円。またニューヨークベーグルに挟むフリングはクリームチーズがベースとなっているものが多い。



ベーグルに挟んで食べる“ベーグルスミア”は、クリームチーズをベースにサーモンなどとブレンドした具材のことで、種類も豊富

「ベーグル

