

パリで健康やアレルギー問題を意識したスイーツが増加

パリで、健康やアレルギーの問題に配慮した製品が増えている。数年前から注目されているグルテンフリーのほか、高級レストランのビーガンデザート、糖質カットのチョコレートなど、健康や環境問題に配慮した最新スイーツを紹介する。



プラリネ風味のチョコレート(4ユーロ) © Judith Vibert Guigue



たらとジャガイモのムース、パルメザンチーズをライムで風味づけした『フィッシュュ』(6ユーロ)
© Judith Vibert Guigue

ワッフル専門店 「ヤミー&ゴフレット」

生地はとうもろこし粉や米粉など

グルテンフリー製品については、2011年末に初めて専門店「ヘルムート・ケーキ」がオープンしたのを皮切りに、翌年にレストラン「ノーグル」、2014年には米粉のみを使うブーランジェリー「シャンペラン」が

デパートの中庭の屋台で販売



タイ風チキン(6ユーロ)
© Judith Vibert Guigue

登場。どの店もアレルギーのない人にも受け入れられる味で評判となった。

さらに同年11月、ワッフル専門店「ヤミー&ギフトフリー」が登場。小麦粉を使わないグルテンフリーであると同時に、材料はすべてフランス産ビオ(オーガニック)製品で、ラクトース(乳糖)

がゼロという点が売りだ。つまりワッフル生地の材料は、小麦粉の代わりにとうもろこし粉や米粉、キノア、そば粉、キビ粉を、牛乳の代わりに植物性クリーム(豆乳、ココナツミルク、アーモンドミルク、ライスミルク)を。バターも使わず、オリーブオイルやココナツオイルといった植物性を選んでいる。さらに砂糖は無精製、シロップはアガベ(リュウゼツラン科の植物)やメイプルシロップと、より健康に配慮したものを使う。カロリーも一般的なワッフルより、20%少なくなるという。

商品は、食事系が4種、デザートが6種ほど。食事系では、チーズとハムをのせた『クロック・ムッシュ』、タイ風チキン、旬の生野菜とゆでた野菜をトッピングしたものなど。デザートは、チョコレート&プラリネ、バニラ