

パンに和のテイストを取り入れた サンドイッチが人気

パンに和のテイストを取り入れた“和風のパン”が増えている。中でも注目すべきは、日本独特の食材を駆使したこだわりの商品が人気を集めていることだ。味はもちろん、色や形などの美しさも兼ね備えておりクオリティが高い。

東京オリンピック&パラリンピックそして、増加する外国人向けのものも多いが、そうした商品は、実はグルメな日本人の心をしっかりつかんでいるようだ。



すし職人が使う 高品質な“こんとび”海苔がポイント 『築地シーフードサンド』

寿月堂 銀座 歌舞伎座店(丸山海苔店)

築地で仕入れた新鮮な魚介類に、香り高い“こんとび”海苔を挟んだ『築地シーフードサンド』は、カニ、エビ、マグロなどを具材にしたまさに寿司のような風情。こんとびとは海苔の等級である「混(こん)」「飛(とび)」を商品名にしたもので、海苔に青のりが点々と混ざっているものを指す。同社は20年以上前から「この海苔こそが、昔ながらの海苔」と評価し、現在ではミシュラン星付き寿司店を始め、フランス・モナコの高級レストランなど多くのプロに愛用されている。香りの高いこの海苔を、味の濃いものと合わせるとその味わいがさらに引き立つという。「海苔がこんなにパンと合うとは思わなかった」と意外性のあるおいしいコラボサンドに人気が高まっている。

平成25年4月に建て替えられた歌舞伎座の複合施設に出店する同社のカフェ寿月堂の軽食メニューとして開発された『築地シーフードサンド』900円(テイクアウト用)。カフェのセットは1,450円。寿月堂 銀座 歌舞伎座店：東京都中央区銀座4-12-15 TEL03-6278-7626

もろみ発酵甘露醤油を塗ったパンに ワサビとバターで食べる絶妙な和テイスト 『しょうゆパン』

しょうゆ・きゃふえ姉妹店

チェコ出身の建築家アントニン・レーモンドが大正14年に設計した、絹糸貿易商エリスマン氏の私邸だった西洋館に2年前オープンした同カフェの『しょうゆパン』は、本店のフランス料理エリゼ光で提供していた看板商品のひとつ。御殿場の名店といわれる天野醤油から門外不出のもろみを分けてもらい、パンに使ったのが始まりで、以来、天野醤油の2年熟成“甘露醤油”をテーマにしたメニューを提供する素材テーマカフェになった。人気ナンバーワンのしょうゆパンは、甘露醤油を2回たっぷり塗って焼成したもので、パン生地にももろみを使い発酵させているため、モチモチとした食感と醤油の香ばしさが、日本人の心を奪っている。

『しょうゆパン』(486円)はバターほかに、本わさびとの相性が抜群という。本店ではひじきパン、切り干し大根パン、シイタケパン、わかめパンなどテイストの自家製パンを17年間提供し続けている。しょうゆ・きゃふえ姉妹店：神奈川県横浜市中区元町1-77-4 TEL045-621-4890 本店

