

特集

今年の冬はパネトーネ

「ネクストトレンドとして期待される“パネトーネ”」 伝統を重んじながら進化させた最新鋭のパネトーネを紹介

イタリア伝統の発酵菓子パネトーネは日本でも定着し、日本人が本場のコンテストで入賞するほどに。一方、伝統製法をベースにしながら独自の発酵種や具材を使った進化系も登場し、新たなブームの兆しも見える。パネトーネは日持ちが良く見栄えもするため、食パン専門店の拡大でパンをギフトとする土壤が醸成された今、ネクストトレンドとして期待される。今年のクリスマスの店頭を飾るメイン商品として注目したい。そこで最新のパネトーネ情報を網羅し、その魅力と可能性を紹介する。

「有名店のパネトーネ」
プロの技が成す
本格派のパネトーネたち

LESS (東京・目黒区)

パティスリーが提案する サステナブルに繋がるパネトーネ

イタリアと日本のパティシエ2人が2019年恵比寿に開業。“サステナブルな菓子店”を追求する中でパネトーネをスペシャリティに据えた。「添加物等を使わず常温長期保存可能なパネトーネを主軸に置くことで、フードロスや労働時間の問題解消にも繋がる」と坂倉加奈子シェフ。また日本は豊かな発酵文化があり、ギフト需要も高いので受け入れられやすいと考えた。

パネトーネ種はガブリエレ・リヴァシェフのミラノの実家の菓子店の種を継ぎ使用。長時間発酵を経ることで消化に良く自然な香り、しっとり食感に仕上がると言う。柚子や桜など日本の旬のオリジナルフレーバー等を季節毎に販売、自然や土地を尊重したフレッシュな味にこだわる。

<https://www.lessbygrks.com/>



「アグルミパネトーネ」

ナイフを入れた瞬間にフルーティーかつ芳醇なアロマが香り立ち、内相は輝く黄金色。プレーンは日本の柚子&イタリア産オレンジとレモンピールなどアグルミ(柑橘)使用。外箱はサステナビリティに沿う北海道産エゾマツの間伐材使用100%再生紙。賞味期限3週間(夏季2週間)。(ホール3,780円、1/4カット810円税込)

シニフィアン シニフィエ (東京・世田谷区)

熟練の技術と厳選された素材で完成させた 唯一無二のパネトーネ

乳酸菌が介在する発酵を大切に考える志賀勝栄シェフ。パネトーネに使われる生地種は、1gに5億個の植物性乳酸菌が含まれているというイタリアの種を取り寄せ、種継ぎをしている。

製法は、ミラノの伝統的手法に志賀シェフ独自の考えをプラスしたこだわりのものでつくられるが、よりおいしさを追求して日々進化を遂げており、艶やかな美しい気泡のある、しっとりとした口溶けが特徴。パネトーネはケーキのように放射状にカットすると、トップでは爽やかで芳醇な香りが広がり、ボトムではしっとりリッチな食感と香ばしさが楽しめる。ミニサイズのパネトーネも好評。

<https://signifiantsignifie.com/>



「シニフィアン シニフィエの
パネトーネ」

秋に発売の『レーズン&オレンジ』(2,800円税抜)は人気の定番商品。季節ごとにフレーバーや大きさをかえ、1年中パネトーネを焼いている。この秋はミニパネトーネ「レーズン&オレンジ」「栗&柚子」なども展開予定