

特集 バラエティー化が加速する定番洋菓子

モンブランはここまで進んだ!

日本における定番洋菓子である「モンブラン」が、活況を呈している。こだわりの栗を使い、目の前で絞りたてを提供する付加価値の高い本格派から、新奇素材を使ったカラフルで映えるタイプの革新系も続々登場、専門店までオープンしている。どこかレトロでありながら、洋から和まで展開できる懐の深さもモンブランの魅力。コロナ禍でおうちでカフェのようにゆっくり楽しみたい今こそ、老若男女問わず喜ばれるアイテムのようだ。そこで最新の製品を取り上げ、いまなぜ人気かを掘り下げる。



日本初のモンブラン
「東京自由が丘 モンブラン」(詳細P11)



クリームチーズのレアチーズケーキに、イチゴソース、バニラアイス、イチゴクリームを重ね、イチゴをトッピング。チーズとの組み合わせや配合を工夫し、トップのイチゴクリームには濃厚さを出すための白インゲン豆餡を使用

見た目のインパクトと食べる楽しさを表現

『タルトパフェモンブラン ベリー&ベリー(クリームチーズ)』(820円税抜)

チーズを軸にするレストランが開発したカフェメニュー。モンブランとタルトのそれぞれの良さをベースとして、チーズを使用したフィリングやソースをタルトカップに重ね、パフェのように層状に構成している。見た目にもインパクトがあり、食べ進むうちに味が変わる楽しさをレシピに落とし込んだ。外食産業が苦境の中で、消費者に“外食の楽しさ(食べることや見た目の楽しさ)”等を再認識してもらいたいという思いが込められている。他にも『マロン&ティラミス(マスカルポーネチーズ)』等3種を揃える。

【開発の理由】 昨今さまざまなバリエーションや進化するモンブランの登場で、人気が再燃している背景があり、また同店では若年層のニーズが高く、スイーツを選択する理由には“映え”があることから。

(チーズディッシュファクトリー渋谷モディ店/東京都渋谷区)

販売期間: 2月末まで予定(販売期間中に、一部メニュー内容変更の可能性あり)

爽やかな風味を纏ったパンのモンブラン

『モンブラン・ブリオッシュ』(780円税抜)

7月の同店リニューアルに伴い、トーキョー店限定メニューとして開発。JR東京駅構内という立地と、注文毎に出来たてを提供するライブ感で好評だ。中心にはリッチなブリオッシュを使い、カシスのリキュールのシロップを染み込ませて爽やかさと奥深さが出るように工夫。さらに和栗クリームにレモンを一振りし、ダブルの爽やかさで和栗の風味を引き立てた。和栗クリームには1mm径の極細に絞れる機械を開発し、口当たりの繊細さまでとことんこだわった。

【パンでつくる魅力】 ベーカリーとパティシエの両シェフが揃う同店の強みを生かせる付加価値品として、絞りたてのモンブラン・ブリオッシュを開発。ケーキのような味や香りの組み立てとパンの旨味を生かし、目の前で絞る特別感でわざわざ来店してもらえる目玉商品に。

(ブルディガラ トーキョー/東京都千代田区)



熊本県産和栗を使ったモンブランクリームの下には生クリーム、カシス風味のサバラン風ブリオッシュの構成。バランスのとれた食感で食べやすく、仕上げのレモンが爽やかに食べ飽きない。持帰りも可