

ウィークリーニュースレター43号 2021

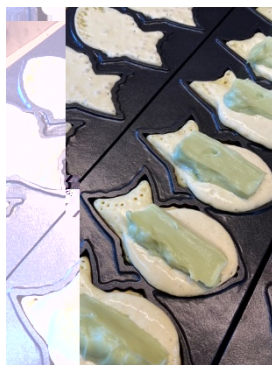
<秋の味覚の御三家に割って入れるか？>

秋の味覚の御三家(私が勝手に言っています)「栗」「さつまいも」「かぼちゃ」に割って入ってきそうな秋の味覚の新商品をご紹介します。

それは、シャインマスカット！ソントンさんが「国産シャインマスカットクリーム」を発売しました。

マスカット自体は昔からありました。どちらかというと比較的安く買やすい葡萄としてスーパーに並んでいた記憶があります。そんなマスカットが突然「シャインマスカット」として一気に高価格帯の葡萄として再デビューしました。開発は2006年、マスカット系ブドウと病気に強い米系ブドウを交配させ、広島で生まれました。皮ごと食べられるようになり糖度も大幅にアップし高級葡萄の仲間入りを果たします。そして今年はお荷量で巨峰を抜いて1位に躍り出てきました。

スイーツの材料としても幅広く活用されています。パフェ、大福、フルーツサンドなど秋の定番メニューになりつつあります。そんなシャインマスカットのフィリングを早速試作してみました。



見た目はメロン？抹茶？と見間違いやすいです。でも香りが完全にシャインマスカットです。焼いている最中でもシャインマスカットのみずみずしい香りが漂います。実際に食べてみるとフルーツ独特の酸味が焼きたてには合わないかもしれません。ただ、少し冷ましてから食べると生地と馴染んで食べやすくなります。やはりフルーツ系のフィリングは少し冷ましてから提供するのがベターかなと思いました。ただ国産シャインマスカット使用とPOPに表記できるのでお客様のアイキャッチには向いていると思います。手で絞ることもできるのでたい焼きだけでなくクレープにも使えそうです。ホイップとシャインマスカットのフィリングの組み合わせは鉄板だと思います。

ソントン株式会社 「国産シャインマスカットマスカットクリーム 1kg/6」 6,300 円(税別)

お値段も高級葡萄らしくなりましたが秋の新定番メニューとして検討してみたいかでしょうか？



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

キッチンカー開業セミナー

豊吉公式 Twitter

株式会社豊吉ホームページ