

# 料理 The Cuisine Magazine \* 通信

EATING WITH CREATIVITY

スイーツとコーヒー  
マニアックに探求する  
初心者向け実践講座!

2

FEBRUARY 2013  
980YEN

 FUGLEN TOKYO

“「味わう」「作る」「淹れる」を大研究”

## コーヒー と スイーツ

PIERRE HERMÉ  
PARIS

Sweets「おやつ」を極める

プリン、シュークリーム、粉ものスイーツの徹底レシピ／アメリカンスイーツ現地ルポ

Coffee「淹れ方」入門

コーヒー女子のための「豆選び」から「抽出」まで

北欧コーヒー最新事情



菓子部門優勝

ロンドンステラブル

L'automne d'érable ～メープルの秋～

クッキー生地をかけたシュー皮にメープルの香りと風味を付け、中の洋ナシのクリームと、中段のキャラメルクリームにもメープルを効かせている。

厚東宣洋さん

「大阪あべの 辻製菓専門学校」講師。数々のコンテストで入賞を果たす。和菓子の技法「はりきり」を使ってメープル模様を作るなどアイデアも豊富。「お菓子作りの幅が広がるメープルは、学生にも広めていきたい」



パン部門優勝

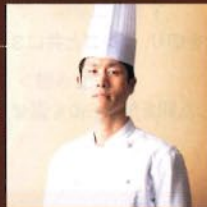
シュトーレン

Stollen ～楓～

ドイツの伝統菓子であるシュトーレンに、メープルの深みあるココをプラス。焼成後にメープルシロップを塗ることで、香りも強く表現した。

土屋敏朗さん

「第一ホテル東京」勤務。専門学校卒業後、「シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ・ホテル」を経て現職へ就く。「メープルは応用が難しい食材のひとつ。だからこそ、技術が高まります」



表彰式後、入賞者を囲んでの記念撮影。

問い合わせ先  
株式会社クインビーガーデン東京支社  
〒106-0047 東京都港区南麻布1-2-33  
麻布仙台坂ガーデン  
☎03-5730-3833  
<http://www.qbg.co.jp/>

「パン部門からグランプリが出て嬉しい」と、小倉シェフ。存在感のある作りでありながら、メープルを使うことでバランスよくまとめていると評価は高い。「ハイレベルな戦いになってきているだけに、メープルへの造詣を深め、より素材を勉強してほしい」と審査員は口を揃える。来年、さらに多くの人々のメープルへの挑戦が期待される。



小野 寛さん

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野」勤務。高校卒業後、いつか自分の店を持ちたいという夢を叶えるべく修業に励み、現在に至る。今回の作品は、「切り株から滴り輝くメープルの魅力に魅せられた蝶をイメージしました」



グランプリ作品

メープル・パピオン

スコーン生地に、メープルシュガーとクルミをペースト状にして折り込み、クルミの苦味によってメープルの甘味を引き立てた。中のデニッシュ生地にはメープルシロップを浸み込ませ、香りを閉じ込めている。

⇒レシピは料理通信WEBへ！



第7回クインビーガーデン  
メープルスイーツコンテスト開催報告

メープルスイーツの可能性

カナダの大自然から生まれるメープル。単体での活用はもちろん、年々、料理やスイーツでの需要が高まっています。「クインビーガーデン」が主催する、メープルスイーツコンテストも今年で7回目。応募総数は222作品と、過去最多の華々しい大会となりました！



カナダ・ケベック州のメープルシロップ&シュガーを用いて、技を競い合うメープルスイーツコンテスト。自然甘味料の製造・販売を行うクインビーガーデンが主催し、今年で7回目を迎える。審査員は、「エコール・クリオロ」サントス・アントワーヌ氏、「アテスウェイ」川村英樹氏、「シニフィアン・シニフィエ」志賀勝栄氏、「ムツシユイワン」小倉孝樹氏が務めた。「書類選考の量にびっくりした。メープルの認知度は高い」と川村シェフが驚く中、過去最多応募総数の中からグランプリに選ばれたのは、「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野」の小野寛さん。メープルの必要性和重要性をテーマにした「メープル・パピオン」は、歯触りや風味の異なる生地やリンゴのフィリングなどパーツごとにメープルを忍ばせ、個性を引き立たせた。「パン部門からグランプリが出て嬉しい」と、小倉シェフ。存在感のある作りでありながら、メープルを使うことでバランスよくまとめていると評価は高い。「ハイレベルな戦いになってきているだけに、メープルへの造詣を深め、より素材を勉強してほしい」と審査員は口を揃える。来年、さらに多くの人々のメープルへの挑戦が期待される。