

パンに恋して

おうちで過ごすことが増えた今、今年のクリスマスは大切な人とおうちでゆっくり過ごしませんか。そこでお手本にしたいのが伝統菓子やフランスパンを取り入れたヨーロッパ流のクリスマスの過ごし方です。クリスマス前から当日まで、ステイホームで華やかなクリスマスを楽しめるアイデアをご紹介します。

2020 Christmas

FALL IN LOVE WITH BREAD

PANETTONE / STOLLEN / BAGUETTE / PANDORO / GIFT

大切な人とおうちで過ごす

クリスマスの楽しみ方



今年のクリスマスはおうちで華やかに、ヨーロッパ流の過ごし方を。

POINT. 01

クリスマスは1ヶ月前から。
"アドヴェント期間"を楽しんで

ヨーロッパではクリスマスの4週間前の日曜日からイエス・キリスト生誕のクリスマス・イブまでの間をクリスマスの準備にあてます。この約1ヶ月間を「アドヴェント期間」と呼び、当日を待ちわびながら、日常的にクリスマスを楽しむ習慣があります。

POINT. 02

欧風クリスマスに欠かせない
伝統菓子を取り入れて

日本ではイブや当日にクリスマスケーキを食べる一方、「アドヴェント期間」中からイタリアでは親しい人同士でパンネトーネを贈り合ったり、ドイツではシュトレンを毎日少しずつスライスして食べる習慣も。本場の伝統を取り入れて、「アドヴェント期間」からクリスマスムードを高めて。

POINT. 03

当日は、家族や恋人、大切な人と…
おうちで思い思いの時間を過ごそう

ヨーロッパのクリスマスは、日本のお正月のように家族や大切な人と自宅ゆっくり過ごすのが伝統。今年はおうちで過ごすクリスマスだからこそ、ヨーロッパの楽しみ方を取り入れながらテーブルコーディネートもいつもより華やかに、気分を盛り上げてクリスマスを楽しみませんか？

PANETTONE FROM ITALY

「パネトーネ」ってなに？

「パネトーネ」は
どんな味？

卵黄やバター、牛乳、ドライフルーツが使用されたソフトな生地は、素材の程よい甘さとパネトーネ特有の香りが生きた、豊かな風味が楽しめます。



イタリア・ミラノのクリスマスの発酵菓子。イタリアでは幸せを願って大切な人とパネトーネを贈り合う文化があります。材料であるレーズンにはお金、オレンジは愛情、シトロン（チェードロ）は永遠といった意味がこめられているとも言われています。ドングのパネトーネはイタリアの伝統発酵菓子に精通したトップクラスの菓子職人、オリンド・メネギン氏直伝の製法・技術による本場の味が楽しめます。

焼きあがったパネトーネは、膨らんだ生地がしぼまないよう、逆さまに吊るしてひと晩おきます。



STOLLEN FROM GERMANY

「シュトレン」ってなに？

「シュトレン」はどんな味？

洋酒に漬け込んだドライフルーツやくるみ、マジパンが入ったドングのシュトレンは、はじめの口当りはさっくりと軽やかで、中身はしっとりとしつつも口どけのよい食感。



ドイツ生まれのクリスマスの伝統菓子。ドイツ語で「坑道」を意味し、坑道のような見た目からその名に。上にかかった粉砂糖は布に包まれた幼子イエスをイメージしている謂れもあり、クリスマスの贈り物として司教様に献上されていました。

ドングのシュトレンはレーズン、オレンジピール、ドライフィグなどのドライフルーツが入っています。



01 BRUSCHETTA



華やかなブルスケッタを取り入れてクリスマスディナーを盛り上げよう

家族とのクリスマスディナーには、フレンチ流にフランスパンを取り入れて。色とりどりのブルスケッタメニューなら、テーブルもよりいっそう華やかになります。好きな具材をあえたデリやチーズやジャムなど、自由にのせて食べられるスタイルで楽しんで。



| Recipe |

カマンベール×マーマレードのせ (左)

切ったバゲットにスライスしたカマンベールチーズ（またはブリーチーズ）、マーマレードを適量トッピングし、刻んだピスタチオ適量を散らす。

トマトマリネ×オイルサーディンのせ (右)

①トマト1個を1cm角に刻み、みじん切りにしたにんにく1/2かけ、オリーブオイル大さじ1、塩、こしょう適量とマリネする。②切ったバゲットにオイルサーディンをのせて水気をきった①をのせ、ディル適量をのせる。

GLÜHWEN X STOLLEN



02

大切な人との語らいに温かなグリュウワインとシュトーレンを

シュトーレンに合うのは、スパイスの効いた大人な味わいのグリュウワイン。心も体もじっくりと温まり、大切な人とゆったりと語り合うひとときにぴったり。

| Recipe | グリュウワイン

材料 (2人分)
赤ワイン…約 350ml オレンジ…4個
リンゴ…適量 シナモンスティック…1本

作り方

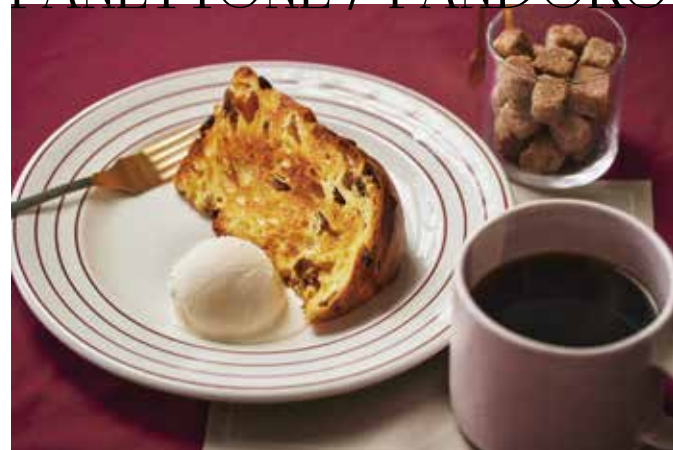
①オレンジは2〜3mmの半月切りにする。リンゴは皮ごといちごう切りに。②鍋に全ての材料を入れて沸騰しないように温める。シナモンスティックがない場合は、シナモンパウダーでも可。

Ideas for CHRISTMAS FOOD

シーン別 | 大切な人と一緒に。おいしいクリスマスの楽しみ方

クリスマス当日だけでなく、アドヴェント期間から本番まで、クリスマス長く楽しめる食のアイデアをご紹介します。

03 PANETTONE / PANDORO



| Recipe |

パネトネトースト × アイスクリューム

焼き色がつく程度にトーストしたサクッと食感のパネトネに、バニラアイス添えて食べるだけで絶品スイーツのできあがり。

CHRISTMAS GIFT

04

親しい人へのプチギフトに。花や手紙を添えて伝統菓子を贈ろう

日持ちがするシュトーレンやパネトネはプレゼントにも最適です。親しい人やお世話になった人にスワッグやクリスマスカードなどを添えて贈ってみませんか？

- ▶ クリスマスパネトネ 税込 2,160円 (本体 2,000円)
- ▶ シュトーレン 税込 1,836円 (本体 1,700円)



11月28日は、いいフランスパンの日！写真投稿キャンペーン
Instagramまたは専用投稿サイトに、「フランスパンを楽しむ食卓」をテーマに写真を投稿しよう！優秀作品には、素敵な景品をプレゼント。詳細はドンクホームページよりご確認ください。



パンドーロ

「ドーロ=黄金色」の意味を持つイタリアの発酵伝統菓子。18世紀ごろにヴェローナで作られたのが始まりとされています。水を加えずバター、卵をふんだんに使ったお菓子です。

- ▶ パンドーロ (中) 税込 1,188円 (本体 1,100円)



アドヴェント期間中から楽しむ伝統菓子は、アレンジしてリッチなスイーツに！

せっかくならクリスマスムードを高めるために、伝統菓子をリッチなスイーツにアレンジ！パネトネにバニラアイス添えてカフェタイムに楽しんだり、パンドーロをクリスマス風にデコレーションすれば、子どもも大人も楽しいおうち時間が過ごせます。

| Recipe |

パンドーロツリー

材料 (1個分)
パンドーロ (中) …1個
ホイップクリーム、ラズベリー、ミント、粉糖…各適量

作り方

①パンドーロを2〜3cmの幅で横に6等分にスライスする。②③のスライスを下から角をずらして互いに重ねていく。このとき一番下の段以外は上下を裏返してのせていく。④ひだにホイップクリームをのせ、ラズベリーやミントを飾り、粉糖をふる。