

パンに恋して

2021 Christmas

FALL IN LOVE WITH BREAD

Panettone / Pand'oro / Lebkuchen / Stollen



大切な人と楽しむ

伝統菓子のあるクリスマス

大切な人と楽しむひとときに
伝統菓子を手土産やギフトに贈ろう。

年の暮れにやってくる一大イベント「クリスマス」。世界中でお祝いされますが、イタリア、ドイツのクリスマスにとって欠かせないのが「クリスマス伝統菓子」です。イタリアでは、色とりどりのパッケージやラッピングに包まれた伝統菓子・パネットーネやパンドーロがクリスマス前になると店頭で山のように積まれており、その光景はクリスマスの風物詩にもなっています。一方、ドイツのクリスマスマーケットでは、ブースのあちこちでシュトーレンやレーブクーヘンが並び、これらの伝統菓子がクリスマスマードをより一層盛り上げるのです。

また、クリスマス4週間前の日曜日からクリスマスイブまでの間を「アドヴェント」といいます。この期間中、イタリア、ドイツではクリスマス気分を日常的に楽しみ、大切に過ごす習慣があります。イタリアでは、知人や親戚にパネットーネを贈り合い、ドイツではクリスマスを待つ間にシュトーレンを少しずつ切り分けて食べる習慣も。今号は、そんな奥深い伝統菓子の魅力や楽しみ方をご紹介。自分で楽しむのはもちろん、お気に入りの伝統菓子を添えて、大切な人へささやかな手土産やギフトを贈りませんか？



感謝の気持ちを大切な人へ贈る ドンクのクリスマスギフト

日持ちがするシュトーレンやパネットーネは大切な人へのギフトに最適です。ドンクのパネットーネとシュトーレンは、そのままギフトとして贈ることができるパッケージデザイン。普段会えない人や親しい人、お世話になった人に、クリスマスカードなどを添えて、感謝の気持ちを込めた贈り物はいかがですか？

クリスマスパネットーネ 税込¥2,160
シュトーレン 税込¥1,836

イタリア・ドイツの 素敵なクリスマス習慣

CHRISTMAS TRADITIONS

Traditions 1 家族や大切な人たちとおいしい 食事を楽しみお祝いをする

イタリア人のクリスマスの過ごし方は、日本のお正月のようにクリスマス当日に普段は会えない友人や遠方の親戚と集まったり、お祝いをする家族もいます。お祝いの場には必ずおいしい料理があるのがイタリア。その中でもクリスマスドルチェの主役になるのがパネットーネです。

Traditions 2 お気に入りのお店の 伝統菓子を食べる

イタリアではお気に入りの味やブランドなど、伝統菓子にそれぞれこだわりのある人も多いようです。アドヴェント期間はもちろんのこと、日持する伝統菓子はクリスマスが過ぎても、朝食に、おやつにと日常的に親しまれています。

Traditions 3 クリスマスまでの4週間 アドヴェントクランツを楽しむ

ドイツではクリスマスシーズンになると、「アドヴェントクランツ」を飾ります。これはもみの木などで作られたリースに4本のキャンドルを立てたもの。クリスマスの4週間前の日曜日に1本のキャンドルに火を灯し、次の日曜日は2本灯し…と日曜日が来ると同時に火を灯すキャンドルを増やしていきます。4本すべてのキャンドルを灯して、当日を迎えるのです。



クリスマスの伝統菓子 Q & A

Q 1. 伝統菓子はなぜ 「発酵菓子」とも言うの？

A 酵母で発酵させた生地を使って作られており、発酵菓子といいます。ヨーロッパには、その土地から生まれ、古くから作られている発酵菓子があります。パネットーネは、イタリアの気候風土が生んだ、リエビトマードレというイタリア伝統の酵母種の力で発酵させているのが特徴です。

Q 2. どう食べたらいいの？

A パネットーネ、パンドーロ、シュトーレンは食べたい分だけカットして食べます。クリスマスケーキとは違い、日常の合間にそのまま食べられる手軽さがあります。洋酒やスパイスが効いた発酵菓子はお酒とも相性よく、ワインやスプマンテと合わせて食べるのもおすすめ。裏面の「おいしい食べ方」で詳しく紹介しています。



「フランスパンの楽しみ方」を写真投稿しよう！

Instagram または専用のメールアカウントにドンクのフランスパンを楽しむ写真を投稿しよう！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。

boulangerie française
DONQ

各SNSでフェアなどの最新情報を発信中！
株式会社ドンク <http://www.donq.co.jp/>



クリスマスの伝統菓子とストーリー

~STORY OF TRADITIONAL CHRISTMAS SWEETS~

古くからイタリア、ドイツのクリスマスで親しまれてきた伝統菓子。思わず誰かに話したくなる、伝統菓子のストーリーや魅力を知って、アドヴェント期間を楽しみましょう。



熟成発酵させた豊かな風味

パネットーネ

PANETTONE

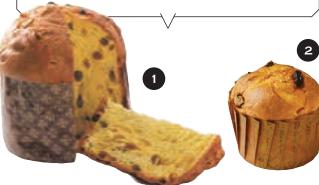
香り高くやわらかで贅沢な発酵菓子「パネットーネ」。レーズンはお金、オレンジピールは愛情、シトロンピールは永遠と、幸運の願いが込められているともいわれています。名前の起源も諸説あり、「トニーのパン」からきているともされます。その昔、ミラノの菓子店主トニーの娘に、良家の若者が恋をしたものの、身分の違いで結婚が許されず、若者は自分の鷹を売ったお金で最上の材料を揃え、トニーにクリスマス菓子を作らせ大ヒットに。トニーは一財を築き、娘の結婚が許されたという物語です。ドンクのパネットーネはイタリアの菓子職人、オーリンド・メネギン氏直伝の製法・技術の本場の味です。

どんな味？

卵黄とバター、レーズン、オレンジピール、シトロンピールなどのドライフルーツをたっぷり混ぜた生地は、ふんわりとやわらかく、イタリアの菓子店「サンレモ」から譲り受けたリエビトマードレで熟成発酵させた豊かな風味が特徴。

おいしい食べ方

- コーヒー、スパークリングワインと一緒に。
- トーストしてバニラアイスを添えると絶品スイーツに！



- ① パネットーネ（小） 税込¥1,188
② パネットーネ（大） 税込¥249
パネットーネはグラムで・大・小などのサイズがあり、バリエーションも豊富。



黄金色の生地と口どけのよさが魅力

パンドーロ

PANDORO

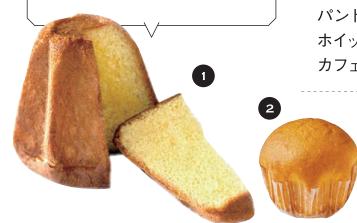
「黄金のパン」という意味のパンドーロ。やさしい黄金色で、しっとりとふんわり食感のイタリアの発酵菓子です。表面の特徴的なひだは内部まで火通りよく焼き上げる役割があります。横にスライスすることで、星型の形状になり、切り方によって楽しみ方の幅も広がります。かつては、ヴェネチア貴族のディナーのフィナーレを飾っていたとの謂れもあり、古くからイタリア人に愛されています。ドンクのパンドーロは、イタリアの菓子職人、オーリンド・メネギン氏の製法を受け継ぎ、卵黄を贅沢に加え、リッチな配合で作られています。

どんな味？

水を加えずに厳選された卵黄とバターで焼き上げています。ほんのりと甘く、しっとりとした口どけのよさはやみつきに。

おいしい食べ方

- 上品な甘さのあるザバイオーネソースを添えると大人のクリスマスケーキに。
- 横にスライスして互い違いに重ねるとパンドーロツリーに！好みのフルーツやホイップクリームをのせれば、かわいいカフェスイーツのできあがり。



- ① パンドーロ（中） 税込¥1,188
② パンドーロ（大） 税込¥249



メインディッシュにバゲットを添えておもてなしクリスマスディナー！

ヨーロッパのクリスマス本番は、家族が一堂に集まり、豪華な食事をする習慣があります。テーブルセッティングし、前菜からメインディッシュまで、自慢の料理を振る舞います。クリスマス料理のメインディッシュにもぴったりな「牛すね肉の赤ワイン煮込み」をバゲットと一緒に合わせて、ソースまでおいしくいただきましょう。



飾ってかわいいスパイス香る焼き菓子

レープクーヘン

LEBKUCHEN

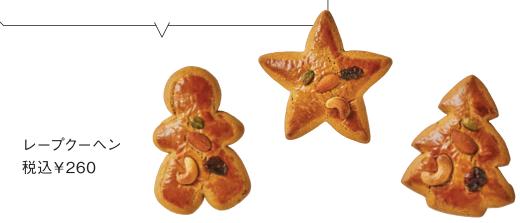
レープクーヘンはドイツの代表的な伝統菓子のひとつで、クリスマスマーケットでもよく見かけます。クッキーのような食感で、はちみつなどの甘みと、香辛料の香りが特徴。ドイツではリボンでつるしてクリスマスツリーのオーナメントにしたり、童話「ヘンゼルとグレーテル」に出てくるようなお菓子の家を作って飾って、十分楽しんだ後に食べられています。ふくらとした厚みのあるものから薄いもの、形もさまざま。ドンクのレープクーヘンは、天使・ツリー・星の3種類を揃えています。お茶の時間やひと息つきたいときに少しづつためめる、食べやすいサイズ感です。

どんな味？

シナモン、クローブ、ジンジャーなどの香辛料を加えて3種の形に焼き上げました。厚手の生地はしっとりやわらかく、ほんのりとスパイスが香ります。

おいしい食べ方

- カフェタイムの一品に。割って少しづつ食べるのもおすすめ。



- レープクーヘン 税込¥260



しっとり口どけのよい食感

シュトーレン

STOLLEN

ドイツ東部のドレスデンが本場といわれる、ドイツの代表的なクリスマス伝統菓子。シュトーレンはドイツ語で「坑道」を意味し、断面の坑道のような見た目から、その名前が付けられたともいわれています。シュトーレンは洋酒に漬け込んだドライフルーツやくるみが練りこまれ、日が経つにつれラム酒や、香辛料がじんじんと熟成していくことで、味の変化も楽しむことができます。表面に粉砂糖がかかっていることも日持ちする要素の一つ。この白い粉砂糖は布に包まれた幼子イエスに見えるため、誕生当初からクリスマスの贈り物として司教様に献上されたというエピソードもあり、歴史あるお菓子です。

どんな味？

- 洋酒に漬け込んだドライフルーツやくるみ、マジパンが入ったシュトーレンは、はじめの口当たりはさっくりと軽やかで、中身はしっとりと口どけのよい食感。
- オレンジやシナモンスティックなどを入れて煮込んだグリューワイン（ホットワイン）と合わせて食後にもおすすめ。

- シュトーレン 税込¥1,836

