

パンに恋して

ヨーロッパではクリスマス当日を迎えるまでの数週間、クリスマスを楽しむ習慣があります。その主役ともいえる存在が「クリスマス伝統菓子」。今号は、その中でも近年ますます注目されているイタリアの伝統発酵菓子「パネトーネ」を詳しくご紹介。クリスマスまでのひとときを伝統菓子と一緒に楽しみませんか。

今年のクリスマスは
伝統菓子を主役に



クリスマスまでの期間に欠かせない伝統菓子と楽しみ方

ヨーロッパでは、クリスマスの4週間前の日曜日からイブまでの期間を「アドヴェント」と呼び、クリスマスの準備や食事をして当日を待ちわびながら楽しめます。その中でも「伝統菓子」はアドヴェントを彩るのに欠かせない存在です。パーティーで集まった際

にみんなで食べたり、友人や知人へのギフトに贈ったり……ヨーロッパではアドヴェントを楽しみながらクリスマス当日を迎える、というのが伝統的な習慣なのです。今号では、そんなヨーロッパのクリスマスに欠かせない伝統菓子と楽しみ方をご紹介します。

アドヴェント期間を彩る クリスマス伝統菓子の楽しみ方

- 伝統菓子を主役にクリスマスパーティーを楽しむ
- 大切な人へのギフトに贈る
- デザートに楽しむ
- バンドーロツリーにチャレンジ
- レープクーヘンをツリーに飾る

アドヴェント期間に楽しみたい ヨーロッパの "クリスマス伝統菓子"

香り高いフルーツが入った
しっとりとした生地



パネトーネ

豊かな香りとやわらかな生地が特徴のイタリア・ミラノ発祥の発酵菓子。卵黄とバターを贅沢に使った生地に、厳選されたレーズン、オレンジピール、シトロンピールなどのドライフルーツが練り込まれ、ふんわりと焼き上げられます。ドンクのパネトーネはイタリアのサンレモ社に毎年職人を派遣して元種を譲り受け、約40年もの間、本場の伝統的な製法を守り続けています。

時間の経過とともに
熟成の変化が
楽しめる



シュトーレン

ラム酒とブランデーにじゅっりと漬けたドライフルーツや、贅沢に使用したバターが生地に練り込まれたドイツの発酵菓子。ドンクでは約30年もの間、本場ドイツの伝統的な製法を守りつつ、少しずつ改良を加え作り続けてきました。しっとりとした口だけのよい食感が特徴です。クリスマスまでの間、薄くスライスして少しずつ食べるのがドイツ流。日に日に熟成が進む、風味豊かな味わいをお楽しみください。

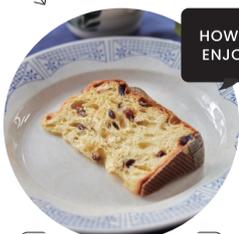
HOW TO ENJOY?



グリューワインと一緒に
赤ワインにオレンジ、りんごなどの果実やシナモンスティックを入れて、ここと煮込んだグリューワインと一緒に味わうのもおすすめ。

数種類のスパイスが
ほのかに香る焼き菓子

HOW TO ENJOY?



ドルチェを楽しむ

カットして、コーヒーや紅茶、スパマンテと一緒に味わうとより一層おいしく食べられます。

卵黄とバターを贅沢に加えた
リッチな味わい



バンドーロ

18世紀頃にイタリア・ヴェローナで誕生した「黄金のパン」の意を持つ発酵菓子。卵黄を贅沢に加えているため、切り分けるとやさしい黄金色です。ドンクのバンドーロはイタリアのサンレモより譲り受けている元種(リエヴィト・マードレ)を使い、水を加えずに牛乳、バター、卵黄を使い、香り高く焼き上げられています。しっとり、そしてふんわりとやわらかい口だけのよさが特徴です。

HOW TO ENJOY?



バンドーロツリーを作る

横にスライスした生地を互い違いに重ねればツリーケーキに!好みのフルーツやホイップクリームをのせればオリジナルバンドーロツリーの完成。

レープクーヘン

シュトーレンと並んでクリスマスを代表するドイツの伝統菓子。クッキーのようなさっくりとした食感で、はちみつなどの甘味と、香辛料の香りがクセになるおいしさです。ドンクのレープクーヘンは、シナモン、クローブ、ジンジャーなどの数種類のスパイスをほのかに効かせ、食べやすく仕上げられています。

オーナメントとして楽しむ
クリスマスツリーやもみの木に、オーナメントとして飾って楽しむのもおすすめ。



HOW TO ENJOY?

今知りたい /

イタリアの伝統発酵菓子『パネトーネ』大解剖

近年じわじわと人気が高まってきているイタリアの伝統発酵菓子「パネトーネ」。
本国イタリアでの楽しみ方やドングのパネトーネの魅力などをたっぷりご紹介。

クリスマスに贈り合う
イタリアの定番ギフト

panettone

Q1 イタリアではどんな風に親しまれているの？

イタリアではクリスマスシーズンになると、パネトーネが店頭で一斉に並び始め、その光景は季節の訪れを告げる風物詩となっています。親しい人にお気に入りのパネトーネをプレゼントしたり、パーティーの手土産にして大人気で切り分けて食べたりと、様々に楽しられています。パネトーネの中に入っているドライフルーツには、それぞれ意味が込められています。レーズンは金運、オレンジは愛情、シトロン（チェードロ）は永遠といわれており、イタリアではお互いに幸せを願って、パネトーネを選び、贈り合う習慣が根付いています。



スーパーやベーカリーでは、ラッピングされたパネトーネが並びます。

panettone

Q2 パネトーネはどんな風に作られているの？

長時間かけて発酵と熟成が行われるパネトーネは、生地仕込みから完成までに約2日間を要します。焼き上がったばかりのパネトーネは膨らんだ生地がしぼんでしまわないよう翌日まで逆さに吊るし、ゆっくりと粗熱をとっていきます。



ドングのパネトーネ開発秘話

イタリアから受け継いだ伝統製法で誕生した、ドングのパネトーネ

3代目の藤井幸男が、1970年代のイタリア視察でパネトーネに偶然出会ったことが、ドングのパネトーネ史の始まりです。「このおいしいイタリアのお菓子をドングでも紹介したい」という想いから、技術者を現地に派遣し研究を重ねた後、1977年には当時の多摩川工場に「パネトーネ専用室」まで誕生。しかし、イタリアと同じおいしさのものができないと苦悩の連続でした。1984年、イタリアの菓子店「サンレモ」を営む、菓子職人のオリンド・メネギン氏のパネトーネに出会います。オリンド氏はイタリア最大の菓子店「モッタ」で

休業中に元種（リエヴィト・マードレ）を意欲的に学び、理想的ともいえるパネトーネを完成させていました。その質の高さを確信した当時のスタッフは、オリンド氏の指導を仰ぎ、1980年代に本格的なパネトーネの生産を始めます。それから約40年。サンレモから毎年譲り受けている元種（リエヴィト・マードレ）を使い、伝統的な製法を守り続け、今日に至ります。その後、長年続けてきた日本におけるパネトーネの普及活動が認められ、2015年にイタリア政府から伊日食文化賞をいただきました。



イタリア・ミラノのパネトーネの見本市「Re panettone」に出展したことも。ドングのパネトーネを本場ミラノの皆さんにもご紹介しました。

panettone

Q3 どんなサイズがあるの？

ドングでは1年を通して「パネトーネ」を販売。クリスマスシーズンには、小、大（クリスマスパネトーネ）、グランデなどのサイズが店頭に並びます。すべての生地は全部一緒ですが、大きいほどしっとりとした食感で、焼き上げるサイズによって食感や風味が異なります。大きさによる味わいの違いもぜひお試しください。

※店舗により取り扱い商品は異なります。

パネトーネ大は
クリスマス限定箱入り



小 パネトーネ (小): 直径約11cm
大 パネトーネ (大) ※クリスマスパネトーネ: 直径約16cm
グランデ パネトーネグランデ: 直径約21cm

panettone

Q4 パネトーネの切り方や保存方法は？

パン切り包丁を使って、紙型をつけたまま、カットしていきます。イタリアではパーティーなどで人数に合わせて切り分けて、その場で食べきっているようです。余った場合は、カットした断面から乾燥しやすいので、全体にしっかりとラップで包みます。



panettone

Q5 おすすめの楽しみ方は？

パネトーネとのペアリングには爽やかなスプマンテを

パネトーネはみんなで切り分けて、そのまま食べるのが定番。パネトーネに合う定番の飲み物といえばイタリアのスプマンテ（スパークリングワイン）。パネトーネの果実感にスプマンテのシュワッとした酸味がマッチし、爽やかな余韻をもたらします。



Arrange Recipe



ラム酒が香るソースをからめた大人なスイーツ

イタリア・ピエモンテの伝統的なスイーツ「ザバイオーネ」をアレンジ。ほんのり洋酒の香る甘いソースをかければ、リッチな味わいの大人なスイーツが完成します。お酒が苦手な方やお子様には、お酒を牛乳に変えてもOK。

材料 (2人分)

- パネトーネ…お好みの量にカット
- ザバイオーネソース
- 卵黄 1個
- ラム酒 10g
- グラニュー糖 8g
- ココアパウダー 適量

作り方

- 1.ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて混ぜ、その後ラム酒を加える。
- 2.ボウルを湯煎にかけて、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜる。
- 3.カットしたパネトーネにお好みの量のザバイオーネソースとココアパウダーを振る。



フランスパンを楽しむ写真を投稿しよう！

Instagramまたは専用のメールアドレスにドングのフランスパンを楽しむ写真を投稿しよう！抽選で素敵な景品をプレゼント。詳細はドング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！
株式会社ドング
http://www.donq.co.jp/

