



DALLOYAU

PARIS

【ダロワイヨ】

～ ブランド・ストーリー ～

フランス王家が愛した美食のブランド、ダロワイヨ。ダロワイヨの歴史は非常に古く、ルイ王朝時代に遡ります。1682年ヴェルサイユ宮殿でルイ14世のおかかえパン職人として仕えていたシャルル・ダロワイヨが始まりです。フランス王家代々の食膳係として王家と共に歴史を刻み、1802年料理のシェフであるジャンパティスト・ダロワイヨにより創業に至ります。料理人にとって羨望の的であった職に就き、美食作りを追求したダロワイヨ家はフランス食文化に名を残す美食の名店として高い評価を受けています。

～ 商品 ～

『信州産フルーツのマカロン』

ダロワイヨのマカロンは1832年よりパリ・ダロワイヨで販売している名物菓子です。外側はカリッと、中はしっとり柔らかく、香高くとろけるような味わいです。小布施町産 青りんご(ブルムリー)、さくらんぼ(チェリーキッス)、千曲市産 桃の100%ピューレを使ったクリームをサンド。ダロワイヨ定番のヴァニーン、シヨコラをセットしました。



～ こだわり信州産原料 ～

- ・小布施町産 りんご (ブルムリー)
- ・小布施町産 さくらんぼ (チェリーキッス)
- ・千曲市産 桃 (川中島白桃)



【ブルムリーとは】

ブルムリーの誕生は1808年。
ブルムリーは、英国でクッキングアップルの王様として今でも不動の地位を占めています。
一般的に料理用りんごは日本では馴染みがありませんが、ブルムリーは色々な食材と合わせることでデザートや料理の幅が一段と広がる、今注目の料理用りんごです。
加工に適した爽やかな酸味を持ち、すぐ煮溶けるのが特徴。

※ 「小布施屋」ホームページより引用、一部抜粋

【チェリーキッスとは】

「チェリーキッス」として商標登録されている、酸味が強く、ソース等に合う酸果桜桃(サワーチェリー)は、広く加工食品に使用されて小布施町のブランドの一つとして普及しています。
町内で生産されているチェリーキッスは6月下旬から収穫を始め、町内のレストランやスイーツ店等に提供しています。
酸果桜桃は酸味が強いので生食でなく、調理用として用いられます。調理するとコクが出て加工のための素材として優れており、佐藤錦などの約5倍のポリフェノールが含まれています。

※ 「小布施屋」ホームページより引用、一部抜粋

Maison Chaudun

PARIS
【メゾン・ショーダン】

～ ブランド・ストーリー ～

パリで愛され続けてきた名店『メゾン・ショーダン』の卓越したハーモニーのチョコレート。
1986年にパリ7区ユニヴェルシテ通りに店をオープンした、創業者ミッシェル・ショーダンからチョコレートづくりを極めた製法を新星ショコラティエール「アレクシア サンティニーニ」が受け継ぎます。ショーダンの下で絶大なる信頼をおき、思いを引き継いだ後『メゾン・ショーダン』としてブランドをリニューアル。変わらず上品で繊細なショコラや多彩な商品をこれからもお届けします。

～ 商品 ～

信州産フルーツ入り 『インビジブル・ベシュ』

まだ日本に上陸したばかりの『ガトーインビジブル』。インビジブル＝透明の意味ですが、果実に熱を加えると半透明になることが由縁です。たくさんのフルーツを少しの生地に合わせて新スイーツに長野県産果実をふんだんに使用。スライスしたワッサー、表面にはサンつがるのプレザーブを使用しています。



～ こだわり信州産原料 ～

- ・北信地区産 桃 (ワッサー)
- ・北信地区産 りんご (サンつがる)

【ワッサーとは】

須坂市の農園で偶発的に誕生した桃とネクタリンの自然交配種で、全国でも長野県でしか手に入りにくい珍しい品種です。

桃よりも実は固いので食べやすく、ネクタリンよりも甘みがあります。

※ 「JA ながの」ホームページより引用





～ ブランド・ストーリー ～

オーナーパテシエ吉田菊次郎はフランス、スイスに渡欧し製菓修行に励んでいた折、ソルボンヌ大学のある『ブールパールサンミッシ』の近くに住んでいたこともあり、帰国後の開業にあたりその名を店名とし1973年に渋谷公園通りに店舗を構えました。フランスでの修行中も数々の国際賞を受賞し、帰国後の2004年にはフランス共和国農事功労賞シュバリエ、厚生労働省より『現代の名工・卓越した技術者』を受賞。日本の本格的なフランス菓子の草分け的存在ですが、伝統的なフランス菓子を基本に新しい創作菓子にも挑戦しています。

～ 商品 ～

『小布施栗のシブースト』

1840年頃のパリのサントール通りにある菓子店製菓職人『シブースト』氏より独自のクリームが開発され『クリーム・シブースト』と呼ばれ評判になりました。それから百数十年経ち、大変に手間のかかる製法は一度消えてしまいましたが伝統製法をブールミッシュが再現しました。本来はりんごを使用するのですが、有数の栗産地の小布施栗を使い製造しました。



～ こだわり信州産原料 ～

・小布施町産 小布施栗
(生栗、栗ペースト)



【小布施栗の歴史】

小布施の栗栽培は中世から行われていたといわれています。強酸性水の松川が形成した扇状地と、水はけの良い地質、日当たりの良い地形が栽培に適していて、肉質で甘く、風味のある栗が育つそうです。そうしたことから栽培が盛んになり、江戸時代には將軍家にも献上されていました。

小布施栗は貴重な珍味で、献上するまで庶民は食べることが許されなかったことから「お留(と)め栗」とも呼ばれたそうです。小布施を訪れた俳人小林一茶は「拾われぬ栗の見事よ大ききよ」と感嘆しました。

※ 「須坂新聞」記事より引用、一部抜粋

塩瀬総本家

～ ブランド・ストーリー ～

塩瀬総本家の歴史は、貞和5年(1349年)の660年前の奈良に遡ります。

1467年の応仁の乱で京都を離れ、三河塩瀬村に居を移し、再び京都に戻り8代將軍の足利義政より、『日本第一番本饅頭所林氏塩瀬』の看板を授かり、時の帝であった後土御門天皇から『五七の桐』のご紋を拝領しました。

織田信長、明智光秀、豊臣秀吉、徳川家康など、名だたる名將に愛好され江戸開府と時を同じくして江戸に移り商売を始めました。

～ 商品 ～

『小布施栗羊羹』

小布施産の選りすぐりの栗を使い、代々受け継がれた塩瀬伝統の製法で特別な栗羊羹に仕上げました。

小布施ならではの栗の風味と北海道十勝産の小豆を優れた技術により、絶妙なハーモニーを作り上げました『栗羊羹』をお楽しみください。



～ こだわり信州産原料 ～

・小布施町産 小布施栗 (生栗、栗ペースト)

【小布施栗の歴史】

小布施の栗栽培は中世から行われていたといわれています。強酸性水の松川が形成した扇状地と、水はけの良い地質、日当りの良い地形が栽培に適していて、肉質で甘く、風味のある栗が育つそうです。そうしたことから栽培が盛んになり、江戸時代には將軍家にも献上されていました。

小布施栗は貴重な珍味で、献上するまで庶民は食べることが許されなかったことから「お留(と)め栗」とも呼ばれたそうです。小布施を訪れた俳人小林一茶は「拾われぬ栗の見事よ大ききよ」と感嘆しました。

※ 「須坂新聞」記事より引用、一部抜粋



大江戸菓子匠



銀座

松崎煎餅

～ ブランド・ストーリー ～

銀座 松崎煎餅の創業は文化元年(1804年)芝魚籃坂になります。三代目が慶応元年(1865年)に銀座の地に店を移しました。

当時は三河屋と称し、瓦煎餅や焼き菓子の製造販売を行っていました。先祖が三河におり瓦煎餅の技術を関西で習得し、幕府が江戸に移ったときに三河から江戸に拠点を移しました。

銀座は明治の関東大震災・戦争と3度の大火に遭い、そのたび全焼しましたが金属製の煎餅の型は焼けることが無く現在もその型を使い製造しています。

～ 商品 ～

『信州産くるみ かわら煎餅』

二百余年の歴史を持つ銀座 松崎の職人が一枚一枚、丁寧に手焼きをした『くるみかわら煎餅』。

上田産くるみと、それから作られたくるみバターを使用し手で返しながらかくことで食味、風味の豊かな、香ばしい、かわら煎餅になりました。



～ こだわり信州産原料 ～

・上田市産 くるみ
(くるみ、くるみバター)



【上小地域のくるみについて】

長野県のくるみは、主に「信濃改良くるみ」で、東信地域が主産地です。これは、降雨の少ない上小地域がくるみの生育に適していることもありますが、栽培の歴史は古く大正天皇ご即位を記念して東御市和(かのう)地区(当時の和村)の全戸にくるみの苗木が配付されたという歴史や、その後の優良品種の育成などに地域が力を注いできた結果でもあります。

くるみは良質のたんぱく質、脂肪を多く含み、ビタミンB1、カルシウム、リンなども豊富な栄養食品です。

※ 「長野県魅力発信ブログ」より引用、一部抜粋





IZUMIYA

【泉屋東京店】

～ ブランド・ストーリー ～

日本で最も早く『クッキー』という言葉を使用したのが泉屋東京店です。

『クッキー』の語源は、オランダ語で小さなお菓子を意味する『クオキエ』からきています。オランダからアメリカに渡り『クオキエ』を販売したところ大人気となり、アメリカ全土広がり一般的に『クッキーズ』と呼ばれ親しまれるようになりました。

90年前(1927年)にアメリカ人宣教師にレシピを習い、創業者の泉により『日本で初めてのクッキー』を販売しました。伝統に受け継がれた製法をほとんど変えずに、ホームメイドの精神に徹し製造しています。

～ 商品 ～

『小布施栗のクッキー』

小布施の栗は、北信濃の自然の恵みから濃厚で甘みが強く、まろやかな味わいから栗の名産地として広く知られています。

その小布施栗をたっぷり使用し丁寧に焼き上げ、味わい豊かなクッキーに仕上げました。



～ こだわり信州産原料 ～

・小布施町産 小布施栗 (栗ペースト)

【小布施栗の歴史】

小布施の栗栽培は中世から行われていたといわれています。強酸性水の松川が形成した扇状地と、水はけの良い地質、日当りの良い地形が栽培に適していて、肉質で甘く、風味のある栗が育つそうです。そうしたことから栽培が盛んになり、江戸時代には将軍家にも献上されていました。

小布施栗は貴重な珍味で、献上するまで庶民は食べることが許されなかったことから「お留(と)め栗」とも呼ばれたそうです。小布施を訪れた俳人小林一茶は「拾われぬ栗の見事よ大ききよ」と感嘆しました。

※ 「須坂新聞」記事より引用、一部抜粋



小田口屋

【小田口屋】

～ ブランド・ストーリー ～

1955年に鹿児島県指宿にて創業。さつま揚げにもっとも適した魚肉である『とび魚』を主原料とし、イトヨリダイ、アジ、スケトウダラ、グチ、カマスのすり身をブレンドすることで独自のまるやかさと旨味をひきだしています。塩摺りし、灰持酒(鹿児島地酒)を加え、独自の製法により、揚げたての風味を損なわなようにしています。

鹿児島にこだわり、手造りにこだわり、伝統を大切にしながらも新しい商品造りをする柔軟な発想も持ち合わせます。

～ 商品 ～

『信州産チーズをつかった さつま揚げ』

本店のある長野県東御市や軽井沢などにも店舗を構える有名店『アトリエ・フロマージュ』製のクリーミーなカマンベールチーズやしっかりしたコクと旨味の長期熟成硬質チーズを使い仕上げたさつま揚げを6色の色とりどりに詰め合えました。



～ こだわり信州産原料 ～

・アトリエ・フロマージュ製 チーズ
(カマンベールチーズ、硬質チーズ)

Atelier de Fromage

【アトリエ・フロマージュとは】

アトリエ・フロマージュは1982年、創業者である松岡夫婦の「カマンベールを作ってみよう」という想いから始まりました。

チーズについて学んでいくうちに、周囲からの勧めもあり勉強のため夫婦でフランスに留学。そこではチーズの作り方だけではなく、チーズの奥深さ、食事を楽しむ文化を体感しました。

これからもチーズを作るだけではなく、それを文化にまで高めようとする取り組みを進めていきたいと考えております。

※ 「アトリエ・フロマージュ」ホームページより引用、一部抜粋

