

ぐんまのやよいひめ×Toshi Yoroizukaコラボ企画 “やよいひめのおうちスイーツ” 開発レポート 第2弾！ ～魚のおかし？謎のスイーツ？ポワソン・ダブリル！～

大きな果実、甘さと酸味のバランスが特長の群馬県が生んだ独自のいちご品種「やよいひめ」の魅力を引き出し、県内・首都圏の方にもっと「やよいひめ」を身近に感じてもらうため、群馬県では、フルーツに造詣の深い世界的有名パティシエ鎧塚俊彦シェフに、ご家庭でも簡単につくれる“やよいひめのおうちスイーツ”の開発を依頼しました。

今回は、“やよいひめのおうちスイーツ” **開発レポート第2弾**として、「やよいひめ」を使った謎のスイーツ“ポワソン・ダブリル”についてお伝えします。

※前回第1弾の開発レポートはこちらから御覧いただけます。

【一般向け公開サイト情報】

◆開発レポート第1弾詳細 URL：www.aic.pref.gunma.jp/directly/toshiyoroizuka/report01.htm

開発レポートの第2弾では、謎のスイーツ“ポワソン・ダブリル”の詳細について、鎧塚シェフにインタビュー！

【ポワソン・ダブリルとは？】

“ポワソン・ダブリル”。フランス語で直訳すると、“4月の魚”といいます。フランスの風習で古くから4月1日に家庭で食べられているスイーツで、お魚の形をしたパイ生地の上に、いちごを並べるという非常に楽しい季節のお菓子です。



【ポワソン・ダブリルはどのようなスイーツ？】

ポワソン・ダブリルは、パイとカスタードクリームといちごという、とてもシンプルなのですが、非常に遊び要素があるスイーツです。

考案する“やよいひめのパワソン・ダブリル”は、トラディショナルに仕上げる予定ですが、ご家庭で皆さんにつくっていただく際には、自由にやっていただきたい。

【スイーツは見た目も重要？】

今回のおうちスイーツは、“やよいひめ”をご家庭で楽しんでもらいたい。そんな思いが大きいので、デコラティブにやるというより、お魚をどう表現するかになります。ちょっとゆがんだり、いびつになっても、それはそれで味があり、味わい深いものだと思うので、見た目にこだわりすぎず、心から楽しんでもらえたらと思っています。

※インタビューの詳細は以下のURLから御覧いただけます。（「ぐんまアグリネット」内）

【一般向け公開サイト情報】

◆開発レポート第2弾詳細URL：www.aic.pref.gunma.jp/directly/toshiyoroizuka/report02.htm



2018年1月31日発表予定の“やよいひめのおうちスイーツ”開発レポート第3弾では、“ポワソン・ダブリル”の全貌が明らかになります。

【リリースに関する問合せ】

広報事務局 フルハウス 高木 (a.takagi@fullhouse.jp)、桑原 (k.kuwabara@fullhouse.jp)
 TEL：03-5413-0233/0258 FAX：03-3401-8085