

デコレーション大福

彩 (仮称)



この製品は、包むのではなくデコレーションを施すことでビジュアル的にも映え、若い人にもアピールできるようにと考えました。

実際に当店では、この仕上げ方のいちご大福を販売し好評を得ています。

餅生地部分は求肥です。煉り上がった求肥は、延してから冷凍庫で凍らせています。

凍らせてから小口にカットすると切り口も綺麗で、商品価値が上がります。

また、作業性もよく、ストックが利くので追加にも迅速に対応できます。

製品は2日程度販売できるものとして考えていますが、求肥が硬いと2日目には硬くなってしまうので、軟らかめに練り上げています。

また、今回は主役がいちごへですのび、トッピングしたいいちごにも負けないよう

にいちじくの中餡を考えました。

通常、ジャムを添加した餡は粘りやすいので、今回は蒸した生餡から煉る方法で粘りにくくしています。

生餡を蒸すと殺菌にもなりますし、水を使わずに煉れるので時間も短縮され、色焼けせずにいちじくの食感も残せます。

仕上げる際に、中餡の上には生クリームを絞りますので、クリームの水分で餡が水っぽくならないように、餡はあまり軟らかくなりすぎないように練り上げています。

また、今回使用した岡崎商事さんの干しいちじくは、そのままでも美味しいのでトッピングにも使用しました。

一方、いちじくジャムも無糖で自然な甘みがあって美味しく、使いやすいものでした。

第2章

いちじく 和菓子創作編

パート1



制作/日吉勝哉
協力/菓匠ひよし(静岡・伊東市)

古山 そうですね。男性の方はいちじくを苦手とする人が多いようで、購入してくださる人は女性が多いですね。

週末には遠方からわざわざお越しくださるお客様や、お取り寄せくださる人も多くいて、遣り甲斐を感じています。

—— いちじく菓子が売れる時期とかはあるのでしょうか。

古山 やはりいちじくが旬を迎える夏場から秋ですね。生のいちじくを購入しに農家に来た人が、帰りに寄ってくださることも多いです。

農家さんも自分の育てたいいちじくが使われているので、宣伝してくれますしね。

—— 今後もアイテムは増やしていく予定ですか。

古山 はい。とにかく材料は豊富ですし、和洋にとられずいろんなものにチャレンジしていきたいと考えています。

—— なにか課題としてしていることはありますか。

古山 農家の方々が高齢化しているので、地元で確保するのが難しい時が来るのではないかと心配をしています。

いいものを安く手にするために



は、自分たちで栽培をしていくことも、考えていかなくはないですね。

—— 原材料を安定的に確保できるこ

とが重要ですからね。これからも新しいいちじく菓子が発売になるのを楽しみにしております。

今日は貴重なお話をお聞かせいただき、ありがとうございました。

味にこだわるなら……

国内産製餡原材料

■大納言 ■小豆 ■白小豆

〒601-8128 京都市南区上鳥羽大柳町1番地6

奥崎商事株式会社

TEL 075-693-3100(代) FAX 075-693-3111
http://okuzaki-kyoto.com

