

特集

売れる菓子パン大研究

リテイルベーカリー篇

リテイルベーカリーで今売れている最前線の菓子パンをカテゴリー別にピックアップ。売れる理由が見えてきた。

華やかな果実本来の酸味や香りの味わい

『大人のジャムパン』

(フレーバー12種類、300円税込～)

銀座に開業したジャムパン専門店「月と花」は、今の大人の嗜好やニーズに合う進化したジャムパンを開発。菓子パン生地とジャムの“ダブルの甘さ”から脱却するため、塩気があり小麦の風味が楽しめるフランスパンを採用。独自の発酵焼成方法によりグルテン膜を薄くすることで、フランスパンとジャムとの自然な口溶けも実現した。ジャムは糖度を半分にし、結城義文社長が「旬を最も純度高く表現できるのがジャムパン」とこだわるように「酸味と香りを味わう生の果実感」を追求。国内農家から旬のフルーツを直接買い付けて自社工場で皮剥きから加熱まで手作業で加工しており、均一過ぎない食感や味に仕上げることで食べた時に複雑な味わいとなる。(銀座 月と花 / 東京都中央区)

ジャムパン



焼成後にパンをカットし、ゴロっと食感のジャムを後注入することで華やかな香りを残す。甘控えめなのでたっぷりジャム入りが良いバランス。サイズ：Ø11cm / 生地45g、ジャム55g

子どもも大人も魅了するキュートなフォルム

『キビック』(150円税別)

昨年10周年を迎えた福岡の「パンストック」で、創業以来のロングセラー『キビック』は、週末には約100個が売り切れる。目を引くのが小ぶりで愛らしい貝殻の形で、「子どもから大人まで喜んでもらえるクリームパンには、誰が見ても可愛いと思えるヴィジュアルが何より大事と考えてこの型にたどり着いた」とシェフの平山哲生さん。手のひらサイズ&平たい形状なので、子どもでも食べやすく、大人には後を引く大きさ。カスタードは沖縄産きび砂糖を使いコクと風味豊かな味わいと

クリームパン



し、オーム乳業(株)の牛乳ほか卵も地元産原材料を使用。「クリームパンが一番好きなので、少しずつ改良を重ねてつくり上げた、パンストックの永遠の定番の一品」とシェフ。(パンストック / 福岡市東区)

バターが豊かな生地はオリジナル製法。添加物を加えず自家製パン酵母種を使って風味豊かで口溶けの良さにこだわる。サイズ：Ø7cm / 生地40g、カスタードクリーム40g

ひと手間ですイーツのような華やかさを

『ブリュレ クロワッサンシュー』(269円税別)



クロワッサン × シュークリーム

厳選された小麦粉とフランス産A.O.P.バターを使用したクロワッサンに自家製カスタードと生クリームをサンド。上部はブリュレして香ばしく仕上げた。サイズ：W約15×H4cm

フランスの本格的ヴィエノワズリーを扱う同店のカフェで提供されるのが、クロワッサンにたっぷりのクリームを詰め込んだ、シュークリームのようなハイブリッドスイーツ。トップにはカソナード(ブラウンシュガー)をかけてバーナーでブリュレ(キャラメリゼ)して提供。サクサクの食感に仕上がったクラストと、カスタードと生クリームが楽しめるスイーツのような逸品だ。人気の理由は、「見た目の華やかさと、ワンハンドで気軽に食べられること、また、他メニューに比べてリーズナブルな価格設定」と担当者。ペイクルーズグループのフレーバークラスが展開。(リチュエル カフェ / 東京都新宿区)