

## 新年のパン・菓子 2024



左手前・スモークサーモンサンドは相性のいいクリームチーズとのコンビに。右手前・黒豆サンドは、黒豆の甘さを生かしてフルーツサンド系に。左奥・伊達巻サンドはホイップフロマージュを合わせることでおいしさがアップ。右奥・酢蓮根サンドは、小さく刻んだ酢蓮根にきゅうりとツナを合せて品良く仕上げた

## 「おせち」をテーマに 楽しむ

新年を寿ぐ今年の「パン・菓子」おせちは、お正月気分を手軽に楽しめるサンドイッチタイプから、華やかな集まりや年始のあいさつの手土産にも最適なスイーツを紹介する。

### ダイヤ製パン

専門学校とのコラボで実現

### 『おせちサンド』 (1,200円税抜)

㈸ダイヤ(多田俊介社長)が運営するダイヤ製パンは、初めての試みとして12月30日、31日に30食限定で『おせちサンド』を販売。なにかと忙しい年末に、お正月気分を先取りしながら手軽につまめるサンドイッチを提供しようという趣旨だ。この商品企画は、これまででも協働してきた大阪市にある大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校との企業プロジェクトの一環。学生たちから提案されたレシピをもとに、同社が長年培ってきた製パン技術を用いて完成させた。

お重に詰められたのは、伊達巻サンド、酢蓮根サンド、黒豆サンド、スモークサーモンサンドの4種類だ。実際におせちに使われる具材を使って、パンに合うように工夫。具材同士の相性や切り方、調味料など学生たちと試行錯誤を重ねたという。例えば「伊達巻サンド」では、そのまま挟むのではなく、小さめに切って食感の異なるかまぼこを合せ、ホイップフロマージュでまとめるとパンとの相性が良くなった。また、同社が得意とするフルーツサンドの技術を生かした黒豆サンドは、コーヒー生クリームを用いてデザート風に仕上げている。2023年12月30日、31日に4店舗で販売した。

<https://www.dia-pan.com/>

### ザ スtrings表参道

お祝い気分を満喫できるケーキ

### 『金箔ロールケーキ』

(3,100円税込)

東京・青山にあるザ スtrings表参道1Fの「ゼルコヴァ ケーキブティック」で、お正月限定の『金箔ロールケーキ』を販売。表面に金箔をふんだんにあしらったきらびやかなロールケーキは、新年を祝う家族の集まりやパーティー、新年のあいさつの手土産にもぴったりの豪華な一品。食べやすさにこだわったバニラ風味の軽やかな生クリームと、みずみずしいいちごを包み込み、幅広い世代に愛される味に仕上げた。新春の気分を盛り上げてくれそう。新年8日までの期間限定。

<http://www.strings-hotel.jp/omotesando/>



箱を開けた瞬間に歓声が聞こえてきそうなきらびやかなデザインがポイント。ロールケーキのスポンジははちみつを加えることでしっとりやわらかな食感に仕上げ、軽やかなバニラ風味の生クリームといちごが春の到来を思わせる。ケーキに添えられた水引の鶴も、新しい年に幸運を運んでくれそう