

# 5月のFACE 生産者紹介

## 長崎海道

(長崎県長崎市戸石町)

### シンプルだけど 個性的な洋菓子

長崎海道は1999年創業の洋菓子屋さん。素材にこだわった無添加・手作りのスイーツの卸を中心にインターネットで販売してきました。2004年、長崎市に念願の実店舗・Louise本店を開店、長崎県の特産品に指定され、デパートの物産展などでも本



物志向のお客様に人気を博しています。

長崎海道が得意とするのは、

ロールケーキやシュークリームといった、どちらかというと素朴な洋菓子。いたずらに流行を追うことなく、シンプルだけど個性的で、どこか真似できないおいしさのお菓子です。

### 理想のお菓자에合わせ、 素材を厳選

材料は全て無添加。洋菓子の三大原材料「卵・砂糖・小麦」にはとくにこだわっています。

卵は地元長崎県島原産の産み立て卵。長崎海道では、膨張剤を使わない本物の長崎カステラを焼いていて、そのために粘りの強い卵白&濃い黄色でまん丸の卵黄、つまりとびきり新鮮な卵が必要なのです。

小麦粉は筑後平野で栽培されたチクゴイズミ100%の薄力粉「ちっこ祭り」。もちり、しっとりした食感で、長崎海道の卵の立て方(別立て)と好相性です。砂糖は北海道産の甜菜(てんさい)を原料とした良質な

ビートグラニュー糖。結晶につやがあるのが特徴です。

そのほか、生クリームとバターは北海道産、スポンジやクリームに使うココアはまるやかな風味のオーガニックココア。もちろん食品添加物・膨張剤など一切使用しません。

### しっとり生地の 恵方ロール

長崎海道の一番人気は、ふわふわ生地であっぴりの生クリームを巻き込んだロールケーキ。口に入れるとしっとりして、思わず口いっぱい頬張りたくなります。「ということは、これを細く作れば節分の恵方巻になるのでは！」スイーツ大好きなムソー担当者の提案を快諾したものの、ふだんのロールケーキは直径約7.5cm、この品は約5cm。クリームと生地のバランスに苦心しましたが、生地のおいしさが際立つ可愛い「恵方ロール」が完成しました。

ふんわりしっとりした生地は、「別立て」と「イタリアンメレンゲ」から。別立てとは全卵をそのまま使うのではなく、卵白でメレンゲを作り、あとから卵黄を加える製法で、手間はかかりますが、冷凍・解凍後も生地のしっとり感が保てます。卵白を立てた



ロール巻の作業



後も、砂糖をそのまま入れると気泡が潰れるので、砂糖を煮詰めたシロップをゆっくり流し入れて生地を作ります。シロップの効果で生地がしっとり、守られた気泡によってふんわりと焼き上がります。

電気オーブンを使わずガスオーブンにこだわるのは、遠赤外線効果で生地の中までむらなくゆっくり焼けるから。窯のクセを把握した熟練の職人さんが温度と焼成時間を秒単位で判断し、いよいよ天板を引き出すと、焼きたての甘い香りが広がります。

「いちご」は、長崎産いちごと砂糖を煮詰めた自家製ジャムを生クリームに混ぜ、プレーン生地で巻き込みます。いちごの自然な酸味と生クリームの相性が格別です。「生チョコ」は、丸ごと1本の生チョコと生クリームをココア生地で巻き込み、ココアパウダーを振ります。生チョコも有機チョコレートに無塩バターと生クリームをゆっくり合わせて冷やし固めた自家製です。

冷蔵庫で約2時間解凍して、恵方を向いて家族みんなで楽しく丸かぶり！大きなお口を開けたくない方は、切り分けて上品に召し上がれ。

ご注文は、別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

受注期間：1月4日(金)～1月18日(金)

出荷開始：1月22日(火)より

受注単位：冷凍DEグルメ商品取り合わせて20個以上でご注文ください



#### 7532(ムソー) 恵方ロール・生チョコ

約210g 1,260円(税込価格)1,200円(本体価格)

【原材料】生クリーム、卵、砂糖、小麦粉、チョコレート、牛乳、バター、ココア(原材料の一部に大豆を含む)  
【賞味期限】冷凍90日

生チョコ  
丸ごと1本



#### 7533(ムソー) 恵方ロール・イチゴ

約210g 1,260円(税込価格)1,200円(本体価格)

【原材料】生クリーム、卵、砂糖、小麦粉、いちご  
【賞味期限】冷凍90日

長崎産  
いちご使用