

月島通信 2022年3月8日号 No.383

お世話になっております。
いつもご愛読ありがとうございます。
月島食品の近藤です。

ブームの予感！『バクラヴァ』

2021年、流行った素材といえば「ピスタチオ」。
お菓子やアイス、デザート等で「最近、ピスタチオ味の商品多いな～」と気づいた方も多いのではないのでしょうか？

実際、月島食品のQMSサイトの2021年良く読まれた人気記事ランキングを見ますと、「ピスタチオ」をテーマにした記事は常に1位、2位を推移し、現在も人気記事です。

▼気になる記事は画像をクリックしてください▼



2021年人気記事10選

ピスタチオ好きにはたまらない！
濃厚ピスタチオムースのレシピ

ピスタチオ好きに聞きました！
理想のピスタチオケーキは？



カスタードクリームをアングレーズに展開したカンタンおいしいレシピです。



消費者が求めるケーキや、ピスタチオと相性の良い素材などをご紹介します。

そんな人気素材「ピスタチオ」を楽しめる新顔として注目されてきているお菓子をご存じでしょうか？

それは『**バクラヴァ**』です。

最近、韓国スイーツ、台湾スイーツ、イタリアスイーツなど海外のお菓子が流行していますが、今回はトルコです。

『バクラヴァ（バクラバ）』は、トルコやギリシャなど地中海や中東地域で食べられている甘いお菓子のことなんです。

昨年11月に、東京の百貨店の催事に期間限定で「バクラバの王様」と呼ばれるトルコの高級老舗ブランド「Nadir Gullu（ナーディル・ギュル）」が出店しました。連日行列ができ、午前中で完売する日も続くほど大好評で話題になりました。

1番人気の「ピスタチオバクラバ」は8ピース（約240g）で3200円でした。

そんな高級だけれども人気の菓子『バクラヴァ』の魅力や特長、簡単レシピをご紹介します。ぜひご覧ください▼▼▼



**身近に感じる、作れる！
超簡単高級お菓子バクラヴァ**

QMSサイト更新情報

<https://tsukishima-qms.jp/>

3月3日公開

<レシピ>

焼きたてのおいしさをタイムリーに！窯出しエッグタルトの3STEPレシピ

濃厚なたまごクリームとサクサクのパイ生地が人気のエッグタルトの簡単レシピをご紹介します。焼きたての美味しさは格別です。



[詳細はコチラ](#)

2月22日公開

<マーケットリサーチ>

みんなの「春に食べたい！」を聞きました。春の味覚アンケート

もうすぐ春ですね。春に食べたいくなる素材や食感、具体的な洋菓子や和菓子、パンについてアンケートを行いました。



[詳細はコチラ](#)

2月14日公開

<特集記事>

意外と知らない チョコレートの知識⑤ さまざまな形状の チョコレート

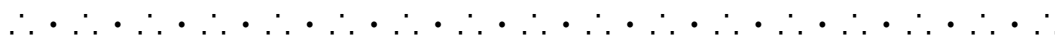
チョコレートコラム第5弾。

私たちが作っているさまざまな形状のチョコレートを紹介
します。5回分の内容をまと
めた「チョコレートのハンド
ブック」のダウンロードもで
きます。

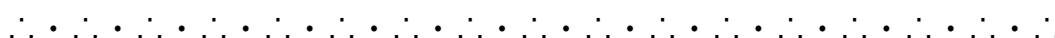


[詳細はコチラ](#)

ぜひご覧ください♪



次回の配信は、3月15日頃を予定しています。
お楽しみに♪



発行元：月島食品工業株式会社 営業本部 営業企画部
メルマガ担当 近藤
〒住所：〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

[QMSサイト](#)

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが下記よりお手続きください。

▼配信停止希望は [こちら](#)▼

※ 本メールは月島食品工業株式会社のお取引先様、弊社社員と連絡先を交換させていただいた方、セミナーに参加申込された方、展示会にご来場いただいた方、お問い合わせいただいた方、当社サイトからメルマガ登録いただいた方に配信しております。

▼個人情報保護方針は [こちら](#)