

月島通信 2022年4月5日 No.387

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。

4月に入りました。
各地で桜の見ごろを迎えていますね。
関東はこの週末が桜満開のピークだったのですが、とても寒い週末でした。
お花見をされた方は、冬の装いだったのではないのでしょうか。
今週は散り始めるところが多くなる予想です。
桜満開はもちろん最高ですが、散り始めの桜吹雪や、新緑が芽吹き始めた葉
桜も私は大好きです。
桜前線はぐんぐん北上中です。
これから満開を迎えるエリアの皆さま、桜の時期を楽しんでくださいね。



ブームの予感！『スフォリアテッラ』

今、イタリア発祥のスイーツがブームですね。
イタリアンドルチェとも呼ばれることが多いです。

「ドルチェ」とは、イタリア語で「甘美な」「やさしい」「柔らかい」という意味があり、料理用語としては「デザート」を指します。

昨年2021年、1番話題になったスイーツといえば『マリトッツォ』。

『マリトッツォ』がイタリア発祥のスイーツだったことから、イタリアへの注目度が高まりました。

イタリア発祥のスイーツと言えば・・・??

『ティラミス』、『パネトーネ』、『ジェラート』などなど、日本にすでに馴染のあるものが多いです。

今回は、最近新たにブームとなっているイタリア発祥スイーツをご紹介します！

それは、『スフォリアテッラ』です。

読みにくい、噛みそうな名前ですね。

複数形は『スフォリアテッレ』と言い、「ひだを何枚を重ねた」という意味を持つ名前の焼き菓子です。

イタリア・ナポリ地方の名物菓子で、貝殻をかたどったひだが何層もあるパイ状の生地の中にアーモンドクリームやカスタード、リコッタチーズ等を入れ、オーブンで焼き上げます。

サクサク、パリパリとした繊細なパイ生地の食感が、クセになる最大の特徴です。

その食感を生み出すには、やはりコツが必要です。

『スフォリアテッラ』のあれこれ、カンタンに作るコツなどをまとめていますので、ぜひご覧ください▼▼▼

次なるブームの予感！スフォリアテッラのレシピ



▲画像をクリック！

以前、ブームの予感！としてトルコのスイーツ『バクラヴァ』を紹介させていただきました。こちらも合わせてご覧ください▼▼▼

身近に感じる、作れる！
超簡単高級お菓子バクラヴァのレシピ



▲画像をクリック！

QMSサイト更新情報



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

3月23日公開

<特集記事>

華やかなバタークリームケーキをもっと簡単に！母の日におすすめの花束ケーキ

もうすぐ母の日。見た目にも華やかな、お花をデコレーションしたケーキをカンタンに仕上げる方法をご紹介します！お母さんだけでなく、誰もが大喜びすること間違いなし！



詳細はコチラ

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25日公開
＜レシピ＞
身近に感じる、作れる！
超簡単高級お菓子
バクラヴァ

流行の兆し！トルコの焼き菓子『バクラヴァ』をご存知ですか？お菓子の説明と簡単レシピもご紹介！



[詳細はコチラ](#)

ぜひご覧ください♪



.....

次回の配信は、4月12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