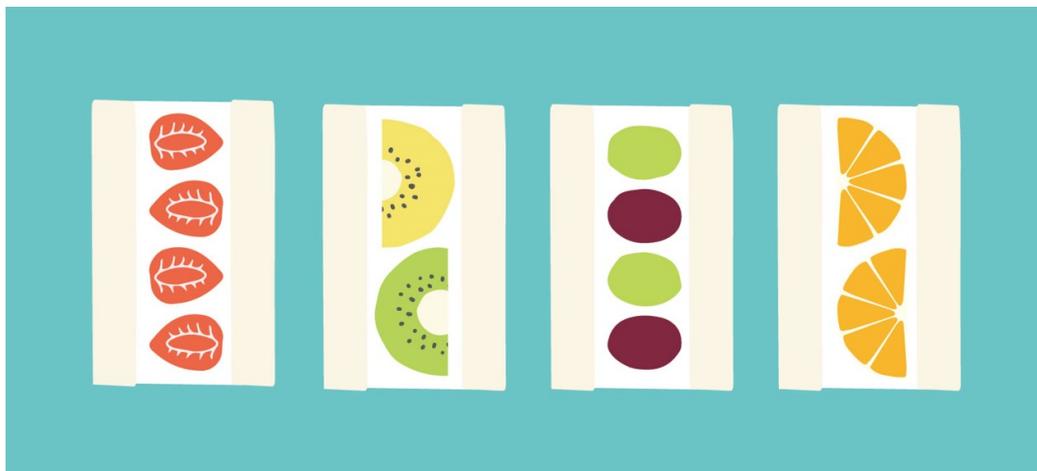




## 月島通信 2022年5月11日 No.391

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。

ゴールデンウィークも終わりましたね。  
6月は祝日がないため、次の祝日は7月18日の海の日までありません。  
ちょっとした間お楽しみはお預けですが、待つ時間が長ければ長いほどより楽しめるものです。それまで頑張りましょう！



### 夏のフルーツサンドの工夫

5月になり、夏に向けて店頭に並ぶフルーツの種類が増えてきました。

ここ数年続いている「フルーツサンド」ブームは2021年さらに加速し、現在も奔走し続けています。

「フルーツサンド」に続けとばかり、「フルーツ大福」も同様、季節のフルーツを「デザート」としてではなく、「スイーツ」感覚で楽しめるとして話題になりまし

た。

今年も専門店のオープンが相次ぎ、身近なコンビニエンスストアでも見かけるようになっていきます。

いずれも見た目は馴染のあるサンドイッチや大福のフォルムなのですが、中にカラフルなキラキラ輝くフルーツが入っているという、ギャップ萌えも虜になる秘訣です。

そんなフルーツサンドは、市場にさまざまなタイプが出回ってきています。フルーツの断面がデコられているもの。これでもか！というくらいフルーツが大きいもの。食パン以外のパンを使用したもの。一口サイズのもの。ヴィーガン仕様のもの。上にトッピングしたオープンタイプのもの（もはやサンドではないですね）。などなど。

ちょっと注意したいのがフルーツの選び方。

実は夏のフルーツは、メロンやマンゴー、柑橘類のようにみずみずしいジューシーなものが多いのです。

フルーツサンドにとって、果汁や水分が多いフルーツはちょっと苦手。パンがべちゃついてしまうからです。

そんな時のちょっとした工夫としてご紹介したいのが、クリームに「クレーム・ムースリーヌ」を使うことです。

「クレーム・ムースリーヌ」とは、バタークリームとカスタードクリームを合わせたクリームのこと。

保形性があり、たっぷり含んだフルーツの水分もパン生地前にシャットアウト！コクがありまろやかな味わいのクリームは、さっぱりとした夏のフルーツとの相性もばっちり。

ちょっと重たそうだな～とお思いの方も、ぜひ試してみてくださいね。

紹介レシピは苺ですが、ぜひ旬のフルーツでお試してください♪

**ケーキのように贅沢♪**

**クレーム・ムースリーヌのフルーツサンドレシピ**



▲画像をクリック!▲

これから旬を迎えるフルーツはコチラでチェック!

### 季節の素材カレンダー



▲画像をクリック!▲

QMSサイト更新情報



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

<特集記事>  
中山和大シェフ  
オンライン講習会  
開催レポート

2022年3月15日から4月6日まで  
オンライン講習会『おいしさ造りの  
新境地～中山和大流スペシャリ  
テ』を開催しました。講習内容  
や、シェフからのメッセージの一  
部をご紹介します。



[詳細はコチラ](#)

<レシピ>

二番生地の活用法  
“カリカリ食感”が楽しい  
パイクロツカン

バラエティ豊富で人気のパイ菓  
子。でも作った端生地余ってしま  
いませんか？その余り生地を活用  
したカリッとおいしい「パイクロ  
ツカン」レシピを紹介します。



[詳細はコチラ](#)

ぜひご覧ください♪





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](#)