



**Tsukishima**  
Foods Industry Co., Ltd.

## 月島通信 2022年7月5日 No.399

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

今週に入り、猛暑一転雨予報の地域が多そうですね。梅雨が短かったことで水不足の恐れも懸念されていますが、少し潤ってくれることを願います。  
一旦暑さは落ち着きそうですが、台風や大雨に注意しましょう。



### 進化するカヌレ！ツギクルカヌレは？

2022年のトレンドスイーツのひとつと言われている『カヌレ』。

カヌレは、フランス南西部ボルドー地方の伝統的なお菓子。正式名称は『カヌレ・ド・ボルドー』。外側は黒くカリッとし、中は黄色いカスタードクリームがもっちり固まった焼き菓子です。

ご存じの方も多いと思いますが、遡ること20年弱カヌレブームは以前にもありました。

カヌレはタピオカに次ぐ、平成トレンドスイーツの令和リバイバルなのです。

カヌレが日本へ上陸したのは1990年後半。

パリのファッションでピエールエルメ氏が発売し人気となり、日本でも知られるようになりました。当時は「ドンク青山店」がいち早く発売し、東京の白山にあった「パパダニエル」というフランス人オーナーの菓子店が発売したことで、日本で広まっていきました。

その後、当時プランタン銀座にあった「ビゴの店」の店頭で常にカヌレを求める行列ができていると話題になり、大ブームになったのです。

さらに2012年頃、兵庫・芦屋「ダニエル」の小ぶりでフレーバーを豊富にそろえたカヌレが話題になりました。その後カヌレ専門店が登場し、人気はさらに広がり、焼き菓子のひとつとして定着していきました。

そして今、第2次ブームです。今回のキーワードはズバリ『進化系』。

パティスリーやベーカリー以外に専門店も増え、カフェやレストラン、ホテルのアフタヌーンティーでも提供されています。コンビニエンスストアや量販店でも手軽に買えるようになりました。

クラシカルなもの以外に豊富なフレーバー、カラフルなデコレーション、新食感、冷蔵・冷凍などバラエティ溢れる進化系カヌレが登場しています。

人気の進化系カヌレを3つご紹介します。

#### ■boB

2021年4月、原宿にオープンした「半熟カヌレ」専門店。

表面はカリッと、中はトロリと溶けるほど滑らかな半熟食感。旬のフルーツや素材を使用し常時8種類以上のバラエティがあります。

<https://anlg.jp/aurum/bob/>

#### ■カヌレ堂 CANELÉ du JAPON

大阪にある、日本の味と四季を表現した「日本のカヌレ」専門店。

スタンダードな「しろ」以外に「ほうじ茶」「抹茶あんこ」「杏」「黒糖くるみ」など和テイストなカヌレが揃います。まさに和洋折衷。

月替わりの「季節のカヌレ」もあり、6月のフレーバーは「とうもろこし」と「すもも」、7月は「ココナッツ」とパッションフルーツ」といった変わり種がいただけます。

<http://canele.jp/>

#### ■クライナトキ、クライナコト。

2021年10月名古屋にオープンした洋菓子店。看板商品が、シュークリームとカヌレを掛け合わせたハイブリッドカヌレ「シュヌレ」です。カヌレ要素は形だけに

はなりますが、シュークリームとは異なったカリッとした食感と見た目のかわいらしさ、バラエティ豊富で大人気です。

<https://kirakira-tea101.myshopify.com/>

今回、トレンドである『カヌレ』と、こちらもトレンドである『あんバター』を組み合わせた和洋折衷ハイブリッドスイーツのレシピをご紹介します。

カヌレの名前の由来や起源などもまとめているので、どうぞご覧ください。

## 和洋折衷！あんバターカヌレのレシピ



詳細はこちら

QMSサイト  
週間アクセスランキング



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

この1週間でもっとも読まれたコンテンツをランキング形式で紹介します。



冷やしておいしい！  
流行スイーツ『ボンボロー』

## ニ』のレシピ



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



みんなの『夏に食べたい！』  
を聞きました。  
夏の味覚アンケート



意外と知らない  
チョコレートの知識①  
『チョコレートは何から  
できている？』





伝統的なパイの製法  
『アンヴェルセ製法』とは？



ぜひご覧ください♪

.....



..... 編集後記 .....

カヌレ、私も好きです。まずラムの香りが大好き。カスタードも大好き。そして周りカリッと、中むっちりとした食感を周りだけで食べたり、中身だけで食べたり、ダブル食感を楽しみながら食べたり、あの小さな1つで魅力がいっぱい詰まっているからです。

始めて食べたのは恐らく一次ブームの頃だと思います。仕事柄流行りものを食べる機会が多かったこともあり好きになりました。ただ高級スイーツというイメージと身近で買えないということから、ブームとともに食べることはぱったりなくなりましたが、やはり最近子供がSNSで知って食べたいと。駅ナカのマンスリースイーツで買って帰りましたら子供もお気に入り。今はスーパーやCVSで買えるのでいいですね。しかもちゃんと外カリ中もちっと美味しい！

SNSでは手作り動画がたくさんアップされています。型は100円均一でも売っているくらい身近なスイーツになりましたね。今度子供と作ってみようかな~と思いました。

.....

次回の配信は、7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](#)