

月島通信 2022年9月27日 No.409

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。

シルバーウィーク後半も終わりました。
いろいろ計画を立てていた方も多いと思いますが、またまた台風直撃でしたね。
予想以上の大雨で、静岡などでは、たった半日で9月1か月分以上の雨が降ったそうです。
このたび台風や大雨により被害を受けられた地域の皆様に謹んでお見舞い申し上げます。
一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。
新たな台風も発生しているようですので、今後も気象情報を確認しながらお過ごしください。



今キテル？これからクル？世界の伝統菓子

世界各国の伝統菓子や食品がたびたび日本でブームとなっています。

直近はアジアから上陸したフードに注目が集まることが多いです。

5月に神宮前に日本初上陸した、中国で約300店舗を展開する行列必須の中華肉まん販売店「包饅夜包子（パオセン イェーパオズ）」。メニューは「火鍋パオズ」、「麻辣パオズ」、「キノコ肉パオズ」、「白ネギ肉パオズ」の全4種類。なかでも人気メニューの「火鍋パオズ」は、1日に最高約60万個もの売り上げを記録しているのだそう。日本ででも1番人気は「火鍋パオズ」。しっかり辛いので、辛いのが得意な方はおすすめ。賞味期限は10分というのも話題を呼ぶキーワードですね。

<https://www.instagram.com/yeahbaozi/>

韓国フードの話題も満載です。

自由が丘スイーツフォレストが7月、韓国スイーツに特化した店舗にリニューアル。日本初上陸の韓国カフェ3店「北海氷水（プッケピンス）」「CHICONE（チコネ）」「SNOWING（スノイン）」を含むスイーツ&グッズ9店舗がラインナップしています。

<https://sweets-forest.cake.jp/>

3月に新大久保にオープンした「BAM BI COFFEE」では、もち米を使用した伝統的スイーツ「インジョルミ」（きなこ餅）をデザート風にいただけたり、パンケーキにアレンジしたスイーツが連日行列の人気です。

https://www.instagram.com/bam_bi_coffee/

また、ヨーロッパの伝統菓子のブームも記憶に新しいですね。

「カヌレ」や「マリトッツォ」少し前ですと「バスクチーズケーキ」も大流行しました。

まだまだ知られていない世界の伝統菓子やパンがあるはず。です。

今回、ヨーロッパをはじめアメリカや中東など世界の伝統菓子を月島のレシピで再現しました。

冷凍生地を活用したカンタンレシピや、現代風にアレンジした進化系レシピなど盛り沢山です。

ぜひぜひご覧ください▼▼▼

聞いたことある？ない？『世界の伝統菓子・パン』レシピ特集



レシピはこちら

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。



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

[レシピはこちら](#)



伝統的伝統的なパイの製法
『アンヴェルセ製法』とは？

[詳細はこちら](#)



みんなの理想のアップルパイは？

[詳細はこちら](#)



意外と知らないチョコレートの
知識②カカオ豆から
チョコレートができるまで

[詳細はこちら](#)



パッと目を引く
『ハロウィンパン・スイーツ』
のレシピ特集

[レシピはこちら](#)



ぜひご覧ください♪



※ 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](#)