



## 月島通信 2022年4月19日 No.389

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。

### エッグタルトの魅力は3 + a !



エッグタルト。

サクサクのパイ生地の中にカスタードクリームを流して焼き上げたお菓子です。  
今では専門店だけでなく、身近なコンビニエンスストアなどでも購入できる定番人気スイーツです。

原型はポルトガルの郷土菓子『パステル・デ・ナタ』。

それが各国でのヒットを経由して日本に上陸し、1998年に日本でヒットしました。

この商品の特徴の一つとして、何種類もの名前があること。

香港でヒットした際の『エッグタルト』、マカオでの『ダンター』、台湾での『タンタオ』『タンター』など。日本ではポルトガル由来であることから『パステル・デ・ナタ』以外に『ポルトパイ』、わかりやすい『カスタードタルト』『プリンタルト』などの名前も付きました。

過去のヒット商品はネーミングもヒットの一要因となった例も少なくない中で、多様な名前があるエッグタルトがヒットしたのは異例と言われています。

それだけ魅力的なスイーツなんですね。

そんなエッグタルトの魅力は3つ+a !

- ①味わい
- ②食感

### ③サイズ

+

焼きたて！

ポルトガル人は卵好きらしいです。日本人も『カスタードの味わい』が大好き。  
そして、パイ生地とカスタード『ダブルの食感』。  
片手で食べられる『手軽なサイズ』。  
最近ヒットしている'カヌレ'も全て当てはまりますね。

プラスのヒット要因としては『焼きたて』。  
焼きたてでさらに際立つサクサクのパイ生地に、濃厚でなめらかなカスタード。  
そんな食感のコントラストをいただけるのが焼きたての魅力です。

魅力がたっぷり詰まった『エッグタルト』のカンタンレシピやコツはこちらをご覧ください▼▼▼

### 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



▲画像をクリック！

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。



2021年  
マイヒット・マイブームアンケート  
ト



次なるブームの予感！  
スフォリアテッラのレシピ



二番生地の活用法  
“カリカリ食感”が楽しい  
パイクロッカ



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



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 .....  
..

先週、4月13日（水）～15日（金）に「FABEX東京2022」が東京ビッグサイト東展示ホールで開催されました。感染防止対策を徹底させ、来場者は事前登録制度を基本的に、混雑を避ける対策を実施しての開催。

私も最終日に行ってきました。久しぶりのリアルな展示会だったので、天候は雨でしたがちょっとウキウキ。想像していたよりも多くの来場者で賑わっており、試食も行っている出展社が多かったです。

「未来型・食ビジネスの新たなミッションに向けて！」がテーマだったこともあり、サステナビリティやSDGs、プラントベースフードなど代替食品、環境配慮、食品ロス削減といったキーワードが多く目につきました。

説明の方法も以前と少し変化があり、「QRコードから動画を見てください」

「YouTubeで●●と検索してみてください」など、コロナ禍での世の中の変化を実感しました。

しばらくお会いできていなかったお客様との再会や、コロナ禍で電話やzoomでやり取りをさせていただいていた方との初顔合わせ等、人と会う、話すっていいなと思った数時間でした。

.....

次回の配信は、4月26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](#)