

Russian Cake ロシアケ

РУССКИЙ ТОРТ

ロシアケーキとは？

A ロシアの家庭では、ジャムと一緒に紅茶を飲んだり、ヌガーやナッツなどを使ったお菓子を食べて団らんの時を過ごします。日本のロシアケーキのルーツは諸説ありますが、昭和初期に新宿中村屋の創始者が、ロシア人製菓技師を招き、先に述べたロシアの郷土菓子日本人の好みにアレンジしてつくったものが「ロシアケーキ」のはじまりといわれています。ですので名前に「ロシア」と入っていてもロシアには「ロシアケーキ」というお菓子はありません。

親しまれている理由は？

A テコラティブな形と、日本人が好むジャムやチョコレート、ピーナッツなどをふんだんに使用しているところではないでしょうか。また

形や味のバリエーションが豊富で、お皿に盛りつけただけで華やかに見える見栄えも人気の理由だと思います。

おいしさの秘密は？

A ロシアケーキの特長は、生地を2度焼きをすることで。土台となるクッキー生地を焼き、その上にテコレーション生地を盛り、トッピングを施してから再度焼成します。この工程により、重厚感のあるしっとりとした独特の質感が出せます。

機械化が進む昨今、当社では創業当時から手づくりの良さを味わってもらいたいという思いで、一部を除いて手作業で製造しています。特に、テコレーション生地やトッピングを施すのは、熟練のスタッフによる手づくりです。職人による手絞りの微妙な力加減により、口に入れたときに優しく温かみのある食感が味わえるのです。



おいしさの秘密は熟練スタッフによる手絞りのデコレーション

EVENT INFO

5/5(土)

所沢駅前ハウジングステージにて母の日イベント開催!

カーネーションとロシアケーキを詰め合わせてママにプレゼントしちゃおう!

時間：11:00～16:00 定員：先着30組
住所：所沢市久米589
TEL：04-2937-7283



イベントの詳細はこちらから▶

所沢駅前ハウジングステージで検索

取材協力/栄光堂製菓株式会社・日本洋菓子協会連合会・埼玉県洋菓子協会
写真/福田桂子 取材・文/ピースなじかん編集部
参考文献/コム干粉料理探究事典(岡田哲・編/東京堂出版)

世界のスイーツを みてみよう

知ってGIVE THANK、意外と知らない

国名がついている洋菓子

ヨーロッパ発祥で、バターや小麦粉などを主原料とする洋菓子。今日の日本では国内外から新しい洋菓子が次々と登場し、スイーツとして常に注目を集めています。ちなみに、埼玉県はスイーツの消費量が国内でトップレベルなのだと。そこで今回は、意外と知らない洋菓子の名前について紹介します。



チョコシード
Choco Seed



ピーナツホワイト
Peanut White



ブルーベリーサン
Blueberry Sun



パンプキンフラワー
Pumpkin Flower



エディーマカロン
Eddie Macaron



パールチーズ
Pearl Cheese

「日本人は、はじめて食べた洋菓子で、その名前を覚えてしまった」といって、洋菓子に特別な感情を抱く人が多い。それは、洋菓子の名前が、その国の文化や歴史を伝える役割を果たしているからかもしれない。

洋菓子が日本に最初に登場したのは、長崎がオランダやポルトガルとの国際貿易を行っていた16世紀ごろ。明治維新以降は、西洋文化とともに洋菓子文化も発達し、今日ではその種類もバラエティ豊かになりました。日本で親しまれている洋菓子には国の名前がついているものがあります。その一つが「ロシアケーキ」。日本のデコレーション菓子の先駆けともいわれるべき華やかな見た目とおいしさで、永らく親しまれています。創業当時からロシアケーキをつくり続けている栄光堂製菓の代表取締役社長の松本政行さんにロシアケーキについて聞いてみました。

国名がついた洋菓子

ほかにもあるある♪



スイスロール
国内ではロールケーキと同義。スイスの国内ではロールケーキを日本人向けにアレンジし、「スイスロール」として国内で販売した説やイギリスでスイスロールと呼ばれたとする説など、発祥については諸説あり。ちなみに、スイスでは「スイスロール」という菓子は無いのだそう。



ベルギーワッフル
ベルギーのポピュラーな菓子。英語では「ベルジアン・ワッフル」というのだそう。ベルギーワッフルは地域によって特徴があり、タイプはリエージュ(右)とブリュッセル(左)の2つ。リエージュは、丸型で格子柄があり、サラサラした食感。ブリュッセルは、四角で格子柄があり、パリパリした食感が特徴なのだとか。

栄光堂製菓株式会社



●東京都東村山市秋津町3-2-9
(総務部・経営戦略本部・営業部・受注生産商品管理統括部)
●042-395-6741
●http://eikoda-seika.jp/
本社前では、月1回(現在は不定期)「かわれ菓子販売」を開催。人気のお菓子もリーズナブルに購入できるので、遠方から訪れる人も多いのだとか。情報はホームページでチェック!