

今年のクリスマスはおうちで手作りお菓子を楽しもう！ フォトジェニックなお菓子が満載『とろけるお菓子』11/21 発売



株式会社高橋書店（本社：東京都豊島区、代表取締役：高橋秀雄）は、2020年11月21日（土）に、『とろけるお菓子 とりフォンダン、しっとりモワルー』（木村幸子・著 1,400円+税）を全国の書店・オンラインストアで発売しました。本書は、まるでお店で出てくるような綺麗でおいしいお菓子を、初心者でも簡単に作ることができるレシピで紹介しています。

クリスマスは「自宅で過ごす」人多数！2020年もその傾向は続く

クリスマス、バレンタインなど、「手作りお菓子」が活躍するシーンは多くあります。本年は特に、コロナ禍によるニューノーマルを受けて、クリスマスはホームパーティを楽しむ人の増加予想も。見た目も華やかな“とろけるお菓子”で、おうち時間が充実すること間違いなし！

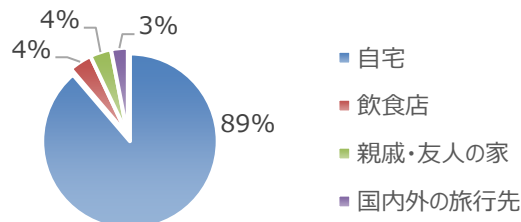
- ①楽天市場が行った20代～60代の男女1,000人へのアンケート調査(2019)
→8割以上の人「自宅でクリスマス過ごす予定」(※1)
- ②アイランド株式会社が879名を対象に行った調査
→56%の人が「新しい生活」の中で「自宅で料理する機会が増える」と回答(※2)

2020年のクリスマスも自宅で過ごす人が多いだけでなく、
手作りの料理やお菓子を楽しむ人がさらに増えると考えられる

(※1 楽天市場「2019年クリスマスに関する意識調査」<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001090.000005889.html> より)

(※2 アイランド株式会社「緊急事態宣言解除後の生活に変化に関するアンケート」<https://www.ai-land.co.jp/press/p-ailand/8903/> より)

Q. 今年のクリスマスイブやクリスマス当日はどこで過ごす予定ですか？



“フォンダン” “モワルー”とは？ 意外とカンタンに作れます

フォンダン

仏語の fondant（溶けている）より。中からソースやクリーム状のものが出てくる



フランスではポピュラーなお菓子である“フォンダン”と“モワルー”、実はビギナー向けのスイーツです。本書で紹介するレシピは、見た目もこだわっているため、普段のおやつだけでなくギフトにも最適。作り置きもでき、来客のおもてなしにも使えます。

モワルー

仏語の moelleux（柔らかい）より。中をとろけさせず柔らかく仕上げたもの



- “とろける素(もと)”を入れて焼く、ありそうでなかった新しい手法
- フォンダンショコラをはじめとする全50品目のバリエーション
- 洋菓子研究家の木村幸子先生による本書だけのオリジナルレシピ
- 野菜やチーズ・肉を入れて焼いた、おかず感覚のアレンジ

【当リリースに関するお問い合わせ先】株式会社 高橋書店 広告・広報部（担当：内藤）

TEL：03-5957-7061 FAX：03-5957-7079

〒170-6014 東京都豊島区東池袋 3-1-1 サンシャイン 60 14F MAIL：k_koukoku@takahashishoten.co.jp

焼きたても・温めても・冷やしても…ひとつのレシピにさまざまな食べ方を提案

フォンダンとモワルーは焼きたてだけでなく、冷やしたり温めたりと、3通りの楽しみ方ができます。本書では、レシピごとに食べ方を提案。他にも、時短の方法や失敗しないコツなど、手軽で簡単に作るための工夫が詰め込まれています。

フォンダン・オ・ショコラの場合



◎焼きたて

中から熱々のソースが流れだす



◎温めて

中がとろっとした食感に



◎冷やして

食感が変わり、濃厚な味わいに

絶対作りたくなる！ フォトジェニックなお菓子がカンタンに

せっかく作るなら、可愛くてつい写真に残したくなるようなお菓子が作りたいもの。本書のレシピは味はもちろん、見た目のかわいさも重要視しているので、作っているときも、出来上がりも、食べているときもすべての瞬間を楽しむことができます。



カシスのフォンダンフロマーージュ



モッツアレラトマトとバジルのモワルー



フォンダン・オ・ショコラ



レモンカードとピスタチオの
フォンダンフロマーージュ

<著者紹介>木村幸子

料理家・洋菓子研究家。発酵食やグルテンフリー、低糖質、はちみつを使用した体に優しいお菓子や料理のレシピ開発・企業やメディアへのレシピ提供・監修など実績多数。2012年2月に「最大のチョコレートキャンディーの彫刻」分野で世界記録認定。



書誌情報

『とろけるお菓子 とろりフォンダン、しっとりモワルー』

著者：木村幸子／価格：1,400円＋税

体裁：B5変型判、96ページ

ISBN：978-4-471-40877-0

【当リリースに関するお問い合わせ先】株式会社 高橋書店 広告・広報部（担当：内藤）

TEL：03-5957-7061 FAX：03-5957-7079

〒170-6014 東京都豊島区東池袋 3-1-1 サンシャイン 60 14F MAIL：k_koukoku@takahashishoten.co.jp