

『水都物語』

概要 100余年続く名古屋の「料亭蔦茂」とご縁があり、蔦茂の山口総料理長監修のもとつちやの林田パティシエが和の素材〈きなこ〉を使用したプレミアム柿サブレを創作し、水都物語がうまれました。

商品名の由来 料亭蔦茂と御菓子つちや(デリカサイト)の出会いと新たな挑戦が、水の都と言われる大垣の地で完成させるという物語を商品名にしました。

パッケージについて 先生のコメントより

缶と好蘭堂のデザインイメージを繋ぐように、「水都物語」の書体も好蘭堂に近づけてイメージがバラバラにならないようにしています。モチーフはオレンジは柿、茶色はカカオ、水色は水都(水)です。モチーフを大きく配置することにより、離れたところからも目立つように、はっきりモチーフが何かを分らせるのではなく、カラフルな掛け紙に見えるようにしました。

缶のデザイン 柿を上から見たヘタのついた柿です。柿の色のオレンジと水の都大垣を水色で表現。

商品の特徴

- プレミアム柿サブレ**
- ・発酵バターを使うことでコクが深まり特有の風味がします。
 - ・砂糖は上白糖でなく粉糖を使用し口どけがよく上品で優しい食感に。
 - ・小麦粉はフランス産を使用。
 - ・アーモンドプードルはスペインのマルコナ。香ばしさの後に、旨みと風味あり。

〈きなこ〉蔦茂のわらび餅に使用している、愛知県産フクユタカを皮付きのまま焙煎。粉の25パーセントきなこを入れています。「畑の肉」などと呼ばれ、健康維持を助ける食材として有名な大豆を煎ってそのまま挽いたきなこは栄養素としてはタンパク質が豊富であるほか、ビタミンやミネラルもバランスよく含んでいます。

〈サレ〉ブルターニュ産の天日塩グランドをアクセントに乗せています。グランドの中でも、粒の大きいグロセルを使用。サレはフランス語で塩味。

個装でなく1袋に11枚入っていますが、こちらはつちやの巻き柿に見立てています。

巻き柿→干し柿を開いて種を取り除き、重ねたものを藁で巻いたもの。



好蘭堂 ミホランド イタリアのお菓子、チョコレートサラミに見立てました。ベルギー産クーベルチュールチョコレートガナッシュに堂上蜂屋柿の干し柿、岐阜県産ハツシモ米、くるみ、ゆず、いちじくをいれ棒状にしたものに溶けにくい粉糖をつけてサラミに見立てています。

好蘭堂の名前の由来 日本のお菓子のルーツをたどると、様々な国の文化から刺激を受け、日本独自の食文化として定着していった様子がうかがえます。大垣藩医を務めた江馬蘭齋も海外の文化に触れ、その人生を大きく変えた大垣を代表する偉人の一人です。蘭学医術を学び、蘭学を習得し大垣城下で蘭学塾「好蘭堂」を開塾し、美濃で西洋医学を広めました。江馬蘭齋生誕 270 年を記念し創作したお菓子です。



日保ち プレミアム柿サブレ、好蘭堂ともに 30 日

内容量 プレミアム柿サブレ 〈きなこ〉 11 枚
〈サレ〉 11 枚

好蘭堂 1 本

マリージュ 山口総料理長のコメントより

プレミアム柿サブレ 〈きなこ〉 加糖していない辛口のシャンパン、ハイボールまたは淡麗辛口の大吟醸

プレミアム柿サブレ 〈サレ〉 日本酒全般

好蘭堂 赤ワイン・ウイスキー

ターゲット層 40 代～女性 こだわりのお菓子に興味を持ち、大切な方への贈り物やご自身へのご褒美にお選びいただけたらとおもいます。

販売価格 3,980 円(税込み)