

nouvelle dessert

スーパーデザート

ジモトの(新)スイーツ

期待のルーキーを
青田食い!

取材・文＝藤原ひろこ、撮影＝奥西淳二/マップ＝小林英和子

vol.48

マンゴー和菓子

太陽の恵みをたっぷりうけた完熟マンゴーを
ひんやり涼しげな夏の和菓子に

●果実の自然な甘味に、さっぱりしたあじこの甘さが絶妙に調和。口溶けがよく、夏でもペロリと食べられそう。8月末まで販売予定。

トロピカルフルーツの代表格、マンゴー。洋菓子や中華菓子などに多用されるマンゴーを、和菓子屋さんが使ったら？夏だけのマンゴー和菓子を見つけました。

紀文堂

●あざみ野

マンゴー水羊羹 1個¥170

四季折々の和菓子が楽しめる正統派の和菓子店。赤坂の有名店で修業した3代目が、伝統の味を守りながら新しい和菓子を考案している。夏限定のマンゴー水羊羹は、濃厚なフォンマンゴーの味合いに白あんの薬材な風味が生きている。つるんとした喉ごしがみずみずしい。



http://www.kibun-dojo.com/

6/18
〜発売

こっちは
おいしい

マンゴー和菓子2軒もご紹介!!

◎コロんとした卵形は熟したマンゴーのよう。黄色いあんがぎゅっしり詰まる



豆蔵市本町1-11-9

☎0456-22-3352

☎9:00-19:00

※全 席なし

22台

※20分※藤沢駅北口より

徒歩10分

http://www.shougetsu-wabisu.jp/

ke.jp/



5/28
〜発売

大黒屋

マンゴーオーレ大福 1個¥136

昭和11年前創業の老舗。店内には、写真好きのご主人が撮った情緒ある作品が並ぶ。アイス感覚で冷やして食べるマンゴーオーレ大福は、少し溶け始めたくらいが食べごろ。生地にもマンゴーが練り込まれている。

◎生クリームとマンゴーあんが口の中で溶け合い、まろやかな甘さが広がる



田原市郡寒川町間田349

☎0467-75-0111

☎9:00-19:00

※※(夜の場合要予約)

席なし 155台

※1分※寒川駅北口より徒歩2

分

http://goc.go.jp/daiokuyuu/



6月
中旬〜
発売

松月堂 わびすけ

マンゴー餅 1個¥150

自然の恵みや客とのかかわりを大事にする和洋菓子店。ベーシックで昔懐かしいお菓子の中に、独創的な新スイーツが並ぶ。もちもちの求肥にマンゴーピューレと白こしあんを包んだマンゴー餅は、8月末までの味だ。

ヨコハマスイーツ

NEWS! 「キハチ ソフトクリーム」では、シャリシャリのかき氷とめらめらなソフトクリームを合わせたひんやりスイーツ。フラッペソフトを7/1から新発売。タピオカ入りのマンゴーココナッツ、焼くしのピーチミルク、ほろろ!抹茶シロップにゼンゼンあじの白米をのせた抹茶あずまの3種類。高¥980。