

# 冬の 水菓子

寒い冬の日、暖かい部屋でいただく、冷たい水ようかん。  
夏のものと思われがちな水菓子の、新しい楽しみ方のご提案です。



部屋を暖かくして、  
ひんやり、つるんと、お召しあがりください。

3.江戸時代、東海道岡崎宿の茶店で供された「あわ雪豆腐」を、現代風にアレンジ。有機大豆の豆乳ならではの、なめらかな口溶け。  
〈愛知県/備前屋〉あわ雪豆腐(箱・いちご)  
(1個) 216円 ■甘の味/名匠銘菓

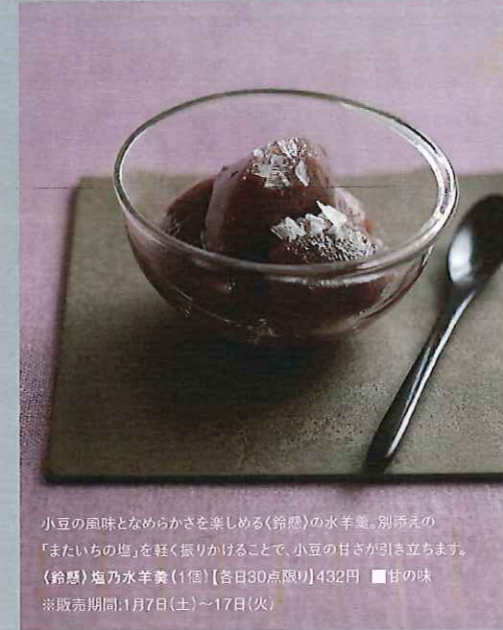
4.歯切れのよい寒天、もみじとビー玉をイメージしたゼリーに、濃厚な柿のソースを合わせてお召しあがりください。現代的な感覚の水菓子です。  
〈ISSUI〉水乃菓 富有柿の蜜よせ  
(1個) 648円 ■甘の味

1.ミルクとわらび粉にいちごピューレを加え、じっくり練り上げて、もっちりとした独特の食感に仕上げました。伊勢丹新宿店限定の商品です。  
〈ISSUI〉紫乃雫 苺  
(1個) 540円 ■甘の味

2.上品な甘さのこし餡を包んだもちもちとした生地を包み、水晶玉のように透き通ったゼリーに閉じ込めました。風味豊かな黒蜜をかけてどうぞ。  
〈円果天〉水晶月餅  
(1個) 324円 ■甘の味



黒糖のkokのある甘みが際立つ、「かんら」の水羊羹。  
冷やしても、またそのままでも、お召し上がりいただけます。  
〈かんら〉黒糖羹(1個) 289円 ■甘の味  
※販売期間: 1月11日(火)~31日(火)



小豆の風味となめらかさを楽しめる〈鈴鹿〉の水羊羹。別添えの「またいちの塩」を軽く振りかけることで、小豆の甘さが引き立ちます。  
〈鈴鹿〉塩乃水羊羹(1個)【各日30点限り】 432円 ■甘の味  
※販売期間: 1月7日(土)~17日(火)



北陸産の黒糖と北海道産の小豆を、白山の伏流水で仕込んだ、深くすっきりとした味わいをお楽しみください。  
〈奥越菓庵 やまうち〉てっち羊かん  
(1箱/8個入) 540円 ■甘の味/今め菓子  
※販売期間: 1月11日(水)~17日(火)



大正13年創業のドイツ・ウィーン菓子店に代々受け継がれた味。三温糖で仕上げたあっさりとした甘さ、なめらかな食感が特徴。  
〈シュトラウス金進堂〉水羊かん  
(1箱/8個入) 540円 ■甘の味/今め菓子  
※販売期間: 1月11日(水)~17日(火)



〈伊那食品工業〉  
かんてんばば かんてんクック  
(4g×8袋) 465円

〈博多の味本舗〉  
ベジタブルオイシリーズ  
野菜パウダー(ほうれんそう、  
かぼちゃ、しょうが)  
(各30g) 各411円  
ともに■シェフズ セレクション

スイーツからお総菜まで、さまざまな用途に使える粉末寒天。今回は、化学調味料・保存料無添加の野菜パウダーで、ヘルシーなデザート「淡雪かん」を作ってみました。

【材料】(約6.5×11.5×高さ5cmの場合)かんてんクック1.5g、野菜パウダー 小ざし1/2、砂糖40g(25g・15g)、卵白 20g(1/2個分)、水125ml

【作り方】①水、かんてんクック、砂糖(25g)を火にかけて、沸騰したら弱火で2分加熱し粗熱を取る。②①を半分に分け、片方に野菜パウダーを混ぜる。③メレンゲを作る。卵白に砂糖(15g)を加え泡立てる。④メレンゲを半分に分け、②の寒天液をそれぞれ混ぜる。⑤2層になるように型に流し込み、冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。

「淡雪かん」を作ってみよう。

03 丁稚ようかん  
京都から福井へ丁稚が帰郷する際、持たせた春先の練りようかんを改良して丁稚用のようかんとして作った、などその由来には諸説あり。

和菓子の魅力のひとつは、季節感。でもその季節感は、ときとして先入観なのかもしれません。北陸 福井では、冬、霜が降りる頃になると、水ようかんの季節。こたつでぬくぬくと暖をとりながら、冷たい「冬水ようかん」を、つるりつといただくのが、福井の代表的な風物詩なのだとか。福井の水ようかんは、「丁稚ようかん(03)」とも言われ、古くから庶民の味として親しまれてきました。夏の水羊羹と異なり、水飴などのつなぎを入れず、黒糖、小豆、寒天とシンプルな素材だけでつくるため、あっさりとした味わい、なめらかな口当たりが特徴です。新宿伊勢丹では、1月11日(水)~17日(火)の7日間、甘の味・今め菓子にて冬の水ようかんを集めた「福ノ和」を開催。また、各店でも、オリジナルの冬の水ようかんをご提供しています。新たな冬の風物詩として、お楽しみください。

Ma Patisserie

新しいスイーツの世界を期間限定で

東京・成城/成城アルプス

■カフェ エ シュクレ/マ・パティスリー ■1月18日(水)~24日(火)

昭和40年の創業以来、成城の人たちに愛されてきた(成城アルプス)。モカロールをはじめ創業以来の味を守りながら、太田秀樹シェフの創作するモダンなスイーツも人気です。「ショコラ カフェ」は、濃厚にして上品なビターチョコレートムース。  
(東京・成城/成城アルプス)ショコラ カフェ (1個)501円



Kitchen Stage

一流シェフのレシピが体験できるイートイン

恵比寿/オー・ギャマン・ド・トキオ

■キッチンステージ ■1月25日(水)~2月14日(火)

フレンチをベースにしながらも枠にとらわれない、五感を活かした料理を創作する木下威征シェフ。「いたづら小僧」という店名の通り、大人の遊び心を刺激します。  
(恵比寿/オー・ギャマン・ド・トキオ)

前菜2品+メイン(肉または魚)+デザート(お一人さま) 未定

●各日10時30分~8時(ラストオーダー:7時)/席数10席  
※1月29日(日)、30日(月)はセミナー開催のため、12時15分からの営業となります。※都合によりメニューの一部が変更になる場合がございます。予めご了承ください。※数量に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。



※写真はイメージです。

今め菓子

和菓子の「今」を知る

徳島/茜庵

■甘の味/今め菓子 ■1月25日(水)~31日(火)

四国・徳島には、嫁入りの際、近所の子もたちに「幸せのおすそ分け」として紅白のふやきせんべいを配る風習がありました。この伝統を現代にアレンジした「風遊姿」。梅、抹茶、米味噌、生姜など四季折々の風味、さくさくとほよい口溶けに仕上がりました。  
(徳島/茜庵)風遊姿 (7枚入/1箱) [300点限り] 1,080円



Food Collection

期間限定のフードスペース

ISETAN フードフェスティバル

■フードコレクション ■1月11日(水)~17日(火)

フードコレクションで人気の味が、一堂に集まっています。手羽香味揚げでお馴染みの(味辰)からは、新たに「カレー手羽香味揚げ」が登場。独自にブレンドしたカレー粉の風味が肉まで染み込み、やみつきになる一品です。  
(味辰)カレー手羽香味揚げ (100gあたり)432円



FOODIEたちの  
お買い物

第19回  
LT shopオーナー  
松田さおりさん

「食」になによりも情熱を注ぐFOODIEたちは、伊勢丹ではどんなお買い物をしているの？  
今月はリトアニアのチョコレート(chocolate NAIVE)の輸入も手掛ける、(LT shop)オーナー・松田さおりさんです。



祖母、母、私。  
三世代で  
伊勢丹に  
通っています。



生クリームを使用したしっとりとした食感の食パン。ほんのりやさしい甘味が魅力です。  
(エディアル)エディアル角食 (1斤)508円 ■ブラド エピスリー

「エディアル」の食パンは我が家にとって必需品。1cmぐらいにカットしてもらってトーストすると最高に美味しいんですよ。遡ると20年ぐらい食べ続けています。」  
そう話すのはリトアニアの雑貨や洋服などのセレクトショップを営む松田さおりさん。20年前からという、幼少時から伊勢丹に通われていたのでしょうか。  
「私の祖母は生まれも育ちも新宿で、さらに結婚してからもずっと新宿暮らし。伊勢丹がまだ呉服屋の頃から通っていたそうです。祖父は伊勢丹近くにクリーニング屋を営んでおり、祖母は毎朝美容院で髪をセットしてから伊勢丹へ足を運び、祖父のためのお弁当を買って届けるというのが午前中の日課でした。たまに私が祖父にお弁

当を届けるとお小遣いとしていつも500円玉をくれて。それを握りしめて当時6階にあったサンリオに行くというのが楽しみでしたね」  
そして20年以上経た今は、愛してやまないリトアニアへのお土産を買いに食品フロアへ駆け込んでいます。  
「リトアニアの人たちはお茶を飲んでゆっくりおしゃべりをする時間が好きなので、いつも(愛国製茶)の緑茶や玄米茶をお土産にしています。毎回2kgほど買っていきま



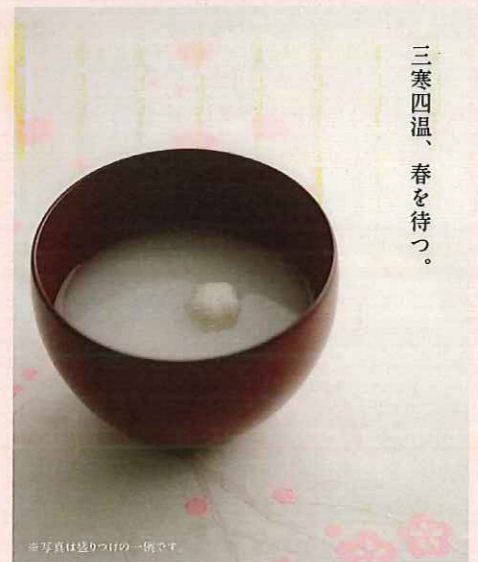
LT shop  
東京都渋谷区神宮前3-38-11  
原宿ニューロイヤルマンション212 電話03-3401-0302  
営業時間3時~8時、日曜12時~7時 不定休  
www.ltshop.net/  
リトアニアの自然が活かされたアイテムが並ぶセレクトショップ。

松田さおり/ 0000年生まれ、神奈川県出身。学生時代にリトアニアの芝居に魅せられ、リトアニアの文化に触れるようになる。2010年リトアニアを訪れ、2011年より自身で買い付けたアイテムを紹介する企画展「リトアニア・ダイアリー」を開催。2013年11月、外苑前にリトアニアのノスタルジックな雑貨や洋服をセレクトした「LT shop」をオープン。2013年より(chocolate NAIVE)の輸入も手掛ける。

一月  
大寒

季節を味わい、食文化を知る  
伊勢丹 食の歳時記

一月の二十日頃、またはこの日から始まる15日間を「大寒」といい、一年でもっとも寒さが厳しい頃とされています。寒さの中、あえて冷水を浴びて心身を清め神仏に祈願する、「寒垢離(かんごり)」や「大寒禊」などの行事が行われるのもこの時期です。そんな季節に、昔からの食されていたものといえば、葛湯。葛の根からとった葛粉に砂糖の甘みを加え、お湯で溶かして熱々をいただきます。しっかりと体をあたためて、風邪などひかぬようお過ごしください。



純真庵産し吉野葛を使用。ほんのり上品な甘み、優しい口あたり。お湯を注ぐと桜花をかたどった浮き菓子もふわふわと浮か上がり、見た目にも優美。  
(松屋本店)銘菓 葛湯 吉野拾遺(5個人)632円  
■茶の道/名匠銘茶 茶席菓子