

端午の節句

まほろばオリジナル

限定
販売

グリーン
Green
グリーン
Green
ケーキ
CAKE

まほろば主人

桃の節句

桃の節句は、ちょうど桜や梅・桃の咲き揃う花の時節。ピンクは女兒の成長と生命力を促すピツタリの色長なのだろう。初々しく、可憐で、汚れない子の将来の幸せを願う色合いは、春と共に訪れる。花見の桜一色は、日本人皆に愛される敷島の日本をも象徴しているのだ。

このピンク系の反対色(補色)は緑系である。それは、色の対比であると共に、男女の対比でもある。



端午の節句

その緑は端午^{たんご}、すなわち菖蒲^{しょうぶ}。五月節句の象徴でもある。菖蒲は尚武である。凜として独り立つ猛^{たけ}き姿は、男児の理想でもある。

青空から陽光が大地に注ぎ、そして緑の植物を全面に育てる。地は緑の海である。命の代替えが、緑なのだ。大地の心を心とする男たれ。

男児のケーキ

前置きが、少し長くなった。

何故、色のことを語ったかは、実は5月5日の端午の節句に3月と同様、男児のためのケーキを製造販売しようとしたからだ。

基調は「緑」。

複雑にして、深い緑色をテーマに、ケーキで表現したかった。

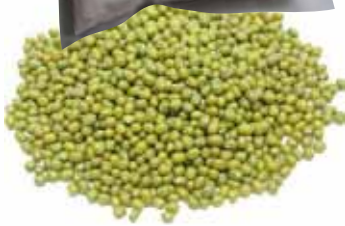
人工着色料の単純な色彩は、子供の感受性豊かで無限の可能性を崩壊するものなのだ。

緑の素材で、初めに思い付いた

のが、エリクサーセラミックスに使う「笹粉」である。

道北の雪深い地に咲くクマイザサ。何事にも屈せぬ強靱な生命力を宿す熊笹こそ、ロングランのまほろばサプリメント「アルカヌム」の三大原料の一つでもあった。

しかし、セラミックの目的は、多孔質の穴を開けるために、笹粉を鉱物に混ぜて焼成して微生物の



棲み家を残すのだ。笹粉の影も形も留まっていけないが、エネルギーは残存する。

一方、「一二三糖」の「笹粉」は多糖類の糖分として使われている。その笹粉は菖蒲の葉以上に丈夫で強靱だ。

これを基に、まほろばオリジナル有機抹茶「甜々^{てんてん}」の渋さ、ひしわ園の「有機緑茶」の円やかさ、有機大麦緑汁「バーリーグリーン」の旺盛力、そして野生「蓬粉^{よもぎのこな}」の屈強さ。これら緑軍団が混然一体になってペーストとしてロールケーキに入り込んでいる。

さらにもやしの原料ともなる「緑豆」をエリクサー水で煮豆にして、

一二三糖と生クリームと葉緑素群で練り上げ、クリームの素地とした。これほど、こだわり、丹念に仕上げられるのは、素材が揃うが故の為せる技でもある。

そして、オーガニックの薄力粉。

ケーキのスポンジの素地は、一般にはシットリ、きめ細やかさを以て職人の腕の見せ所と評価される。ところが、試作段階で、パテシエ永井さんは、有精卵を使うと生地が暴れて気泡が出易いことを発見してしまった。これは大発見だった。普通のケーシ卵を使用した方は生地が暴れず、しっとり細やかに易いのだという。一目瞭然として、技というより素材に因があることを見届けられた。

生きているイノチの卵は、元気が有り過ぎて活発に動くので荒くなり、コントロールが効かなくなる。一言で、力強いのだ。

そこで、彼はどうやって、それを使いこなし、御したか。それは、^秘である。それを発見し、実現さ



せた彼の直観力、研究力は、並々ならぬ素質と努力の賜物であろう。

一朝にしてスポンジの素地を様変わりさせた。有精卵を使いながらシットリ感を実現させたのだ。しかも、それは中身あるシットリ感と言おうか、存在感を増す滑らかさなのだ。甘味、風味、香りを混然と一体化させた潤い、しかも体に喜ばれている法悦感が、^轟として伝わる。

そもそも、有精卵に限らず、複雑な組成の一二三糖を使いこなせる技量とセンス。それは、素材の役目を引き出す感応力である。これは何処^{どこ}か彼処^{かしこ}にあるものではない。

和洋を問わず菓子職人は、扱いにくさに、皆嫌う。だが、「その変化のバリエーションが面白い！」と彼は語る。「優しい甘さ、柔らかい表現をしたい」とも。かくも前向きになれる資質の将来を期待したい。

今回、手間と材料を惜しまず、究極を目指し、理想を実現しました。値段はそれ相応となりましたが、一年に一回、甘いものを控えていらつしやるご家庭でも、思う存分食べられる安心ケーキです。今回、小別沢の山笹を敷いて、端午ケーキを一層、意味あるものと名付けました。

のとして5月5日の男子の節句を祝って欲しい、と願いを込めました。一度そのお味をお試しくださいますませ。

節句を過ぎても、日常に大人の方にも召し上がって戴きたく、ロングランで冷凍販売を計画しております。

最後に、男児の未来も、我々人類の将来も、緑の地球が存続されることを祈って、「Green Green CAKE / グリーングリーンケーキ」と名付けました。



「Green Green CAKE
／グリーングリーンケーキ」
(12cm) ¥2,200 (税抜)
(税込 2,397円)

NATURAL & ORGANIC
自然食まほろば

令和元年、端午の節句

Green Green CAKE

数量限定
50個



GreenGreenCAKE
グリーングリーンケーキ

(約 12cm)
2,200 円 (税抜)
(2,397 円税込)

※商品は冷凍となります。

〈原材料〉
有精卵 (ほから他)、北海道産純生クリーム、一三三 (ひふみ) 糖、あすなろ牛乳、JAS 有機薄力粉、緑豆、有機大麦若葉加工品 (パーリーグリーン)、笹粉、蓬粉、有機緑茶、有機抹茶

まほろば特注
Cake

**まほろばから、こだわり原料でつくった
独創的な特注グリーンケーキが登場！**

またまた、まほろば主人の独創的なアイデアで誕生した、和のケーキ。第二弾は緑茶や抹茶、笹粉にヨモギ粉、またはサプリメントのパーリーグリーン (有機大麦若葉) まで入れちゃいました!! 制作はおなじみプライダルケーキを中心にスイーツ&カフェを運営する中央区の「奏春楼」、パティシエの永井昌史さん。甘さを控えた生クリームには緑豆が隠し味に。さらに上記天然系のグリーンを練り込んだスポンジが絶妙にマッチした、グリーンワールドが心をほっこりさせてくれますよ。



お引渡し日

4月28日より

※配達・発送も可能です。



奏春楼
Les douceurs françaises souharu

● お申込みは、まほろば各店まで。

Tel 本店: 665-6624 厚別: 894-5551 Fax 本店: 665-6689 厚別: 894-5552