



大砂丘ベリージュエル

ふんわり焼き上げたスポンジに、ジュレソースと苺クリームの、2層のクリームをサンドした季節限定の【大砂丘】です。真っ赤なジュレと淡いピンク色のコントラストが可愛らしく、甘酸っぱくて果実を感じるお味です。

使用している苺は、もちろん**静岡県産**です。

静岡県は日本国内でも有数の苺の産地ということをご存じでしょうか。

なんと、年間の生産量は10,400トン（2021年実績）！国内では5番目に多い生産量です。

静岡県で美味しい苺の生産が盛んなことには【恵まれた気象条件】と【培われてきた歴史と技術】の2つの理由があります。

静岡県は苺の収穫ができる冬から春に掛けて雨が少なく日照時間が長いため、綺麗で美しい、真っ赤な苺が収穫できます。また、長い苺栽培の歴史の中で、栽培の研究が行われてきたこと、農協が中心となった生産者同士の情報交換などの中で、美味しい苺生産の技術が高まってきました。

【大砂丘ベリージュエル】の真っ赤なジュレソースは苺の美味しさを閉じ込めた、とても濃厚でとろとした特別ソース。一方、淡いピンク色の苺クリームは、バタークリームに自家製苺ジャムを入れています。バタークリームならではのコクが苺の爽やかさを引き立てています。

濃厚で甘酸っぱい苺と、自慢のふわふわスポンジの組み合わせは、まるでショートケーキ。苺が旬の時期だけお作りする特別な美味しさをお楽しみいただけましたら幸いです。

【大砂丘】は40年以上たこまんの看板商品として販売してきたお菓子（ブッセ）です。

「大砂丘」のネーミングは、ブッセの表面の模様を遠州灘の砂丘の風紋に見立て、表現したことから付けられました。

通年販売の【大砂丘チーズクリーム】に加え、その季節のフレーバーとして1~2種類をご用意しています。



遠州灘の砂丘の風紋（浜岡砂丘）↑



お茶フリアン《薫居(かおり)》

静岡県産 有機栽培の煎茶と抹茶を使用した焼き菓子（フリアン=フィナンシェ）です。

「薫居」は「静岡県産の薫り、ここにあり(居り)」から名付けました。たこまんでは地域の魅力に目を向け、知り、菓子作りを通してそれを全国に発信していくことを使命としています。「静岡県産の本物の魅力を伝えたい！」の思いから生まれたのが「薫居」です。

以前のご案内でも【薫居】についてご紹介しています。

10月→おすすめの食べ方、美味しさについて

11月→静岡県のお茶の有機栽培について

【薫居】誕生のため、お茶と菓子のプロフェッショナルが手を組みました。

県内の荒茶仕上げ競技会で金賞受賞の経験を持つ、茶師・高橋嘉伸氏。35年以上のパティシエ経験を活かし商品開発を行う、たこまんの天野グランシェフ。本物を知る2人が理想の美味しさのために何度も試作を行いました。



- ・茶葉の種類
- ・収穫時期（〇番茶が良いか）
- ・焙煎方法
- ・→それらのブレンド方法
- ・フリアン生地とお茶のバランス
- ・美しいコントラストになるための調整
- など

このようにして、煎茶の香ばしさや心地よい渋み、抹茶の青々しい渋み、そしてフリアンの香ばしさや甘さがひとつのお菓子に凝縮されました。

たこまんでは【身土不二(しんどふじ)】(地元のものを食するのが体に良いとする仏教の教え)の心のもと、お菓子作りをしています。お茶、牛乳をはじめ、地域の生産農家様と共に歩を進めると共に、地元の素晴らしい素材、恵みをお菓子に変え、安心・安全な美味しさをお届けしていきます。