

Strawberry Girls

イチゴ女子

夏のスイーツトーク



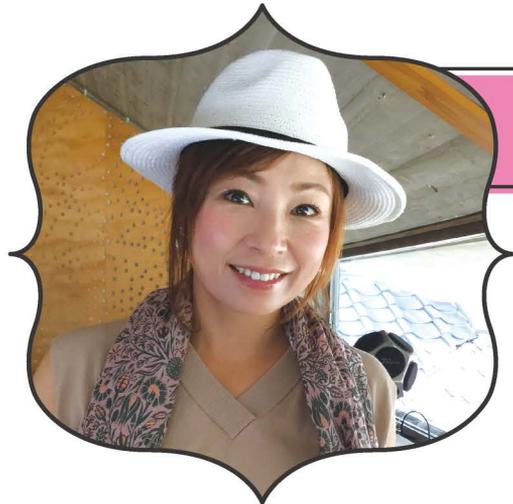
TALK ABOUT SUMMER SWEETS

vol.1



by TOPPAN

イチゴ女子メンバー紹介



タレント・フリーアナウンサー
国光かよこ

TV・ラジオで活躍する
幅広い年代から愛される
マルチタレント

- 満点ママ 金曜日レギュラー(TSS)
- モダン倶楽部(FM)火曜日レギュラー
- TV・ラジオ番組出演多



スタイリスト(ファッション&フード)
吉原 倫子

TV・ラジオ・ファッション・
フード人気スタイリスト

- テレビ番組関係
- ファッション雑誌関係
- 流通系ファッション・アパレルチラシ関係 他



タレント
浅田 真由

TV・ラジオで活躍する
注目の若手タレント

- 満点ママ 木曜日レギュラー(TSS)
- TVスポーツLOVERS レポーター
- TV・ラジオ番組出演多

カープ女子



イチゴ女子 夏のスイーツトーク

トーク・テーマ 夏イチゴ

暑い夏こそ、冷たいひえひえのいちごが食べたいくなる!

皆さんはいかがですか?夏に美味しいイチゴっていい感じでしょ♪

ね??でも、**イチゴは冬～春の果物なので、夏は、イチゴって採れないんですよ。。。**

じゃー夏から秋にかけて店頭に並んでるスイーツのイチゴは???不思議ですよね。。。

あのイチゴって外人さんなんですって。そう**輸入されているんです。**

実は6月から11月までの約7割のイチゴは輸入品のようです。

って、皆さん、この時期にスイーツに必要なイチゴの量って知ってますか? 知らなかった!

なんと、**日本全国で約5,000t程度**だと言われています。

年間のイチゴの収穫量は、全国で約166,000t程度ということなのでイチゴ全体の収穫量からすると1/30。

だから、**あと日本で5,000tの内7割の3,500tイチゴを作れば、日本中のスイーツ店が国産のいちごを使用できる**ということになりますね。。。

5000t規模の収穫量?イメージ出来ますか?それは、ほぼパイナップルと同じ収穫量ですって。

だから、夏のイチゴが普及すれば、年中目にするパイナップルと同じように夏イチゴを目にすることになるってこと…なんです。

夏にも国産いちごを思う存分食べられる♪♪そんな夢のような日も近いかもしれません。とっても楽しいイチゴ女子です。

夏イチゴについて調べてみたよ♥



夏イチゴが届きました♪

ご覧のように…一粒づつ綺麗に並んで届きました。

鳥取県にある標高900m氷ノ山(ひょうのせん)で栽培されています。

※1パック30粒入り(普通のイチゴのMサイズくらい)

価格について

2パックセット 2,600円(@1,300円 × 2パック)
送料 1,200円
計 3,800円(税込)

お取寄せしたよ!



今回、イチゴ女子はこの夏イチゴを2パックお取り寄せしました。

さっそく器に盛って、夏イチゴ食べつくします!

感想…**少し硬いかも。少し酸っぱかも。少し微妙かも。。。**

夏に生のイチゴが食べられる。その感動をプラスしても…う〜ん、生はダメな感じです。

決して食べられない!とかでなく、もっと美味しく食べたいよね。

これがイチゴ女子の感想です。

少し硬め、少し酸っぱめだけど美味しそうな夏イチゴ。

これは美味しい食べ方を提案してこそイチゴ女子!

では…いろんな食べ方を考えてみます。

夏イチゴ
ちよっと酸っぱいな…

おいしそう♪

ちよっと
すっぱいかも。



夏イチゴが
届いたよ♥



夏イチゴの美味しい食べ方色々チャレンジ!

～基本編～



ショートケーキのイチゴは、ケーキを、より甘く感じさせるため、敢えて、酸っぱい種類のイチゴを使用するそうです。

スイカを、より甘く感じさせるために塩をひとつまみフルのと同じように、**より引き立たせるために、真逆のものを少しエッセンスとして加える。。**

う～ん、そうだよな。でも今回の夏イチゴは…もともとが、少し酸っぱいのでこれはもう、**あま～い何かをプラスするしかないです。**

そこで、酸っぱい夏イチゴにあま～いをプラスする脇役君を揃えてみました。バルサミコ酢はおまけです。。



甘みをたしてみるよ!



① 練乳



やっぱりイチゴ＝練乳ですよ。濃厚～な甘さが夏イチゴの酸っぱさを抑えてまろやかな風味に。

② はちみつ



夏イチゴにはちみつの優しい甘さがいいですね。おいしい!

③ チョコレート



甘酸っぱい苺とチョコは、相性ピッタリ♥夏イチゴにチョコレートは見た目も可愛いおしゃれスイーツ。

④ 生クリーム



イチゴと生クリームは、相性バツグン♥夏イチゴの酸っぱさと、ふんわり甘～い生クリームこれはもう…幸せ気分♪



夏イチゴの美味しい食べ方色々チャレンジ!

～アレンジ編～

① カルピス

★★★

練乳の代りにカルピス!
イチゴにカルピスをかけてみました。
練乳よりさっぱりすっきりした味わい♪

② ミルクキャラメルクリーム

★★★

ミルクキャラメルクリームをかけて大人雰囲気の贅沢イチゴ。
もう…かけるだけで立派なスイーツ♪♪
とくにちょっと塩味のソルティーミルクジャムがおススメ!

③ きな粉と黒蜜

★★★

イチゴにた～っぷりのきな粉と黒蜜をかけてみました。
これが…一押し和風デザートになりました!!
夏イチゴとの相性ピッタリ♥

④ バルサミコ

★

バルサミコソースをタラ～っとかけるだけで、もう高級デザート
の雰囲気。バルサミコのフルーティな香り、熟成された甘み、
ほんのりとした酸味、少し大人のイチゴに変身します。
ただ、夏イチゴには甘味不足ですね。

グランプリ発表

夏にも美味しい生イチゴが食べた～い!
イチゴ女子の願いを実現すべく氷ノ山から取り寄せた夏イチゴ。
これが少し酸っぱかった。。。でも、めげないイチゴ女子。
色々な方法で、ちょっと酸っぱい夏イチゴの
美味しい食べ方を探ってみました。
イチゴ女子の「夏イチゴの美味しい食べ方 グランプリ」発表します!

夏イチゴときな粉&黒蜜スイーツ!!!!

でもこれって…
イチゴ女子がわざわざ夏イチゴを取寄せて作るより
スイーツ屋さんが美味しく作ってくれるとうれしいかもネ。

意外な組み合わせがマッチング★
夏イチゴときな粉&黒蜜スイーツ



夏イチゴと黒蜜×きなこの
魅惑の組み合わせ。。。
これが夏イチゴの美味しい
食べ方NO.1でした!



きな粉と黒蜜は
絶対あうよね★

定番はやっほり
美味いー♥



おまけTALK「イチゴの思い出」



小さいころ、風邪をひいたらイチゴを食べさせてもらったよね。あれって何だったのかね？



ビタミンが豊富だから???なんかレモンよりビタミンCが多いって聞いたことあるよ。でもビタミンCといえばレモンってイメージだけだね。



ネットで見たらさ…もっとも効率よくビタミンの摂れる果物…それってイチゴだって! 1日50mgのビタミンCを摂取するには、いちごなら5、6粒。これがレモンなら2個食べなければならないって。



絶対、イチゴ6粒がいいね。これ知ってて、お母さんのイチゴだったんだ。お母さんの愛だよな。感謝。



それに、イチゴって結構な高級フルーツだったよね。だからさ…風邪の時、イチゴが出てくるとうれしかったもん。。



夏イチゴについて…



夏イチゴって、実が熟れない間に色がついてしまうんだって。だから甘味が少なく、酸味が残るらしいよ。



そういえば…

ハワイのパンケーキに乗ってるイチゴってスッパイよね! ハワイは暖かいからスッパイだろうか??



でも、甘〜いパンケーキに甘酸っぱいイチゴの組み合わせは抜群だね! 甘味が引き立って最高に美味しいね♪ またハワイ行きたいね。





大人スイーツ



時々、「ワイン女子会」をするんだけどね
なんか気の利いた「手みやげ」ってないかね？
いつも同じようなものになってしまっ。



それあるよね。私も困ることあるもん。
なかなか気の利いたおつまみ系スイーツとかないもんね。



なんか…大人お洒落なスイーツってないかしらね??



イチゴ女子で考えてみる？
ワインに合う大人イチゴスイーツ♪



イチゴを溶かしチーズとチョコでコーティングとか!!!



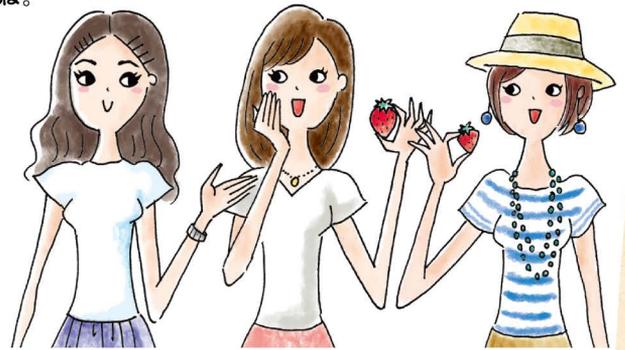
それ、いい感じだね。
ワインに合うスイーツって喜ばれると思う!



イチゴを宝石に見立てて、ジュエリーのようなパッケージでさ。。
超高級イメージのスイーツ☆少々高くても買っちゃうよね!



どんどんアイデアが
出てくるね!



イチゴ女子の
探求は続く…



