

Strawberry Girls

イチゴ女子

秋のスイーツーク

vol.2

お酒と一緒に楽しむ
秋の夜長の大人スイーツ

秋の夜長にぴったりの大人スイーツを、
私たちいちご女子が紹介します!!



タレント・フリーアナウンサー
国光かよこ



スタイリスト(ファッション&フード)
吉原 倫子



タレント
浅田 真由

甘酸っぱいチーズスイーツと
白ワインの組合せで
大人感UP



ルタオのドゥーブルフロマージュ
& 白ワイン

いちごの甘酸っぱさに、
ホワイトチョコのサクッとした
不思議食感



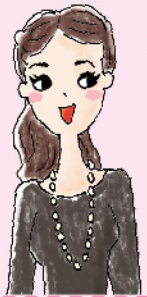
イチゴチョコ
& イチゴのスパークリングワイン

マスカットの香りが
口いっぱいに広がる
新感覚チョコレート



赤ワイン&ホワイトチョコ

リピ間違いなし!!



ルタオのドゥーブルフロマージュ&白ワイン

一度食べるとリピ間違いなしのおすすめスイーツ!
適度な酸味のオーギー産クリームチーズと、
それにピッタリの甘さのイタリア産
マスカルポーネチーズが使われています。
甘酸っぱいチーズスイーツと白ワインの組合せで**大人感UP**です。



チーズの香りが美味しそう! **大人感高いね。**



オーギーとイタリアのチーズが層になって出来てるね!



手土産に超うける大人スイーツだね!



今まで食べてたチーズケーキの中でNo.1かも!
チーズのコクとまろやかな食感が最高。
イチオシの意味がわかるね。



これは、みんなに自慢できる手土産になるね。



ワインにスイーツって、どうかな〜って思ってたけど**イケますね。**



私のオススメ!!



イチゴチョコとイチゴのスパークリングワイン

アンジェのホワイトいちごチョコ!
イチゴがない季節におすすめです。
イチゴの甘酸っぱさに
ホワイトチョコのサクッと感が...**不思議食感♪**



このチョコにはスパークリングワインがピッタリ。
ブランドイチゴ100%で作った
スパークリングワイン「ミガキイチゴ・ムスー」



なんと一粒1000円もする「ミガキイチゴ」
っていうブランドイチゴを使ってるんですって!



このホワイト・イチゴチョコ見た目はドライフルーツ...
でも、ホワイトチョコがしみこませてあって、とっても不思議な味でしょ。
この会社の独自技術で**クリーミーなホワイトチョコをじんわり、
じんわり染み込ませているんですって。**



イチゴの味はそのままなのに...チョコだ!お取り寄せできるでしょ?



見た目は「イチゴ」なのに、チョコだ!ホワイトチョコとの組み合わせって、
だいたいフリーズドライのイチゴをチョコでコーティングしてあるでしょ。
中にしみこませてあるって、どうやって??
不思議〜工場見学してみたいね(笑)



とろける大人スイーツ



ルタオのナイアガラ ショコラ ブランフレ&赤ワイン

口に入れた瞬間、すうっと溶けながら広がる、

みずみずしい摘みたてマスカット

希少な品種ナイアガラをそのまま味わっているような

新感覚チョコレート。ワイン(ナイアガラ)を使ったチョコなので、マスカットの香りがお口いっぱいに広がります♪



大人スイーツと赤ワインです。

私が初めて**“大人スイーツ”**って感じたのがこのチョコかな。チョコっていうより、ワインの香り、マスカットの香り満載の大人スイーツ！口の中でとろける感じが好きなんだよね〜。



これって初めての感覚！

マスカットの味と香りが舌に心地いい??パッケージもシンプルで大人スイーツっぽくていいね！



面白いね！

マスカットの香りが鼻に抜ける感じ(笑)口に入れたとたんに溶けちゃう。



食後のデザート感覚で

ワインと一緒に勧めするのにいい感じ♪



知ってました？

アルコールを飲む前に、いちごを食べると良いらしいんです！

イギリスのニュースサイトMail Onlineによると、バルセロナ大学でマウスを使って行われた実験らしいのですが、マウスにアルコールを与える前、10日間に渡ってイチゴエキスを食べたマウスの胃粘膜は、ごく少ない損傷で済んだんだって。あくまでマウスを使って行われた実験なので、人間にそのまま当てはまるとは限らないけど、

「お酒を飲んだ後は胃の調子が悪くなる…」という方は、

これからの季節、**定期的にいちごを食べることを**心がけてみては？

ホームパーティなどを開催するときは、**食卓にお酒やお料理とともにいちごを並べると、**見た目も可愛らしく華やかになるよね♪



番外編

話題のイチゴスイーツ

とびしま柑橘工房のいちごげ



呉の「とびしま柑橘工房さん」の「いちごげ」ネーミングにビックリでしょ。

瀬戸内海の温暖な気候を利用して栽培される広島県産レモンを使って町おこしをしようと積極的に活動しているのが「とびしま柑橘倶楽部」さん。

「愛とレモンで島おこし」を合い言葉に

とびしまの特産品を全国に広める活動をされてるんですって。

その商品に「れもんげ」というお菓子があるんです。

インパクトのあるネーミングは、レモン+メレンゲからつけられたようですよ。

とびしまレモンと木苺をそのまま丸ごと使用してできたのが「いちごげ」。

木苺の酸味とプチプチとした種の食感が楽しいお菓子。

**あえてフリーズドライを使用しないことで、
フルーツの色と香りをそのままいただけるとのこと…**

かわいい!

小さい頃の懐かしい味がするね。白ワインに合うんじゃないかな〜

メレンゲって懐かしいね。

イチゴのつぶつぶがアクセント!**手土産にすると喜ばれそう**

見て見て!ふわふわふわ〜!イチゴスイーツって、なんか可愛いよね♪
今度、両親に買ってやろうかな!「も〜っと大人!」に喜ばれると思う

イチゴ女子の
探求は続く…

