



新企画

イチゴ女子 プレミアムなティータイム

vol.1

Strawberry Girl



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

by TOPPAN

まず第1回のプレミアムなティータイム

その1

英国式ティータイム

詳しく紹介していくよ♡



何かとてもうれしい時♪とっても良いことがあった時♪
久々に友人と会う時♪そんな少し特別な時にオススメな
プレミアムな英国式ティータイムをご紹介します。

普段のティータイムとは違って、
すべてが少しプレミアムで嬉しさも倍増!です。

では、イギリス大好き女子の国光が
2つのイギリス式ティー・タイムをご紹介します。



種類豊富な紅茶たち

- ・コッツウォルズアフタヌーン
- ・アッサム
- ・キーマン
- ・ニルギリ
- ・ダーズリン
- ・ラブサンズーチョン
- ・アールグレイ
- ・ルワンダ
- ・セイロン

色々な紅茶が
ありますよね♪



でも私は、最近**シンプルで渋めのダーズリン**が
好きになってきています。

まずは、**サンドウィッチにピッタリ♪な
ダーズリン**で頂きます。

コッツウォルズのティータイムって・・・
まずサンドイッチが出てきますよね～。
定番は、サーモンにキューカンパの
サンドイッチですね。



今日は少しプレミアムに
生ハムもプラスした
サンドイッチです。
パチパチ。。



続いて、お待ちかねのトレイです。

やっぱり「**優雅でプレミアムなティータイム**」には、
スイーツのトレイは欠かせないアイテムですね。



このスコーンは、**コッツウォルズの田舎風**で少し大きめです。
でも、見た目は田舎風でも中は、しっとり、**味わいもリッチ**に
仕上げています。外はサクサクで中ふくら。中と外で
食感のコントラストが良い感じです。
甘めに作っているので、そのままでも美味しくいただけます。

アフタヌーンティーと言えば・・・
女子憧れのスイーツ・トレイですよね♪!



サクふわ♡!



今日の食べ方は**クロテッドクリーム**と
苺ジャムをつけて頂きます。



苺ジャム

クロテッドクリーム

♪その甘さにも負けないイチゴ!♪



幸せタイムです♡





ところで皆さん、スコーンってご存知ですか？

スコットランド発祥のパンのお菓子

イギリス菓子の代名詞といってもいいスコーンはスコットランドで生まれました。イギリス伝統のアフタヌーンティーは、このスコーンにジャムとクロテッドクリーム※をたっぷりとぬっていただきます。

※クロテッドクリーム・・・イギリス南西部デボン州の伝統的な濃厚クリームです。ロンドンと田舎ではレシピや食感が異なるとか。



『プレミアムなティータイム』にピッタリなイギリスのスイーツ紹介

「イギリス料理は世界一不味い」などと言われることがありますが、これがスイーツに関しては全く正反対。さすがアフタヌーンティーの国、歴史と伝統の国だけあって、種類も多く、お茶のお供にぴったりの上品なおすすめスイーツが沢山あります。

イギリスから世界に広まったスイーツも沢山ありますので、イギリスのスイーツを知ることは、スイーツの勉強にもなります。

ということで、イギリスのおすすめスイーツを3つご紹介！



1. バタフライケーキ

春を告げるケーキと言われている、バタフライケーキ。日本でもここ数年人気定着した、カップケーキ（英国ではフェアリーケーキと呼びます）のスポンジの真ん中をくりぬいて、その穴にクリームやジャムを詰め、くりぬいたスポンジを二つに切って、蝶の羽のようにトッピングします。イギリスの女の子が初めて作るケーキがこれだとか。もちろんイチゴとジャムを添えます・・・。



2. トライフル

トライフルはイギリス風のパフェ。トライフルとは「ありあわせ」という意味で、スポンジを洋酒で浸して、冷蔵庫にある果物とクリームで適当に作れるものを指して言います。土台はフルーツとスポンジケーキで、その上にフルーツゼリー、カスタード、ホイップクリームの層を作り、トッピングはチェリーやチョコレートという、とっても楽しいスイーツ。大きなボウルで作る、小皿に取り分けて食べるのが、定番の食べ方です。シェリー酒を足したバージョンは、「ハイチャーチ」と呼ばれています。



3. サマープディング

イギリスの夏スイーツの定番、サマープディングはサマーフルーツと呼ばれるベリー類をふんだんに使った夏のデザート。ベリー類に砂糖を加え、軽く火を通し、食パンを数枚詰めた型に入れてしみこませるスイーツです。食パンを使うこと、オーブンを使わないことが特徴で、夏にイギリス旅行される方には、おすすめのスイーツです。



優雅でプレミアムなティータイム

その2

イギリス・クリームティー

優雅でプレミアムなアフターヌーンティーもすごく素敵だけど・・・
もう少し日常で楽しむ方法を、私、国光がご紹介します。

その方法は・・・クリームティー!です。
カンタンに説明すると、アフターヌーンティーの簡易版な感じ。



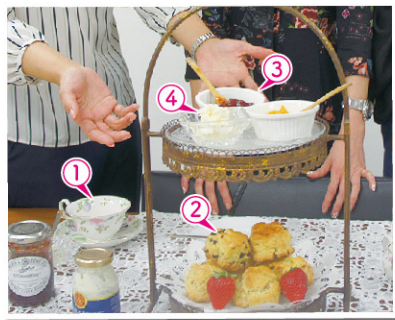
イギリスが食で誇れる、数少ないもの?

アフターヌーンティーよりおすすめかもしれないクリームティーの魅力とは?

そもそもクリームティーって?

紅茶?って感じですね。"Cream Tea"と聞いて
どのようなものを想像しますか?普通はクリームが入ったティー(紅茶)を
想像しますよね。でも実際のクリームティーは違います。

これがクリームティーの全貌です。/



① 紅茶

② スコーン

③ ストロベリージャム

④ クロテッドクリーム

この4つだけで成り立つ、
シンプルなもの。

でも、このシンプルな4つの
ハーモニーが
たまりません。

クリームティーを語るときに忘れてはならないのが、

クロテッドクリームです。

イギリスの南西部にあるコーンウォールやデヴォン地方で、**2000年以上前**から作られてきた
特別なクリームなんです。特徴は**通常のクリームよりも脂肪分が高く、とても濃厚**。
クリームティーとは切っても切れない関係を結んでいます。特別なクリームを使用したスイーツを味わう
ティータイムって感じですね。ちなみに英語では、**"tea"**というのがお茶だけでなく、**お茶菓子**
などもすべてひっくるめて表すこともあるようです。

カンタン! /



楽しみ方

イギリスのカフェでクリームティーを頼むと、**クロテッドクリーム、ジャム、スコーン**、すべて別々の容器に入っています。それらを合わせて
頂くのが、**楽しいティータイムのひとつ**です。食べ方はカンタン!
スコーンを手に取って、ナイフで半分に切って、
そこにクリームとジャムをのせて、挟んで美味しく頂きます。



豆知識

スコーンの上に**ジャムを先にのせるか、クリームを先にのせるか**。
実はどちらを先にのせるかは、**地方のスタイルによって分かれています**。クロテッドクリームを先にのせるのは**「デヴォン地方」**の食
べ方。逆に**ジャムを先にのせるのが「コーンウォール地方」**流の
食べ方。あなたはどちらが好みですか?



イチゴ女子の探求は続く・・・

