

8 菓子のおいしさ表現


ご飯の後の別腹でいただく茶菓や、間食で食べる和菓子、洋菓子などを見ていく。

最近、菓子の種類も多くなり、一つの種類でも用いる素材の多様化によって無限ともいえるほどバラエティーに富んだ菓子が出回っている。カラフルで見た目が素敵、とても柔らかで誰もが好む甘い菓子も多い。また、伝統的な菓子も根強く残っており、菓子は夢や楽しみを与えてくれる存在である。



目次

8 菓子のおいしさ表現.....	1
(1) 和菓子	2
(2) 洋菓子	25
(3) 中国菓子など	48
索引.....	51

※ 見終わったら画面左上の  で終了する

(1) 和菓子

和菓子には、生菓子・半生菓子・干菓子がある。色彩や食感などそれぞれに個性あるおいしさを発揮し、奥深い歴史や文化、そして季節や芸術を感じさせる菓子も多くある。



① 生・半生の和菓子のおいしさ

餅菓子、蒸し菓子、焼き菓子、流し菓子など伝統の息づく繊細なおいしさのお菓子は意外と多い。優れた日本の食文化をさりげなく取り入れ、食生活を豊かにするために、もっと食べたいものである。

▼大福餅（だいふくもち） 人気第7位

◇…見るからにやさしそうなイチゴ大福、ほんのりとピンク色がのぞき、春らしい和菓子の風情が漂っている。白あんがたっぷり入った濃厚な甘さと、イチゴの甘酸っぱさが、真っ先に味を競い合い、次に融合した一種独特の味わいを創出して…

◇…餅に赤エンドウを混ぜ込んだタイプの豆大福。モチモチ柔らかい生地にはコリコリした豆の歯応え、上品で甘いこし餡が絶妙なハーモニー。豆大福ならではの豆の存在感が抜群の味わいがあり…



▼草餅（くさもち）

◇…ヨモギが入って緑色をした草餅。春の香気が伝わってくる。きめの細かな漉し餡の強い甘味と、柔らかな餅とのバランスが一級品で、風味抜群の…



▼桜もち・かしわもち 人気第9位

▼柏餅（かしわもち）

8 菓子のおいしさ表現

◇…こし餡を上新粉で包んだ柏餅。柏葉の香りとよもぎ色が印象的。滑らかでコシのある淡白な皮と、柔らかくしっとりした甘〜い餡のバランスが絶妙で、ふくよかな風味とコクのある端午の節句らしい勢いのある味に…

▼桜餅（さくらもち）

◇…塩漬けした桜の若葉でくるんだ桜餅。薄皮の弾力ある柔らかな餅に、口どけの良い小豆の餡が入って、淡雅な甘さと柔らかさが目立つ。そして桜葉の香気と塩気が加わり、絶妙なおいしさを創り上げている。一足早く春の訪れを教えてくれる桜餅ならではの風味に…



▼道明寺（どうみょうじ）

◇…ピンク色の餅を塩漬けの桜葉で巻いた桜餅に似たまんじゅう状の道明寺。柔らかくて粒々感のあるほどけるような優しい舌触り。上品な甘さのこし餡と、桜の葉の香りが口いっぱいに広がり…

▼羽二重餅（はぶたえもち）

◇…もち米粉と砂糖を合わせて求肥に練り上げた白色の羽二重餅。絹の肌触りを感じさせるしなやかで滑らかな舌触りがある。ほんのりした甘味とふんわりととろけていく心地が何とも言えず…



▼雲平（うんぺい）

◇…もち米と砂糖を練って、かまぼこ型のうずまき模様にしたうんぺい。彩りよく、柔らかくて砂糖がシャリシャリしている。ハレの日に似合う素朴な味で…

▼むらさめ

◇…小豆の餡に餅粉などを混ぜた生地をそぼろ状にしたむらさめ。もっちりしているが、ぼろぼろと崩れ溶けるような舌触りがある。上品な軽い甘さで小豆の風味を楽しめる…

8 菓子のおいしさ表現

▼葛餅（くずもち）

◇…色は半透明のこげ茶色をした葛餅。フワワリした黄色のきな粉の中は、プルンとした滑らかな口当たりがある。黒糖が効いて強い甘味とコクのある病みつきになる味に…



▼五平餅（ごへいもち）

◇…平櫛に小判のような形の餅をつけた五平餅。辺りに最高の香ばしさがゆきわたる。モチモチ感や粒々感があり、胡麻入りの味噌だれと相まって、田舎を満喫できる深い味わいに…

▼豆餅

◇…餅に大豆が混じった豆餅。はたき餅に似た適度な硬さのモチリした歯応えがあり、豆がやや甘い。田舎の素朴なおやつで…



▼鹿の子餅（かのこもち）

◇…淡雪のように純白な鹿の子餅。軽くてフワツとした滑らかな舌触りがある。餅の中は蜜に漬けた金時豆の甘さがアクセントになった上品で深みのある…

▼きな粉餅〈あべかわ餅〉

◇…薄黄色のきな粉の上品な香りに包まれたきな粉餅。ふんわり柔らかで歯切れが好い。砂糖混じりのきな粉の甘味と、淡白でほのかな甘味の餅とが、甘味を引き立て合って風雅な味わいに…



▼鶯餅（うぐいすもち）

◇…こし餡を薄皮の餅で包んだうぐいす餅。うぐいすの形と色が春の息吹を感じさせる。滑らかで柔らかな舌触りとやさしい上品な甘さ。期待以上の風流な味わいに…

8 菓子のおいしさ表現

▼蕨餅（わらびもち）

◇…わらび粉をこね、蒸して作ったワラビ餅。涼しげで上品な感じがする。弾力があって、わらび餅本来のおいさと、黄粉と黒蜜の特長ある濃厚な甘味のバランスが絶妙で、コクのある…

▼御萩（おはぎ） 人気第 10 位

◇…黄粉がかけられ、ふっくらぼちやりしたおはぎ。季節感たっぷりの風情を醸し出している。ほんのりしたやさしい甘さと、柔らかなモチモチ感が自然で、まさに本物の美味しさを嗅ぎ分ける食通好みの…



◇…韃靼(だたん)蕎麦入りの薄緑色のおはぎ。ふっくらして、頬張れば粒々感、もちり感が際立っている。中は普通の粒餡が入って甘く、時々食べてみたい風情のある一品で…



▼饅頭（まんじゅう） 人気第 20 位

◇…薄皮にこし餡を包んで蒸し上がった味噌饅頭。熱々のまま食べると、口の中いっぱい味噌の香が広がる。味噌のやさしい甘しょっぱさと、餡の緻密な甘味が絶妙に融合して、風情のある豊かな味わいに…

◇…ふっくら膨らんだ乳白色の酒饅頭。つやつやしてほのかな麴の香りがたまらない。きめ細かなモチリした歯ざわり、漉し餡の適度な甘味が秀逸で、とても風味のある他では出せない…

◇…その名のとおり茶色で、ふっくら膨らんだ茶饅頭。皮の黒糖の甘さと漉し餡の甘さが織りなす茶饅頭ならではのコクのある甘さと風味は、まさに舌鼓を打つという表現に値する優れ物で…



8 菓子のおいしさ表現

◇…饅頭の皮に薯蕷芋を入れた上用まんじゅうとも云われる薯蕷(じょうよ)まんじゅう。フワッと優しいしっとりした皮と、上品な甘さの餡子の相性は抜群で…

◇…そばがきと、餡で作った小ぶりのそば饅頭。落ち着いた茶色をして、皮のわずかな香ばしさと餡のとろけるように上品な甘味が素朴で…

◇…上面が焦げ茶色でつやつやした小判形の栗まんじゅう。しっとりした口溶けのよい白餡と、甘露煮した大粒の栗が入っている。白餡とほくほくした栗の織りなす上品な深い甘味が特長の、懐かしい饅頭で…

◇…形も色も栗を真似て焼きあげた栗饅頭。表面のほろほろした舌触り、中身は蜜漬けの栗が入った白餡で上質な甘味がある。昔を思い出させる和菓子で…



◇…くず粉を使った半透明の生地できめの細かな餡を包んだ水饅頭とも云われる葛饅頭。冷たくてプルプルでしっとりもちり。さらっとした甘味の涼しい喉ごしで…

◇…餡を葛で包み、さらに桜の青葉に包んだ葛桜まんじゅう。餡が透けて見え、桜の香りが漂う。ぷるんとした舌触りに、適度な甘味が絶妙な組み合わせで、涼感たっぷりな風情に…

◇…黄金饅頭にそっくりな外見の唐(とう)饅頭。パリッとした表面で、中の柚子ジャムはふんわりした口当たり。絶妙な甘さで、噛むほどに風味を感じる一品で…



◇…フワフワの白い饅頭の皮で赤飯を包んだ赤飯饅頭。やさしい甘味の皮と、ほのかな塩味のモチモチの赤飯が、見事にマッチ。久々に味わう、癒されるような素朴な…

▼けえらん (けいらん)

8 菓子のおいしさ表現

◇…うるち米の粉を蒸した白い皮で餡を巻いたお菓子のけえらん。皮はふっくらしてしっとり・柔らか。たっぷり入った上品なこし餡と、住み分けをしながら独特のあっさりした味わいを作り出している。団子に似たやさしい食べ心地に…

▼桃山（ももやま）

◇…温かな黄色をして、上面に少し焦げた色をつけた桃山。白餡・卵黄・寒梅粉・水餡が入って、しっとり柔らかで、スーと溶けるような上品な甘さがある。つついもう一つ手が出てしまう程の焼き菓子で…



▼今川焼き・たい焼き 人気第14位

▼今川焼（いまがわやき）

◇…高さが低い円筒型をした今川焼。できたてで、香ばしくキツネ色をして熱々。小麦粉の皮に包まれたつぶし餡がとて甘く、フーフーして食べる冬の醍醐味に…

▼鯛焼き（たいやき）

◇…こんがり焼きた鯛焼き。鯛の形からはみ出た端はパリパリで香ばしい。他はふっくらして、たっぷりの熱々の餡が食み出してくる。とても甘く塩味もあってうまい。皮と餡の相性が抜群で、寒い時には持って来い、の家庭的な味わいに…

◇…焼いてあるのに白い鯛焼き。ふっくらしている。冷めたまま食べると、モチモチした皮、しっとり柔らかい甘味の餡が饅頭のような感じの誰もが認める心地よい味で…



▼人形焼（にんぎょうやき）

◇…人の顔や鳥や魚をかたどって焼いた人形焼。どれを食べようか迷うところが楽しい。カステラにこし餡を入れた品の良い甘さと、口あたりの良い風味は何とも言えない幸せな気分になるえりすぐりの…

8 菓子のおいしさ表現

▼金鰐 (きんつば)

◇…薄い皮の中は、小豆のつぶ餡がたっぷり入ったきんつば。切り餅のような四角形で、柔らかい。甘過ぎなくまろやかに、そして上品に甘い。粒と煉ったところの違いが適度な味の変化をもたらし、文句なしのおいしさに高まって…



▼軽羹 (かるかん)

◇…白くて、ふっくら丸いかるかん。スポンジのようにフワフワで、しっとりしている。ほのかな甘さの中にこし餡の濃密な甘味がパッと現れる。深い味わいの上品な趣に…

▼淡雪 (あわゆき)

◇…真っ白な羊羹状につくった淡雪。淡白できめ細かくとろけるような舌ざわりがある。優しくまろやかな甘味、思わず微笑んでしまう幸せ感のある逸品で…



▼金団 (きんとん)

◇…手作りでつまんだような形の栗きんとん。肌色をして、柔らかでしっとりした舌触りがある。甘さ控え目で、すりつぶした栗の素朴さが直接伝わってくる素朴な昔ながらの秋の醍醐味で…

▼柚餅子 (ゆべし)

◇…つやつやの餡色をした柚餅子。甘酸っぱいユズの香りと味、柔らかだがモチモチとした歯応えがある。手の込んだ独特の風味は特級品で…



◇…柚子が入っていない味噌仕立てタイプの柚餅子。茶褐色で、柔らかくモチモチして、クルミのカリッとした食感が混ざる。濃い味噌風味のコクがたっぷりです…

8 菓子のおいしさ表現

▼鹿の子

◇…小豆の塊が透明の寒天に包まれているタイプの小豆の鹿の子。つやつやで美しく、豆はホクホクの素朴な甘味がある。意外にもあっさり目の風情のある和菓子に…



◇…透明な寒天の中に黄色の大粒の栗が浮いている栗鹿の子。とても美しく、ホロッと崩れる栗と練り合わせた栗あんのとろける様な口当たりが秀逸。自然の甘味の豊富な味わいで幸せな気分…

▼外郎 (ういろう)

◇…羊羹に似た外見のういろう。白色やら茶色をして、ネっとり・モチモチしたやさしい食べ心地がある。甘さ控えめの高貴なあっさり味になって…

▼寿甘 (すあま)

◇…上新粉を蒸して作った紅白のすあま。モチモチした弾力のやさしい歯切れ、控えめのやさしい甘味が特長。おめでたい場に相応しい気持ちよい味わいの一品で…



▼練切 (ねりきり)

◇…やさしい色彩の芸術的な美しさが映えるねりきり。上生菓子らしく、やさしくねっとりした舌触りと、練った白餡の上品な甘味がフワ〜ッと広がる。茶菓子として最高級の味わいで…

▼こなし

◇…白餡にもち粉などを使って花に成形した、技術の光るこなし。色鮮やか、ねっとり滑らかで優雅に溶けるような舌触りがある。上品で優しい甘味があり、とても風情豊かで…

8 菓子のおいしさ表現

▼水無月 (みなづき)

◇…葛を使った白い外郎にこげ茶色の小豆を平たく載せた形の水無月。もっちもちでぶりっとした口当たり、それに程良い甘さがある。夏越祓に相応しく、すっきりした気分に…



▼銅鑼焼き (どらやき) 人気第18位

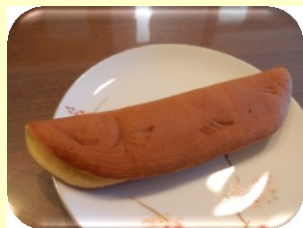
◇…銅鑼のような膨らみがある円盤状の形の銅鑼焼き。こんがり焼けたふわふわでしっとりした生地で、小豆の餡を挟み込んでいる。生地のはのかな甘みと、餡の強い甘味がコントラストのある心地よいおいしさとなって、天下一品と言ってよい程の…

▼ちよか

◇…銅鑼焼きの皮を薄くした感じの半月型の皮にこし餡が包まれているちよか。焼き色が綺麗な甘いフワフワの皮と、とても甘いしっとりした餡がベストバランスの懐かしい味で…

▼中花 (ちゅうか)

◇…鮎の形の生地に、頭・ひれ・尾などの焼印をつけた茶色の中花。中の求肥はふんわり柔らかでとろけるような舌触りがある。皮の優しく素朴な甘味と求肥の甘味がマッチして、飽きない味わいの…



▼石衣 (いしごろも)

◇…半乾きの餡玉に、砂糖の衣がかかってまだらに白くなった一口サイズの石衣。すり蜜のコリッとした歯ごたえと、こし餡のとろける口溶けの甘味の組合せが、より一層甘味を強く感じさせる半生菓子で…



▼羊羹 (ようかん)

8 菓子のおいしさ表現

◇…小豆の餡を寒天で固めた羊羹。一口サイズに切って口に含めば、きめ細かく柔らかでやさしい。味は期待どおり甘味度百パーセントの心地よい上品な甘味がある。時々には食べてみたい落ち着いた雰囲気のお菓子で…

◇…小豆餡の色をした水羊羹。てらてらツヤツヤして涼しげ。舌触りは冷たく瑞々しい。水分が多いだけ羊羹よりも甘さが控えめ。夏定番の風情と味わいに、とても満足な気分…



◇…こし餡と大きな栗の実で作った栗蒸羊羹。清楚な小豆色と薄黄色のバランスが良い。羊羹より柔らかく甘さ控えめで、栗はほっくりと云うよりはしっとり上品な甘さがある。外を眺めながら味わえば、初秋の風情ある…

◇…サツマイモを練って長四角に成型した薄緑色の芋羊羹。寒天を使わず芋のしっとりした舌触りや、やさしい甘味を強調しただけあって、きめが細かく趣のある芸術品に…



▼茶通 (ちゃつう)

◇…緑茶色が少し焦げた上面に茶葉が付いている茶通。爽やかな茶の香り、少し硬めの外側と柔らかな小豆のこし餡の甘味が絶妙な組み合わせで旨い。初夏には食べてみたい味覚で…

▼錦玉 (きんぎょく)

◇…みつまめが、半透明のゼリーに包まれたタイプの錦玉。冷たくてプリプリの柔らかな舌触りと上品な甘味が楽しめる。涼味をおびた風情ある色彩が美術的で…

▼艶袱紗 (つやふくさ)

◇…表面が不規則なひだひだで覆われ、美しくふっくら丸い艶袱紗。若草色で、しっとりした素朴なクレープのような舌触り、中はこし餡が入って甘い。少し上品な感じの和菓子になって…

8 菓子のおいしさ表現

▼最中（もなか）

◇…香ばしく歯ざわりの良いパリパリの皮。白餡に栗がまじってネっとり絡みつく硬めの餡。甘味が凝縮したとても素朴なおいしさで、大粒の栗の風味をそのまま楽しめる、心のこもった一品に…

▼甘納豆（あまなっとう）

◇…豆を砂糖漬けにした甘納豆。外見は少し粉を拭いたようなごつごつ感がある。白花豆の甘納豆は、独特の香りと柔らかでもっちりした歯触り、これ以上ない甘味が広がってくる。小粒な小豆の甘納豆も優しい小豆の香り、ふっくらして豆の芯まで上質な甘味があり、それからそれへと手が出る素朴な…



◇…小粒な青エンドウの甘納豆。独特の香りと優しい萌黄色が食欲をそそる。柔らかくなめらかな歯応え、濃厚な甘味がある。つつい次に手が出てしまう…

▼団子（だんご） 人気第12位

◇…うるち米で作った餅を小さく丸めて串に刺したみたらし団子。淡白な団子と葛のとろみ、黒糖の甘味のたれが絶妙に絡んで、風味満点の…



◇…小さく丸めたうるち米粉の餅を積み重ねて飾った月見団子。和室から月を愛でながら、一個ずつ静かに味わう。質素な外見ながら、しっとりした甘さがじわじわ広がって…

◇…一本の串にピンク・緑・白色の団子を刺した三色団子。モチモチした程よい歯応えがあり、ほんのり甘い。花見団子と呼ばれるだけあって、明るい気分にさせる華やかさのある団子で…

8 菓子のおいしさ表現

◇…濃い緑色のヨモギ団子をクマ笹で包んだ笹団子。ヨモギと笹の香気と色あい、もっちりした口あたり、それに餡のやさしい甘味の四拍子が揃ったすがすがしい素朴な風味に…



◇…餅米に、きび粉も入った昔ながらの丸型の吉備団子。ふんわりと柔らかく、もちもちで素朴な甘味がある。お茶菓子には程よいあっさりした団子で…

◇…オブラートに包んだ短冊型のタイプの日本一きびだんご。滑らかで、もちもち・ねっとりした歯応えがあり、甘味が強い。たまには食べてみたい素朴な味わいがあり…



▼水飴 (ミズアメ)

◇…無色透明の水飴。粘りが強く、割り箸に巻くと銀白色になる。口に含むとたちまち溶けて、しっとり甘く癖がない。他の食材を守り立てるには最高の一品で…

◇…琥珀色をした麦芽水飴。ねっとり・しっとりして、自然な優しい甘味がありコクもある。正真正銘の飴色をはじめ、上品な風味を感じ…

[目次へ](#)

② 和風の干菓子のおいしさ

干菓子は、打菓子、飴菓子、米菓などがある。高級なものから駄菓子と云われる低価格のものまでけっこう幅広い菓子がある。そして、どれもおいしい。

▼落雁 (らくがん)

◇…花や動物などの形に色彩豊かに仕上げた落雁。とても楽しい雰囲気があり、堅そうに見える。食べると、ふんわりスーッと溶ける口溶けの良さや適度な甘味が織りなす何とも言えない上質な感動のある…



▼和三盆糖菓子(わさんぼんとうかし)

8 菓子のおいしさ表現

◇…落雁と似た打ち物の和三盆糖菓子。一口大で家紋入りになっているのが特上の菓子らしい。口に含んだ途端に溶け始めるそのきめ細かさ、純粋な強い甘味の高貴な逸品で、一口で堪能できてしまう。後味もとても幸せな気分…



▼塩がま (しおがま)

◇…もち粉を使った落雁風の干菓子の塩がま。紫蘇の葉の爽やかな香りがのって、しっとりしている。塩味がほんのり効いた和三盆の上品な甘さが、お茶請けにはぴったりで…

▼あられ・せんべい 人気第8位

▼霰餅 (あられもち あられ)

◇…大きさや角は不揃いなあられ。甘さと塩っぱさのバランスが絶妙で、カリカリと割れる噛み心地がとてもリズムカル。大きなあられはモチモチ感を主張するなど、食感の変化も捨てたものではない。次から次へと手が出てしまう…



◇…小粒なあられに桃・黄・緑・白の砂糖がけをしたタイプの雛あられ。外はポリポリ甘く、中はカリカリしている。色彩と食感と甘味のハーモニーで、おめでたい雰囲気を楽しめる一品に…

◇…カリッと乾いた快い噛み心地とピリッとくる辛さの柿の種。そしてピーナッツのポリポリとした噛み応えと噛むほどにでてくる甘味がある。柿の種との配合割合がほどよく、交互に食べるのが楽しい…



◇…あられを大粒にした状態のおかき。こんがり焼き色がついて香ばしく、ゴツゴツしてサクサクッと軽い歯応え。もち米の素朴で懐かしい味がある…

▼甘味煎餅（あまみせんべい）

◇…まさに瓦の形をした茶色の瓦煎餅。香ばしく、パリッと小気味よく割れるが、すぐ溶ける口当たりの変化が楽しい。ほどなく甘味が前面にでて…

◇…茶色の瓦せんべいの中に白いさらし餡を入れグルグルッと巻いた細長の巻煎餅。香ばしく、パリッと割れカリカリッと崩れる歯応えが心地好い。芯の強い甘味の餡との絶妙なバランスが…



◇…長四角に切り揃えてあるハツ橋煎餅。竹のように少し丸めた形と、ニッキの強い香りが印象的。キツネ色の煎餅らしくパリパリで硬く、噛んでいるうちに甘味がグングンと前にでてくる…

◇…卵の黄身の色をした薄焼き玉子煎餅。パリッと軽い割れかたの優しい歯応えで、溶けていくような上品な甘味がある。次から次へと手が出る昔ながらの幸せ感に満ちたおやつで…



◇…木槌で割って食べるほど硬い、かた焼き煎餅。香ばしいこげ茶色をして、バキッ・ガリッとした歯応えがある。噛むうちに甘味がどんどん出て、普通の柔らかさになってくる印象深い昔ながらの…

◇…薄い煎餅に練乳をつけてウェアハウスのように張り合わせたミルク煎餅。軽くてフワフワ・サクサクした噛み心地と、ミルクの甘さがなつかしいロマンのある気分…



◇…煎餅よりも少し厚みがあるこげ茶色の生煎餅。柔らかくもっちりして、生八橋よりも餅に似た食べ心地がある。ほんのりとやさしい甘味で、時々食べてみたい風味の…

▼米菓煎餅

◇…サラダ油で揚げたサラダ煎餅。パリパリ・サクツとした軽〜い歯触り。淡白でわずかな塩味が効いた素朴さが、後を引く味わいになって…



◇…メンゲをコーティングして表面が真っ白になった砂糖煎餅。サクツと軽い歯触り、優しい砂糖のほどよい甘さが嬉しい癖になるお煎餅で…

◇…表面に透明度の高いザラメをまぶしてあるザラメ煎餅。ザラメのザラザラ感と下地のもちもちのバランスが好奇心がなごぶ優しい甘味になっている。ざらめの食感が癖になるお煎餅で…

◇…うるち米を油で揚げた茶褐色の揚げ煎餅。つやがあって香ばしく、カリカリッとくる軽さがたまらない。適度な甘味で、油で揚げた割には、さっぱりして次々に手のでる…



◇…焼きたての香ばしい色と艶が素晴らしい海苔煎餅。海苔巻のパリパリ感、パリッと半分に分けて、ポリポリッと食べる心地好き。醤油味にコシヒカリの甘味が融合して、手が止まらない伝統の味で…

◇…炭火で焼き上げた醤油煎餅。香ばしい醤油の香りと、カリッ、サクツとした軽く快い噛み心地がある。お米の甘さと醤油の濃厚な味のバランスが良く、本物のお煎餅といった感じの風味に…

◇…醤油付けの後で乾かさないうまま食べるぬれ煎餅。しっとり、ねっとりした舌触りが面白い。濃厚な醤油味がじわじわと浸み出るような新食味の忘れられない味があり…



▼澱粉煎餅

◇…ピンクがかかった赤色のエビ煎餅。ふんわりと軽く、パリパリッと軽快に割れて、その都度香ばしい香りが飛び散る。ほの

8 菓子のおいしさ表現

かな塩味もあって、エビ本来の甘味が強調され、何枚でも食べられる…

▼魚煎餅

◇…イワシを薄く叩きのばしたタイプの魚煎餅。香ばしく、カリッとした噛み応えがある。甘めの味付けでイワシ本来の旨味や苦味もあり、ちょっとしたつまみには持ってこいの…

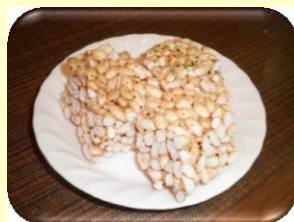
◇…鱈の骨を油であげて作ったタイプの骨せんべい。キツネ色をして香ばしく、カリカリ・サクサクした心地好い歯応えがある。適度な旨味もあって、味を覚えると病みつきになる一品で…

◇…炭酸泉水を使って作られた丸くて薄い形の炭酸煎餅。パリッと割れサクサクッとしてとても軽い。ほんのりした適度な甘味があり、素朴だが次から次へと手が出てしまう楽しい煎餅で…



▼おこし

◇…長四角に厚切りしたおこし。気泡があって軽く、サクサクとした小気味よい噛み心地がたまらない。米のおこし種を、水飴と砂糖で固めただけあってとても甘い。なんとなく次から次へと手が出る風味に…



◇…粟のように細かく砕いた米が原料の粟おこし。粗くて軽めでカリカリした歯ざわりがある。水あめの甘味と生姜の爽やかさ、そしてゴマのうま味などが噛むほどに融合して…

▼五家宝 (ごかぼう)

◇…棒状のおこしを水飴の皮で巻き、黄粉をまぶした五家宝。外観は硬そうだが、フワッと柔らかでサクッと崩れるような噛み心地がある。和三盆を使った上品な甘味とコクのある懐かしい味で黄粉が独特の風味を醸し出し…

▼花林糖 (かりんとう)

8 菓子のおいしさ表現

◇…小指大でテラテラの黒褐色をしたかりんとう。ねった小麦粉を油で揚げて砂糖蜜をまぶしてある。カリカリ崩れる軽やかな硬さと、強い甘味のバランスが素晴らしく、コクもあり、食べたすと止まらなくなってしまう…

◇…細く棒状に切ったサツマイモを揚げた芋けんぴとも呼ぶ芋かりんとう。カリカリ、パリパリ割れる硬めの歯応えがすばらしい。そしてイモと飴の甘味バランスが絶妙で食べやすく、無意識のうちにつまんでしまう…



▼金平糖 (こんぺいとう)

◇…カラフルで不規則な凸凹の形をした金平糖。硬いが噛み砕いていくと、とてもまろやかな甘味がある。レモンの風味がフワッと鼻に抜け…

▼薄荷糖 (はっかとう)

◇…砂糖に薄荷の香りをつけ、煮固めて小さな円柱状になった薄荷糖。さわやかな薄荷の香りで、スースーしている。すっきりもしているが、甘ったるいほど甘く後味までも甘く…



▼有平糖 (あるへいとう)

◇…あめを細工した飾り菓子タイプの有平糖。食べるのが躊躇される程の美しい造形で、サクサクッとして適度に甘く風味もある。細工の美しさがおいしさを引き立てる飴で…

▼炒り豆 (いりまめ)

◇…歳の数だけ食べてみた炒り豆。香ばしく、ポリポリした硬さが特長で、噛むほどに甘味が増して、何かしながら次から次へと食べたくなる味に…



▼落花生 (らっかせい)

◇…赤い薄皮がついたままの味付け落花生。硬くコリコリして軽い塩味が

8 菓子のおいしさ表現

ある。いつの間にか甘味が現れ、こなれるにしたがって甘味が増し、コクに富んだ、自然に手が出てしまう風味で…

◇…バターと塩が絡まったバターピーナッツ。滑らかでカリカリッと割れる心地好き。噛むほどにどンドン甘味が現れる。バターのコクや塩味も合わさって、食べ出したら止まらない旨さで…

▼いかり豆

◇…空豆を揚げ、塩をふって出来たいかり豆。茶色になって、香ばしく、硬くてコリコリとした食べ心地が絶品。豆のうま味に適度の塩味を加わって食べ続けたい…



▼五色豆

◇…炒った青豌豆を砂糖の衣で包んだ五色豆。白・青・赤・黄・黒と色とりどりで、ホロホロッと崩れる衣と豆が混じり合っ、甘味が広がってくるような昔ながらの…

▼裂きイカ

◇…食べやすく切り裂かれた形の裂きイカ。濃厚な香りと甘辛さが特長で、噛めば噛むほどのイカの旨みが出てくる。食べ始めるとなかなか止められない…

▼イカの燻製

◇…輪切りにスライスしたイカの燻製。濃い目の薫煙の香りと柔らかな噛み心地、噛むほどにでる旨みがある。珍味と云われるだけあって風味満点の逸品で…



▼たこトンビ

◇…水ダコの口の部分を燻製にしたタコトンビ。コリコリとした楽しい歯応え、噛むほどに出てくる旨味が口の中にジワァ〜ッと広がる。黒い歯の部分を取り除きながら食べる懐かしい逸品で…

▼貝ひも

◇…薄茶色をした帆立の貝ひも。柔らかそうで硬く噛みきれない。甘味・うま味・塩味・辛味が全部詰まって、噛むほどに旨味としてじわじわ出てくる。食べるのが止まらなくなる珍味で…



▼伸し烏賊 (のしいか)

◇…イカを薄くひきのばした伸し烏賊。繊維がほぐれ、フワツとしてカサカサ。一つまみしただけでも程よい香りと濃縮された旨味がしばらく続く深い味わいがあり…

▼カワハギロール

◇…皮剥の淡白な身をぺしゃんこに薄く伸して味付けしたカワハギロール。少し噛み応えがあり甘辛く、噛むほどに旨味が滲み出る。おつまみに似合う芳ばしい風味で…

▼おしり鱈

◇…寒干しの鱈を食べやすいサイズにおしったおしり鱈。バサバサした口当たり、ほのかな甘味、噛めば噛むほど旨味が出て、それが鼻に抜けていく味わい深さがあり…



▼飴

◇…メントール入りタイプののど飴。強い香りがある、甘さよりもスースーと云うかひんやりする。口の中を転がしながら味を楽しめるのが嬉しく、喉がスッキリする爽快感抜群の…

◇…抹茶を混ぜ込んだ茶飴。茶の香りと濃緑色が茶飴らしい。コロコロ回しながらしゃぶれば、程よい甘さと独特の風味があって、素材を素直に活用した…

◇…まぶしい白色をした小粒のバター飴。甘く



8 菓子のおいしさ表現

濃厚なコクのある味で、ほっとするまろやかさもある。バターのような品の良い風味がフワ〜ッと口に広がり…

◇…味噌が入ってうす茶色をした味噌飴。さくさくとして、ほんのりした塩味のある甘味と、水飴と味噌の織りなすコクが広がる。味噌の香りが後を引く…

◇…大豆・ゴマ・ショウガが入っているタイプのたんきり飴。煎餅に似てパリパリした噛み心地、ほどよいショウガの香りと味が広がる。甘味が強いがあっさりした昔懐かしい飴で…

◇…黒ゴマきな粉のげんこつ飴。焦げ茶色をして、もちりと柔らかく、とろりと溶けていく程よい口当たりと濃い甘味がある。懐かしい駄菓子の逸品で…

◇…きな粉を水飴で練って棹物にした豆飴ともいう洲浜(すはま)。大豆独特の香りが豊富で、何となくしゃりしゃり・ねっとりしている。甘く、豆乳に似た風味の癖になる…

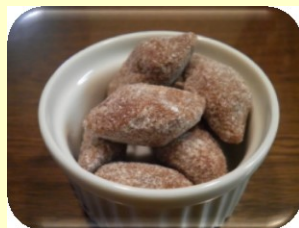
◇…水飴と寒天で作った淡い黄色の翁飴(おきなあめ)。飴なのに餅に近い柔らかさで、こしとねばりがある。とろ〜り溶けていく上品な甘さが口いっぱいにはひろがり…

◇…細長い棒状の紅白の千歳飴。ちょっと粉っぽい素朴な甘さで、カッと割れる硬さが特長。歯にくっつきやすいが、ゆっくり舐めれば一段とおいしく、お目出たい幸せな気持ちに…

▼錠菓

◇…昔なつかしいラムネ菓子。口の中に入れるととても軽く、すぐにシュワッと溶ける。爽やかな溶け具合と甘酸っぱい味が合わさって、いっぺんに体がリフレッシュするような気分に…

◇…錠剤のような形のミントタブレット。滑らかでカリッとした気持ち良い噛み心地があり、ハッカのとても爽やかな刺激が一粒食べただけでペア〜ッと広がる。昔懐かしいす



っぎり味として蘇り…

▼生姜糖

◇…生姜の絞り汁と砂糖水を煮詰めたタイプの薄茶色の生姜糖。しっとり柔らかな噛み心地で甘味が強く、じんわりと生姜の辛みが現れ、その辛味が長く続く。体がポカポカ温まるようで…



▼りんご飴

◇…リンゴに割り箸を刺し、飴をコーティングしたりんご飴。真っ赤でツヤツヤ・テラテラと輝いている。パリパリで強い甘味ある飴と、サクサクで爽やかな甘味のあるリンゴの組合せが絶妙な、忘れられない祭りの味で…

▼あんず飴

◇…果物を割り箸で刺し、透明の水飴を絡めた、あんず飴。イチゴと缶詰のみかんの二本を選んで交互に舐める。冷たくカリカリした噛み心地で、そのうちにとても甘くなる。中はイチゴとミカンそのものの味がする縁日の風物詩らしい…

▼カルメ焼き

◇…こんもりお玉杓子に盛った様な形をしたキツネ色のカルメ焼き。サクサクした軽やかな歯応えがある。濃厚な甘さが特長で、砂糖の焦げた風味が昔なつかしく…



▼ふ菓子

◇…太さが五センチほどの丸棒状のふ菓子。黒砂糖の甘い匂いがする。サクサクでしかもしっとりして、噛み心地が良く、食べていて楽しくなる…



8 菓子のおいしさ表現

▼綿菓子 <綿飴>

◇…細い糸状にしたザラメをクルクルッと巻いてつくったフワフワのわた菓子。とても甘く、酸味や旨みまであってびっくり。口にくっつきそうだが、なぜか楽しい感じの風情があり…

▼米はぎし <ばくだん・ポン菓子>

◇…爆音と共に米粒が大きく膨らんだはぎし。出来立ての香ばしい香りが一面に広がる。一掴みして頬張ると、ふんわりと軽く、ほのかな甘味がある。素朴だがイベントの楽しさが高まる特殊な製法の…

[目次へ](#)

③ 他の和菓子のおいしさ

今までに述べた菓子以外の菓子では、液状になった菓子がある。また、果物の上に甘味などをコーティングした趣のある食べ物もある。

▼蜜豆（みつまめ）

◇…とてもカラフルなフルーツみつ豆。赤エンドウマメ、寒天、それにミカン・サクランボ・モモ・キュウイが入っている。口に運ぶたびに組合せが異なる食感と味が現れ楽しい。全体的に甘い、冷たく爽やかで清涼感あふれる味わいに…



◇…和風の器にこんもりカラフルに盛付けされたクリームみつ豆。寒天がプリプリ、赤エンドウ豆はホックリ、求肥も柔らかくモチモチしている。やさしく甘いアイスクリームが清涼感いっぱい、ドロッと甘い黒蜜が時々現れるのも趣を増し、とても幸せな気分…

▼餡蜜（あんみつ）

◇…みかん・パイン・桜桃・寒天が入り、その上に餡子がのっているあんみつ。見るからにカラフルで楽しい。各素材の個性ある食感と味覚が巧みな極上のおいしさで、しばらくとても幸



8 菓子のおいしさ表現

せな気持ちに…

◇…みつ豆に餡子とアイスクリームをのせたクリームあんみつ。彩りがよく、黒蜜とバニラアイスと桃の異なるタイプの甘味が競演している。冷たく、口に広がる甘味がそのままとける、濃厚でコクのある旨味が、なんとも贅沢な一品で…

▼汁粉（しるこ）

◇…つぶつぶの餡が混じった汁に小さな餅が入ったお汁粉。砂糖たっぷりのとろとろした甘さと、淡白な焼いた餅との組み合わせで、後味までとても甘い、お汁粉特有の…



◇…つぶぶ餡の汁に小さな白い団子が入った善哉（ぜんざい）。団子のねっとりした滑らかな舌ざわり、汁の強力な甘さのバランスが良く、ほど良い風情ある味わいに…

◇…そのまま熱湯をそそぐだけでしるこができる懐中しるこ。最中の皮が餅に似てもっちりしている、サラッとした汁は、和三盆の上質な甘味があり、体にやさしく染みていくような…

▼葛切り（クズキリ）

◇…形はきし麺で、色はトコロテンのような葛切り。みかんやあずきをトッピングして、冷して蜜をかける。冷涼感とツルツルのきし麺のような食感、それに甘味とコクを味わえる一品で…

▼心太（トコロテン）

◇…天草100%の冷えたところてん。磯の香りがプーンと香り、適度に冷たくてツルツルッと腰がある。微かな甘味と酢醤油で爽やかな喉越し、野趣あふれる味わいがあり…



▼チョコバナナ

8 菓子のおいしさ表現

◇…棒を刺したバナナに、こげ茶色のチョコレートを絡めたチョコバナナ。チョコの芳香とバリバリの歯応えと強い甘味がある。中は甘い香りとねっとりした柔らかさで、甘味がある。一口なめただけで懐かしい夜店を思い出し…

▼干し芋 <芋切干>

◇…甘藷蒸切干という名に相応しく白い粉がふいた干し芋。少しあぶって食べると、しっとり・ねっとりした柔らかさで、かなり甘い。なつかしい素朴な風味に…

[目次へ](#)



(2) 洋菓子

明治の文明開化以降に日本に入ってきた菓子を概ね洋菓子と称している。和菓子と同様に、生菓子・半生菓子・干菓子があって、日本の気候風土にあったおいしさに生まれ変わり、今や和菓子より洋菓子の方が幅を利かしている。また、洋菓子の類は、華やかな物が多く、次々に新製品が創作され百花繚乱の感がある。



① 生・半生の洋菓子のおいしさ

生菓子や半生菓子の類には、スポンジケーキ、バターケーキ、シュー菓子あるいはデザート菓子などがある。何れも味やデザインに優れた楽しい気分させてくれる。

▼デコレーションケーキ

◇…ふわふわのスポンジに生クリームやイチゴ等がのったデコレーションケーキ。とてもカラフルで楽しい雰囲気。柔らかく甘く、誕生祝いには欠かせない幸せを倍加させる様な気にさせる一品で…



▼ショートケーキ 人気第5位

◇…イチゴを一つ載せた普通のショートケーキ。外見は清楚で、他のケーキと比べるとスポンジがやや硬めな感じ。甘さ控えめのなんとなく上品でクリーミーな味わいがある、何時もながら、ホッとした安らぎを得られる逸品で…

▼ロールケーキ

◇…黄身を帯びた生地ロールケーキ。エレガントなしっとり甘い生地とチョコレートの強い甘味、そして生クリームやさしい甘味がそれぞれ個性を発揮している。ただ、甘味よりもフワフワとした心地よい舌触りが魅力で…

▼モンブラン 人気第16位

◇…ロールケーキの上に黄色の栗が載ったモンブラン。濃厚なクリームトロに似てべっとりした舌触りとケーキのロどけの良さが軽妙。上質な甘味と重なって酔いしれるような…



▼シフォンケーキ

◇…卵白とサラダ油で作ったシフォンケーキ。フワッフワで絹のようにソフトな柔らかさが特長。エレガントな甘味で、バニラの甘く豊かな香りと合わさって、とても体にやさしい至福の…

▼チョコレートケーキ

◇…ケーキ全体がチョコレート色に染まったチョコレートケーキ。香ばしい香りが強く、フワッと柔らかで軽いスポンジには、甘みとほろ苦さが浸みこんでいる。風味が抜群の印象深い味で…

◇…チョコレートケーキの元祖のようなウイーン菓子のザッハトルテ。チョコの香りが強く、柔らかで軽やかな舌触り。味の濃いチョコスポンジと生クリームの風味が奥深い味わいで…



◇…クルミ入りのチョコレートケーキのブラウニー。焦げ茶色をして香ばしい香りを漂わせている。ソフトな生地の中での、カリッと割れるクルミの歯応えが絶妙で、控え目の甘味とほろ苦さが大人向けの贅沢な味になって…

▼カステラ 人気第13位

◇…長方形にピシッとカットされた長崎カステラ。上下のこげ茶色の焼き目と卵黄の色バランスが絶妙。ふんわりしっとりした口当たりと、蜜のような甘さの相乗効果で、とてもエレガントで甘美な一品。一口食べただけで幸せな気分…



◇…生地が薄緑色になった抹茶カステラ。さわやかな抹茶の濃い香り、しっとりしてコクのある甘味に、ほろ苦さが加わった魅惑的な味わいに…

◇…チョコレート色をしたショコラカステラ。チョコの豊かな香りと独特のまろやかな甘味、それにわずかな苦みのある上品な風味で、チョコ好きにはたまらないワンランク上の…

▼カステラ巻き

◇…カステラをパイ生地で包んだカステラ巻き。カサカサの皮と、ふわふわでしっとりした舌触りがある生地の二層の楽しい食感が嬉しい。生地は、適度な甘さの上品な味で…



▼バターケーキ

◇…キツネ色に焼け、中は橙色がかかった黄色のバターケーキ。外はパリパリと中は期待どおりしっとりしている。上品な甘味とコクのバター風味に富んだ魅惑のケーキで…

▼マドレーヌ

8 菓子のおいしさ表現

◇…型容器で作った昔馴染みのマドレーヌ。キツネ色で独特の芳しい香りがある。表面のサクサク感、中身のしっとり感、ふんわり広がる甘さ、旨味がぎゅぎゅ詰まって風味豊かな…



◇…マドレーヌと一見似ているフィナンシェ。外はサクサク、中は卵白のしっとりねっとりしたきめ細かな食べ心地が楽しい。上品で風味豊かな…

▼パウンドケーキ

◇…小麦粉、バター、砂糖、卵を等量使ってふんわりとできたパウンドケーキ。外側は香ばしい焦げ茶色で、内側は温かみのある薄黄色。しっとりなめらかな舌触りで濃厚な甘味のある…

▼フルーツケーキ

◇…厚切りしたフルーツケーキ。生地に混じりこんだ何種類ものドライフルーツがカラフルで、とても華やか。種類の異なる甘味が織りなす深みとコクのある風味に富んだ一番人気の…

▼カップケーキ

◇…スポンジケーキの生地をマフィン型に入れて造ったカップケーキ。キツネ色に焼きあがった芳香と、あふれ出た形がユニーク。ふんわり柔らかかで甘く、コクもある選りすぐりの…



◇…パウンドケーキの生地で作ったカップケーキ。バターの香りがふんわり、口あたりはしっとりして高級感のある濃厚な甘さで、はまってしまいそうな味わいに…

▼チーズケーキ 人気第4位

◇…ナチュラルチーズを使ったチーズケーキ。チーズの豊かなコクのある味とケーキの柔らかかで甘い味が一体となって、バランスの良いしっとり感と、もちもち感が浸みってくるような風味が楽しめる。下に敷く生地は、粉っぽさもなく後味は爽快で…



◇…チーズケーキにココアをたっぷり振りかけたティラミス。ココアとコーヒーとチーズの香りが入り混じって、濃厚でフワッととろけるようなクリーミーな感じがある。甘さもコクもたっぷりの病みつきになる賑やかな風味で…

◇…香ばしく焼き上がったカマンベールチーズケーキ。温かな薄黄色をして、口の中でとろける舌触りが楽しい。甘さ控えめの濃厚でまろやかなコクが口の中に広がる楽しい味わいで…

▼ヨーグルトケーキ

◇…プレーンヨーグルトを使ったヨーグルトケーキ。表面はカリカリ、中は黄色でふんわり・しっとりして、チーズケーキのような舌触りがある。ほんのり甘酸っぱいヨーグルトの酸味が独特で…

▼ホットケーキ 人気第19位

◇…フワ〜ッと膨らんで厚みのあるホットケーキ。きつね色に焼けた甘〜い香り。やさしくしっとりした上品な甘さで、はちみつとバターがのった部分は極うまという表現がピッタリ。風味満点の家庭的な温かみのある逸品で…



▼パンドーロ

◇…砂糖をまぶした特異な山型のパンドーロ。こんがり焼き上がって中は黄色、バニラの香りにケーキのようなフワフワ感と、パンのような噛み心地がある。甘さもほど良く、印象深い食べ物で…

8 菓子のおいしさ表現

▼スフレ

◇…卵白の中にクリームチーズを混ぜた焼きたてのスフレ。香ばしさが漂い、熱々で軽くフワッフワ。とても甘く夢見心地になるような口どけが…

▼ブッセ

◇…ふんわり焼き菓子のブッセ。キツネ色の生地に粉糖の白が映え、外側はパリパリ感がある。内側はふわふわで軽く、クリームが挟まって甘い。二口目には早くも、とてもロマンチックな気分…



▼マシュマロ

◇…真っ白で真ん丸のマシュマロ。ふわふわ、もちもちした口当たりが魅惑的。中はとろとろのクリームがたっぷり、コクのある甘味にうっとりした気持ちに…

▼ドーナツ 人気第17位

◇…円形の真ん中が空洞の昔ながらのリングドーナツ。香ばしいキツネ色で、トッピングした砂糖の白さが目立つ。手でつまんで食べればふわふわでほっぺが落ちるほどの…



◇…丸い形で小麦色のあんドーナツ。まぶした砂糖がサラサラで、フワフワの生地の中のこし餡がとても甘い。バターや卵が効いてとても風味ある…

◇…棒状の生地をねじって揚げた楽しそうな雰囲気ツイストドーナツ。ムチツとしてフワッフワの軽い舌触り、そしてサラサラの砂糖が甘く…

◇…揚げた後で中にゼリー状のイチゴジャムを注入したジェリードーナツ。外の生地の甘味とジャムの甘味が想いの他良くマッチした新食感で…

8 菓子のおいしさ表現

▼バウムクーヘン

◇…木の年輪に似た同心円状の焦げ模様があるバウムクーヘン。しっとりとした柔らかなバター風味がある。やさしい控えめな甘さで、祝い事に相応しい幸せ感のある…



▼パンケーキ。

◇…クレープより厚く、ホットケーキを薄くしたような姿形のパンケーキ。しっとりもちっとして、甘味がなく塩味でバターの風味が豊か。ジャムやシロップをかけると程よい味わいになり…

▼クレープ

◇…薄黄色をした皮状のイチゴクレープ。小麦粉に牛乳や卵などがミックスして、とてもきめ細かで程良い甘味がある。クリームとイチゴをトッピングすればとてもカラフルで、もう別世界に行ったような幸せな気分になり…



◇…チョコレートクリームとバナナがクレープ生地に巻かれたチョコバナナクレープ。生地はモチモチした弾力で、中はとろけるような舌触りがある。甘味とコク、そしてほろ苦さがたっぷりの風味に優れた…

◇…キツネ色に香ばしく焼き上がったクレープ。パンケーキの一種らしく、絹のように柔らかく滑らかで、甘くて旨い。新鮮な野菜を自分で包んで食べると格別な風味になって…

▼スコーン

◇…ナッツを混ぜ込んだスコーン。甘くなく、サクサクした口当たり。パンか菓子かわからない味で、相性の良いジャムを塗れば上等な味わいになり…



▼マカロン

8 菓子のおいしさ表現

◇…銅鑪焼を一口サイズにしたような形のマカロン。粉のアーモンドと砂糖とメレンゲを混ぜて焼いた生地に、クリームをサンドしてある。外側はカリカリ、内側はしっとりして、味も気分も甘美な世界に誘ってくれるような…

▼ダックワーズ

◇…アーモンドとメレンゲを使った焼き菓子のダックワーズ。香しく外はサククリ、中はふんわりしっとりしている。香りと舌触りとほどよい甘味が詰まって、贅沢な雰囲気…

▼エクレア・シュークリーム 人気第11位

▼エクレア

◇…細長いシュークリームの上にチョコが乗ったエクレア。独特の香りとカリッと割れる音がなんとも云えない。濃厚な強い甘味が口いっぱいに広がると、なんとも云えない幸福感に…



▼サントノーレ

◇…パイ生地の上にシュークリームを載せカラメルをかけたタイプのサントノーレ。香ばしくツヤツヤしてバリッとした外側のシュー、内側のフワッとしたクリーム、そしてカラメルの甘味が印象的。パリの伝統菓子らしいロマンのある食べ心地に…

▼シュークリーム

◇…きつね色に、ぷっくりと膨らんだシュークリーム。持てばつぶれそうにフワフワして、サクサク軽い外側と、薄黄色くねっとりしたとても甘いカスタードクリームが口の中いっぱいに広がる。上品で幸せな感じのする味に…



◇…衣の中はミルククリームが入ったミルクシュー。硬過ぎず柔らか過ぎずのクリーミーな歯ごたえがある。甘さ控え目、濃厚で新鮮な風味が癖になる味わいで…

▼タルト

◇…柔らかなビスケットのような生地にクリームを載せ、色々な果物をあしらったタルト。豊かな彩りで甘酸っぱい香り、ジューシーでサクサク・ホロホロした舌触りが楽しい。体にやさしい爽やかな味わいで…



▼スイートポテト

◇…さつまいもと生クリームに砂糖を加えただけのスイートポテト。温かな黄色で、滑らかでとろけるような口当たりがある。やさしい甘味がある誰にも好まれる味で…

▼パイ

◇…砂糖煮したリンゴ入りのアップルパイ。香ばしいバター of 香り、サクッと崩れる生地の軽〜い舌触りが何とも云えない。甘味とかすかな酸味のあるジューシーなリンゴの味が、口の中で一体に…



◇…カカオの香りが最高のチョコレートパイ。生地サクサクとほぐれる軽い食感と、ふんわり溶けていくチョコの濃厚な甘味のハーモニーが、とても心地良く…

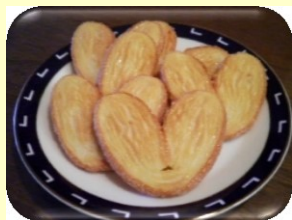
◇…栗カボチャを使ったパンプキンパイ。焼き立ての香ばしさと、サクッ・カリッとした軽やかな生地。ホクホクした強い甘味が特長的で、カボチャパイと言ってもらいたい位の庶民的な味に…

▼パフパイ

◇…木の葉の形をしたリーフパイ。こんがり香ばしいバターの香り、ザラザラ・サクサクの乾いた軽い歯応えが心地好い。上質な甘味があって…

8 菓子のおいしさ表現

◇…生地をぐるりと巻いてハート型になった一口サイズのパルミエ。香ばしく、カリカリッ・サクサクッと軽～い歯応えが楽しい。ほどよい甘味の、ちょっとつまむには丁度良いお菓子で…



▼ミルフィーユ

◇…パイの生地クリームを挟んで層を重ねたミルフィーユ。色はアイボリーで、ザクザク・パリパリした食感が心地よい。食感と適度な甘さのベストマッチに…

▼エスターハーツィー

◇…上面の模様が、矢羽模様をして、パイ生地とクリームを幾層にも重ねたエスターハーツィー。ミルフィーユのようできて、食べ心地はしっとり。味は濃厚で、初体験の感動をおぼえる逸品に…

▼ワッフル

◇…生クリームを薄い格子模様の生地挟んだワッフル。焼き立ての甘い香り、しっとりふんわりもちっとしている。ほど良い甘さとコクのあるバター風味がフワ～ッと広がり…

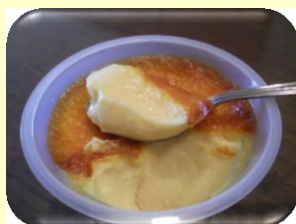


▼パンナコッタ

◇…生クリームと牛乳を融合して固めたようなパンナコッタ。冷たくてツルリとろけるような口当たりがある。甘味とキャラメルソースのほろ苦さがマッチして、濃厚な割には、とても食べやすいデザートに…

▼プリン 人気第3位

◇…温かな乳白色でつやつやのバニラプリン。さっととろける滑らかな口どけがある。バニラの甘い香気、キャラメルのほろ苦さ、プリンの甘さが口の中で程よく溶け合い、うっとりした気持ちに…



8 菓子のおいしさ表現

◇…ココアの香りとツートンカラーが特長のココアプリン。クリームが滑らかでとろけるような舌触りと、甘さ控えめでほろ苦さがある大人の味に…

◇…ミルクの芳醇な香りがフワ〜とくるミルクプリン。プルプルでほのかに甘く、すぐ溶けるような滑らかさと濃厚な味わいがある、とても幸せな気持ちに…

◇…鮮やかなオレンジ色のマンゴープリン。濃厚な香りに、滑らかで濃厚な甘味、爽やかでジュシーな酸味がある。トロピカルフルーツらしいパンチのきいた味わいがたまらない…



◇…カラメルソースがかかったカスタードプリン。茶とクリーム色のツートンで、ツヤツヤと輝きブルブルと揺れている。トロ〜りとした滑らかさで、甘さとほろ苦さが織りなす、感動ある至高の逸品に…

◇…鮮やかな黄色をしたカボチャプリン。牛乳や生クリームが入って、とろけるような滑らかな舌触りに、濃厚な甘味とコクがある。一口目から何とも言えない幸せ感に包まれて…

◇…豆乳と生クリームが主体の豆乳プリン。プルプルで、クリーミーな舌触りがあり、適度な甘味とコクもある。後味もあっさりした体に優しいデザートで…

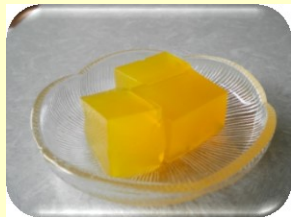
◇…アイスクリームの上にカスタードプリンやフルーツを載せたプリン・アラ・モード。華やかなデコレーションがとても目につき、フワフワやブルブルなど変化に富んだ舌触りが楽しい。甘味やほのかな苦みに適度な酸味など、味わい深い夢のようなデザートに…



▼ゼリー

8 菓子のおいしさ表現

◇…寒天とゼラチンを混合して作ったゼリー。半透明でつやがとても綺麗。プリンプリンの舌触りがやさしく、硬さも喉越しの良さもご機嫌な…



◇…ゼリーの中にイチゴとミカンとキュウイが入ったフルーツゼリー。とても彩りがよく、涼しげな風情がある。滑らかで、程よい甘味に酸味があるさっぱりした味の…

◇…寒天とコーヒーで黒褐色に光るコーヒーゼリー。プルプルと滑らかで、コーヒーの香りがパァ〜ッと顔を覆う。甘味とわずかな苦味が最高に調和して深みのある味に…

◇…蒟蒻を使ったこんにゃくゼリー。強い弾力があるプリプリの歯応えでツルツとしたのど越しが特長的。甘さは控えめの…

▼ババロア

◇…牛乳と生クリームにイチゴが入って薄いピンクになったババロア。甘酸っぱい香りに包まれ、ひんやりして、柔らかく溶けるような滑らかさ、もちりした舌触りがある。風味満点のまるやかな味でコクも…



▼ブルーチェ

◇…牛乳と白桃が入ってトロトロのゼリー状に固まったタイプのブルーチェ。冷たくてプルプルして溶けるような舌触りがある。ほんのり甘酸っぱいさっぱりした乳飲料で…

▼ムース

◇…鶏卵とクリームとチョコレートをコラボしたチョコレートムース。カカオの香り、クリーミーでふんわり軽い舌触り、そしてシュワ〜ッと溶けていく感覚がたまらない。適度な甘味とコクのある芳醇な風味のデザートで…

▼ブラマンジェ

◇…杏仁豆腐に似たイメージのブラマンジェ。真っ白で冷たく、まろやかでコクのある甘味がスゥーッと溶けていく優雅な口溶けがたまらない。生クリームとアーモンドの風味が効いたデザートで…



▼ヨーグルト 人気第6位

◇…普通ヨーグルトとも言われる寒天で固めたハードヨーグルト。プリンのような舌触りのまろやかな口どけが心地よい。やや甘くコクとマイルドな酸味がベストマッチした誰にも食べやすいヨーグルトで…

◇…無糖ヨーグルトとも言われているプレーンヨーグルト。真っ白な色をして滑らか。生クリームが入ってまろやかでクリーミーな、ほど良い酸味が目立っている。爽やかで自然の風味満点の味わいで…

◇…イチゴを混ぜて半流動状態にしたソフトヨーグルト。ふんわりとろけるような滑らかさと甘酸っぱい味がやさしい。爽やかでコクもある深い味わいがあり、後味がさらりとした…

◇…液状の飲むタイプのドリンクヨーグルト。外見は牛乳そのもので、さっぱりしたとろみがあり、甘味や牛乳の旨味と発酵乳の適度な酸味、それに濃厚でコクがある。飲みやすく癖になる…



◇…アイスクリーム状になったフローズンヨーグルト。とても冷たく、ミルクの淡い黄色と豊かな香りがある。さっぱりしたほのかな酸味とまろやかなコクがあり、舌の上で溶けていく快感が…

◇…果物とヨーグルトをコラボしたフルーツヨーグルト。彩が良く、リンゴの爽やかな歯応えと甘酸っぱさ、バナナのねっとりしたやさしい甘さ、ミカ



8 菓子のおいしさ表現

ンのみずみずしい甘酸っぱさが、ヨーグルトの乳酸と見事に調和して、やさしく爽やかな味わいに…

[目次へ](#)

② 洋風の干菓子のおいしさ

干菓子の類には、キャンデー、チョコレート、チューインガム、ビスケット、そしてスナックと呼ばれるお馴染の菓子がある。それぞれ、強力な個性を発揮しているところが面白い。

▼ドロップ

◇…色つけした水飴を硬く仕上げたドロップ。半透明でカラフル。噛むには無理な硬さで、舐めるしかない。とても甘く舌で転がすと少しずつ融け、甘さがどんどん広がって…



▼キャラメル

◇…褐色で網目模様のあるキャラメル。舌に載せれば、硬いがすぐにトロ〜ツと心地良くとろける。生クリームや水飴、砂糖やバターなどの素材も巧みにマッチしてまるやかに甘く、小粒ながらとても風味やコクのある…

◇…小さく角切りされたミルクキャラメル。口に入れた途端に型崩れするような柔らかさ。クリーミーで深い甘味がある味わいに感動し…

◇…生クリームとハチミツを使った生キャラメル。素材の香り全開で、口に入れた瞬間にやさしくスーッと溶けていく。まるやかな甘味が何ともいえずコクに富んだ上品な風味に…



▼ヌガー

◇…ソフトキャンデーの仲間のヌガー。飴色をして固いが、おこしのように気泡が入ってソフトな口あたりになっている。とても甘くアーモンドが入って、止まらない味わいに…

8 菓子のおいしさ表現

◇…アーモンドが入って茶色をしたタイプのヌガー。歯にネチッと粘りつくような舌触り、やさしい甘さが特長。病みつきになりそうな後を引く…

▼ボンボン

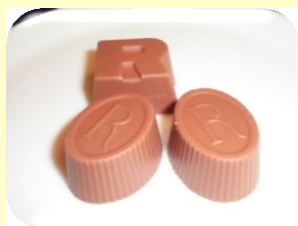
◇…砂糖の塊の中にシロップが入った真ん丸なボンボン。外側が硬く、噛むとプシュとシロップが出てくる。とても強烈なこれ以上ない甘味が、ロー杯に広がって、後味まで甘い…

▼グミキャンディ

◇…リンゴの果汁などをゼラチンで固めてつくったグミ。半透明でゴムのように柔らかく滑らか。甘味と爽やかな酸味のバランスがとても良く…

▼チョコレート 人気第2位

◇…ミルク色をした一口サイズのホワイトチョコレート。何とも言えない芳香を放ち、たっぷり含まれる「ココアバター」の食感がある。そのトロツとした溶け具合と期待以上のコクのある甘さが、続けて盗み食いたい風味に…



◇…チョコレートらしい褐色のミルクチョコレート。上質な香りがいっぱい。軽やかでクリーミーな口どけ、甘味と苦味のバランスが絶妙、一瞬遅れて感ずるコクと風味があり、最高に洗練された…

◇…アーモンドをチョコで包んだアーモンドチョコレート。外側は濃厚で甘味が強く、中は、香ばしくカリッと割れる歯応えがある。チョコとナッツが上手く味を高め合って、ついつい、次に手が伸びてしまう一品に…



◇…スイートチョコレートとかブラックチョコレートと言う褐色のビターチョコレート。カカオのなんともいえない芳醇な香り、甘さとほろ苦さに加え、コクや風味も最高。すっかり病みつきになる大人の味で…

◇…焦げ茶色をした一口サイズの生チョコレート。上質な香り、生クリームの

8 菓子のおいしさ表現

とろけるような舌触り、そして濃厚だが甘すぎない上質な味わいがたまらない
…

◇…一口サイズのチョコレートの中にウイスキー入りのシロップが入ったウイスキーボンボン。外側は濃厚で甘味が強く、噛み砕けばプチュと、特有のウイスキーの香りが鼻に抜ける。コントラストの強い一度食べたら忘れられない
…

▼ビスケット

◇…小麦色をした甘い香りのビスケット。乾いてサクサクした軽く快い噛み心地がある。噛むほどに、まるやかに甘いミルク風味が広がって、次々と手がのびる飽きのこないおやつで…



◇…ビスケットに衣を付けて揚げたビスケットの天ぷら。キツネ色で、外側はサクサク、中はしっとりモチモチしてほんのりした甘さがある。ビスケットとは別物になったやさしい味わいのおやつで…

▼クッキー

◇…手作り風の外見をもつクッキー。ビスケットと同様の香りやサクサクッと崩れる食べ心地が楽しい。惚れ惚れする口どけの軽さ、ほど良い甘さが秀逸で…

▽…細長い形をしたクッキーのラング・ド・シャ。サクッと軽く崩れ、溶けるような食感。中はチョコレートクリームのとろっとした濃厚な甘味がある。奥深いカカオの風味がたまらないおやつで…



▼サブレ

◇…クッキーの仲間のサブレ。小麦色をして、サクリした軽い歯ざわり、続いてまるやかな口どけがある。バター風味に富んだ誰もが認める…

8 菓子のおいしさ表現

▼クラッカー

◇…小麦色のクラッカー。乾いてサクサクとした噛み心地。小麦のほんのりした甘味に塩味加わって甘味が引き立っている。素朴でさっぱりした風味だが、一度食べると癖になる…



▼プレッツェル

◇…細長い棒状になったハードタイプのプレッツェル。クラッカーに似てとても硬く、カリッときて、程よい甘味と外に付いた塩味のバランスが良い。ついつい次に手がでてしまう独特の風味を持ったスナック菓子で…

▼乾パン

◇…小型のビスケットに似た乾パン。乾燥して硬目だが、こなれてくれば小麦の香ばしさや甘味がほんのりと表れる。おいしさよりは保存を優先した味で…

▼ウエハース

◇…気泡を沢山含んだ軽い焼き菓子のウエハース。二枚の薄い板の間に、イチゴとクリームなどをサンドしてとてもカラフル。パリパリと爽やかな噛み心地と、柔らかなクリームの甘味、そして甘酸っぱいイチゴがミックスされて雰囲気の良い…



▼ポーロ

◇…赤ちゃんが食べられるサイズの黄色いたまごポーロ。軽くサクツとして、スゥーッと溶けるような口溶けがある。とても幸せになるようなフワ〜とした甘さで…

◇…円形で平たいタイプの丸ポーロ。カリッとした軽い歯触り、さらりと溶ける甘味がある。体に優しい幸せを演出する味わいで…

▼チューインガム

8 菓子のおいしさ表現

◇…薄い板状で長四角をした板ガム。ペパーミントの香りが清々しい。少し硬いが甘味もたっぷりあって、いくら噛んでもこなれない。噛むこと自体を楽しむ菓子で…

◇…ガムの上に糖をコーティングしてある粒状の糖衣ガム。表面は硬くカリッと割れ、シャリシャリした口あたりがある。とても甘く、やがて甘味が減り滑らかになるなど食感と甘味の変化が楽しい…



◇…噛むだけで捨てるタイプの風船ガム。柔らかくなって甘味が少なくなれば、プウ〜と膨らましパチンと爆ぜるその口あたりがとても楽しく…

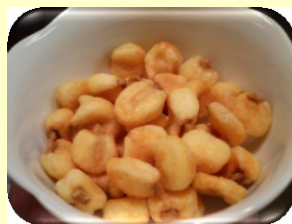
▼ポテトチップ 人気第15位

◇…薄く輪切りにしたジャガイモをこんがり揚げたポテトチップ。そりを打った形から得られるパリパリとした心地好い割れ具合、歯切れのよい碎き心地がとても軽快。うす塩等が絶妙に乗っかって、なんともいえないコクのある味で、次から次へと手が出る…



▼コーンチップ

◇…ポテトチップと同じ形をしたコーンチップ。黄色みを帯びてパリッ乾いた口当たり。みずみずしくシャキッとしたサルサと一緒にうま味を発揮して…



▼ポップコーン

◇…爆裂種のとうもろこしで作ったポップコーン。パリパリしたふんわり軽〜い食べ心地がある。ほどよい甘さで、つつい手が止まらなくなってしまう風味豊かなおやつに…

▼コーンスナック

8 菓子のおいしさ表現

◇…とても軽いコーンスナック。香りが良く、外はカリッ・サクッとした軽い口当たりがある。コーン本来の甘味があるさっぱりしたスナックに…

▼バナナチップ

◇…ポテトチップのような形をしたバナナチップ。バナナの色そのままに、サクサクッとした軽快感と、バナナ本来の甘味と旨味が噛むほどに広がって、なかなか手が止まらない…

▼シリアル

◇…薄茶色をした薄い破片状のコーンフレーク。牛乳に浮かせてあり、ザクザク・サクサクしたユニークな食べ心地がある。甘味が強いが、牛乳との相性がよく、あっさり爽やかな味わいに…



◇…色々な穀物とナッツを混ぜ合わせたタイプのグラノーラ。ゴソゴソ・サクサクした軽い食感がある。コクのある甘味がたっぷり、そのままでもおやつでいける…

▼ビーフジャーキー

◇…細く裂いて食べるビーフジャーキー。薫煙の香りがとても良く、乾燥物特有の噛み応えがある。ピリッとスパイシーな辛味と、噛むほどに牛肉の旨みが現れる最高の味わいに…



[目次へ](#)

③ 氷菓子のおいしさ

汗だくの時が最もおいしく頂ける氷菓。とても冷たいが、夏だけでなく春夏秋冬食べたくなるほど清涼感抜群のおいしい食べ物になっている。

▼アイスクャンディー

8 菓子のおいしさ表現

◇…牛乳に砂糖などを入れ直方体に凍らせたミルク味のアイス。白い色がすがすがしい。棒を持って舐めると痛いほど冷たく、噛んでもコチンコチンに硬い。少しずつ舐めていると、そのうちに甘味がやってきてどんどん甘く、清涼感も増し…



◇…ソーダ味のアイスクャンディー。色鮮やかな青色をしてコチコチに硬い。甘味とともにレモン果汁の酸味がよく効いた味で、すっきりと爽やかな食べ心地のある…

◇…平らな板状の棒が付いたアズキ入りのアイスクャンディー。唇にくっついてしまうほどの冷たさとコチコチの感触、ホクホクとした豆の感触、アイスと豆の甘味が入り混じった独特の味わいが…



◇…オレンジ味のアイスクャンディー。黄橙色が鮮やかで、サクサクとした歯応えがある。オレンジの甘さが素直に表現されて、アイスクリームよりも、ちょっとスッキリした季節感のある…

▼アイスクリーム 人気第1位

◇…盛付けがとても映えるストロベリー入りのフルーツアイスクリーム。香り高く、綺麗なピンク色で舐めると濃厚なミルクの甘味やコクとクリーミーな味わい、そしてほど良い冷たさがなんとも言えない。これ以上の安らぎのあるおいしさはこの世にない、と思える程の夢見心地に誘ってくれる…

◇…チョコチップ入りのチョコレートアイスクリーム。濃厚な香りと適度な冷たさ、そして甘味を押しえた苦味のあるシャープな大人の味わいが身上で、舌の上で溶けてなくなるその快感がたまらない…



8 菓子のおいしさ表現

◇…小倉アイスと呼ばれている小豆入りの和風アイスクリーム。皮の最中と、包まれたアイスの冷たさのバランスが妙で、シャーベットのようなあっさりした舌触りの優しい甘さ。素材の持ち味がしっかり活きた風味で…

◇…喉が渇いたときに欲しくなるソーダ味のアイスクリーム。ジュワ〜と口の中に広がるすっきりした爽快感が期待どおり。次に甘味がやってくるが、それよりは喉の癒しが最高の清涼感で…

▼パルフェ

◇…見た目がアイスクリームに似たパルフェ。冷たい生クリームが効いて、ふんわり軽くクリーミー。甘さ控え目の豊かなコクがある贅沢なデザートで…

▼アイス最中

◇…最中の皮にアイスクリームが包まれたアイス最中。皮はパリパリ、アイスもさらとした甘味でその中の餡子もしっとり甘い。棒や匙でなく、そのまま持って食べる手触りが良い…



▼サンデー

◇…アイスクリームをシャンティクリームで囲み、チョコをトッピングしたチョコレートサンデー。冷たいクリームのソフトな滑らかさと甘味、そしてチョコの濃い香り、パリパリの食べ心地、甘味や苦みもある。バラエティーに富んだ食感と味を、一度に味わえる欲張りな逸品で…

◇…アイスクリームの周りにイチゴの赤い果肉がたっぷり入ったストロベリーサンデー。甘さ控えめ酸味の利いたストロベリーソースと、フワフワで濃厚な味わいのアイスクリームの絶妙なバランスで…

▼フロート

8 菓子のおいしさ表現

◇…アイスコーヒーにアイスクリームを浮かべた
コーヒーフロート。豊かなバニラの香りのまろや
かな甘味のアイスクリームと、コーヒーのコクが
ある苦味がとてもバランス良く、冷たさのハーモ
ニーを奏でて…



◇…紅茶にアイスクリームを載せたミルクティフ
ロート。適度な冷たさで、クリームは濃厚なとろみでスーッと溶ける。まろやか
で、ほど良い甘さとコクがあり、爽快感浸れる逸品になって…

▼アイスマルク

◇…チョコレートで表面を覆ったタイプのアイスマ
ルク。チョコとミルクの香りが気高く、ホイップした
ミルクが溶け出すようなサラッとした口溶けがす
る。チョコレートとコラボして何とも言えないコク
のある豊かな風味が至高で…



◇…イチゴを使ってピンク色になったジェラート。
生乳の香りが漂い、フワッと溶ける滑らかでさっぱりした舌触りがある。甘さ控
えめだがコクはしっかりあり、サッパリした風味に…

▼ラクトアイス

◇…バニラを入れたタイプのラクトアイス。あっさ
りさくっとして口溶けが良いが、脂肪分が多くしっ
かりコクもある。バニラの風味がおいしさを高
め、とても涼しい感じに…



▼アイスケーキ

◇…スポンジケーキの上にアイスクリームが載ったアイスケーキ。冷たくない
やや硬めのケーキと冷たく滑らかなクリームの対比が特長的。味はそれぞれ
独立するが、最後は濃厚なミルクの味が広がり…

▼ソフトクリーム

8 菓子のおいしさ表現

◇…薄茶色の皮の尖がったカップに、白いクリームを独特の形に盛ったバニラソフトクリーム。冷たくて、とろける様な滑らかさがある。濃いコクのある甘味も加わって、暑さを忘れさせてくれる至福の一時に…



◇…生乳そのままの乳白色をした牛乳ソフトクリーム。とてもふんわりしてクリーミーにとろける。ほのかな甘みにうまみやコクもある、濃厚な生乳たっぷりの食べ応えのある…

◇…薄緑色をした抹茶ソフトクリーム。上品な香りで、やさしく滑らかな舌触りがある。甘さ控えめでほろ苦さがあり、後味はさっぱりと冷涼感抜群の大人の味で…

◇…薄いチョコレート色のお馴染みのチョコレートソフトクリーム。芳醇なカカオの香りがたっぷりで、ふんわりと滑らかな口どけがある。濃厚な甘味とともに、ほど良い苦味の洗練された…

▼かき氷

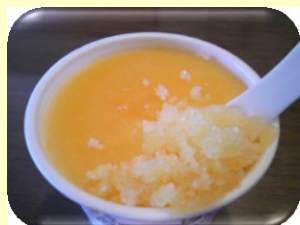
◇…山になった真っ白な氷に、赤いシロップをかけたかき氷。ふんわりして、とても冷たく、最後は頭がキーンと痛くなる。入り乱れた濃い甘さと薄い甘さを、かき混ぜて調整するのが楽しい夏らしい風情の…



◇…かき氷に抹茶入りのシロップをかけ、金時を載せた宇治金時。小豆色の金時の濃い甘さと、サクサクで冷たい緑色のシロップの甘さを同時に涼しく味わえる。爽やかで落ち着いた和の風情がいっぱいの冷菓で…

▼シャーベット

◇…鮮やかなオレンジ色と香りがとても上品なシャーベット。。冷たくシャリシャリした快い噛み心地がある。甘さのなかに僅かな酸味のあるさっぱりすっきりした夏らしい味で…



▼フローズンヨーグルト

◇…アイスクリーム仕立てのフローズンヨーグルト。冷たくて、シャリシャリ感がなくふんわりして甘酸っぱい。アイスクリームよりさっぱり爽やかな味わいで…

▼ポッキンアイス

◇…ビニールのチューブに凍った砂糖水が入ったポッキンアイス。チューブの上から噛む。最初はカチカチ、次にシャリシャリ、そして強力な甘味のある冷たい水になる。もう一本食べたくなる清涼感で…



▼パフェ

◇…アイスクリーム、ホイップクリーム、果物が入ったフルーツパフェ。バナナ・黄桃・オレンジ・イチゴがグラスから溢れそうで、色彩は抜群。どの品も冷たく、一品ごとに個性ある香り、甘味など異なった味が現れ、とても深い風味のある至高の…

[目次へ](#)

(3) 中国菓子など

普段家庭でつくることは稀であると思うが、中華街に行った折、あるいは中国や韓国に旅行して、お土産で買ったり貰ったりして食べることは時々ある。

▼肉まん〈中華まん・豚まん〉

◇…軟らかく弾力のある生地が豚肉やタマネギ、タケノコなどの具を包み込んだ肉まん。熱々で、具のプリプリした歯応え、ジュワ〜ッと肉汁の旨味が口に広がる風味豊かな逸品に…



▼月餅 (ゲッペイ)

8 菓子のおいしさ表現

◇…丸く平たい形をした月餅。焦げ茶色で油の浸みこんだ香りがある。中身は小豆の硬めのつぶ餡で、すっきりした甘さの風味たっぷりの…

▼韓菓（ハンガァ）

◇…米や小麦などの穀物に蜂蜜や水飴、砂糖などを入れて練って揚げて作ったハンガァ。ほんのり甘くふんわり感がある…

▼桃まん

◇…桃の形に似せた桃まん。肉まんと同じように熱々で、ふかふか柔らかな軽い舌触り。インゲンの餡が入って甘味を引き締め、とても幸せな気分…



▼菓菓（ヤックァ）

◇…伝統的な韓国の揚げ菓子のヤックァ。つやがあり、菊の花の形をして香ばしい。やわらかくとろりと溶けるような濃厚な甘味とコクが…

▼金銭餅（キンセンピン）

◇…一口大の丸型クッキーに胡麻を貼り付けた様なイメージの金銭餅。サクサクして、口いっぱい広がる上品な甘さとゴマの風味がこの上ない逸品で…

▼蒸し餅（シルトク）

◇…もち米の粉に砂糖を加えて蒸して作ったシルトク。あずきと餅が層状で、蒸しパンのようにふわふわ、少しモチリもしている。甘さはかなり控えめで…

▼馬拉糕（マーラーカオ）

◇…中国風の蒸しパンとも蒸しケーキともいわれるマーラーカオ。薄茶色をしてカステラのようにふんわり、しっとりして濃い甘味とコクがある。おやつには最適の逸品で…

▼麻花兒（マファール）

◇…ねじった揚げパンのような形のマファール。香ばしいキツネ色で、ドーナツのように湯いてサクサクしている。自然な甘い味がすぐ現れてパンなのか菓子なのか分からない感じの…



▼胡麻球（ズーマァチョウ）(ごま団子)

◇…キツネ色に揚がったごま団子。香ばしく、モチモチした生地の中はぎっしり詰まった熱々のこし餡。サッパリした甘さの風味に優れた、時々食べてみたい美味しさで…

▼杏仁豆腐

◇…杏仁霜で作った真っ白な杏仁豆腐。独特の爽やかな香り、プリンに似たトロトロの口どけがある。濃厚だが気品のある味で、中華の口直しには持って来いの…



[目次へ](#)

索引

あ

アーモンドチョコレート ・39
アイスクャンディー ・43
アイスクリーム ・44
アイスケーキ ・46
アイスマルク ・46
アイス最中 ・45
青エンドウの甘納豆 ・12
揚げ煎餅 ・16
味付け落花生 ・18
アズキ入りのアイスクャンディー ・44
小豆の甘納豆 ・12
小豆の鹿の子 ・9
アップルパイ ・33
あべかわ餅 ・4
甘納豆 ・12
甘味煎餅 ・15
飴 ・20
霰餅 ・14
有平糖 ・18
粟おこし ・17
淡雪 ・8
あんず飴 ・22
あんドーナツ ・30

杏仁豆腐 ・50
餡蜜 ・23

い

イカの燻製 ・19
いかり豆 ・19
石衣 ・10
板ガム ・42
イチゴクレープ ・31
イチゴ大福 ・2
今川焼 ・7
芋かりんとう ・18
芋切干 ・25
芋けんぴ ・18
芋羊羹 ・11
炒り豆 ・18

う

ウイスキーボンボン ・40
ういろう ・9
外郎 ・9
ウエハース ・41
鶯餅 ・4

8 菓子のおいしさ表現

宇治金時 ・47

雲平 ・3

え

エクレア ・32

エスターハーツィー ・34

エビ煎餅 ・16

お

おかき ・14

翁飴 ・21

小倉アイス ・45

おこし ・17

御萩 ・5

オレンジ味のアイスクャンディー ・44

か

懐中しるこ ・24

貝ひも ・20

かき氷 ・47

柿の種 ・14

柏餅 ・2

カスタードプリン ・35

カステラ ・27

カステラ巻き ・27

かた焼き煎餅 ・15

カップケーキ ・28

鹿の子 ・9

鹿の子餅 ・4

カボチャプリン ・35

カマンベールチーズケーキ ・29

花林糖 ・17

軽羹 ・8

カルメ焼き ・22

カワハギロール ・20

瓦煎餅 ・15

乾パン ・41

き

きな粉餅 ・4

吉備団子 ・13

キャラメル ・38

牛乳ソフトクリーム ・47

錦玉 ・11

金銭餅 ・49

金鐸 ・8

金団 ・8

く

草餅 ・2

葛切り ・24
葛桜まんじゅう ・6
葛饅頭 ・6
葛餅 ・4
クッキー ・40
グミキャンディ ・39
クラッカー ・41
グラノーラ ・43
クリームあんみつ ・24
クリームみつ豆 ・23
栗鹿の子 ・9
栗まんじゅう ・6
栗饅頭 ・6
栗蒸羊羹 ・11
クレープ ・31

け

けいらん ・6
けえらん ・6
ゲッペイ ・48
月餅 ・48
げんこつ飴 ・21

こ

コーヒーゼリー ・36
コーヒーフロート ・46

コーンスナック ・42
コーンチップ ・42
コーンフレーク ・43
五家宝 ・17
ココアプリン ・35
五色豆 ・19
こなし ・9
五平餅 ・4
ごま団子 ・50
米はぎし ・23
こんにゃくゼリー ・36
金平糖 ・18

さ

魚煎餅 ・17
酒饅頭 ・5
裂きイカ ・19
桜餅 ・3
笹団子 ・13
ザッハトルテ ・26
砂糖煎餅 ・16
サブレ ・40
サラダ煎餅 ・16
ザラメ煎餅 ・16
三色団子 ・12
サンデー ・45
サントノーレ ・32

し

ジェラート ・46
ジェリードーナツ ・30
塩がま ・14
シフォンケーキ ・26
シャーベット ・47
シュークリーム ・32
錠菓 ・21
生姜糖 ・22
醤油煎餅 ・16
上用まんじゅう ・6
薯蕷まんじゅう ・6
ショートケーキ ・26
ショコラカステラ ・27
シリアル ・43
汁粉 ・24
シルトク ・49
白い鯛焼き ・7
白花豆の甘納豆 ・12

スコーン ・31
ストロベリーサンデー ・45
洲浜 ・21
スフレ ・30

せ

赤飯饅頭 ・6
ゼリー ・35
善哉 ・24
せんべい ・14

そ

ソーダ味のアイスクャンディー ・44
ソーダ味のアイスクリーム ・45
そば饅頭 ・6
ソフトクリーム ・46
ソフトヨーグルト ・37

す

すあま ・9
寿甘 ・9
スイートチョコレート ・39
スイートポテト ・33
ズーマァチョコウ ・50

た

大福餅 ・2
鯛焼き ・9
たこトンビ ・19
ダックワーズ ・32
韃靼 ・5

他の和菓子 ・23

玉子煎餅 ・15

たまごボーロ ・41

タルト ・33

たんきり飴 ・21

団子 ・12

炭酸煎餅 ・17

ち

チーズケーキ ・29

千歳飴 ・21

茶飴 ・20

茶通 ・11

茶饅頭 ・5

チューインガム ・41

中花 ・10

中華まん ・48

中国菓子 ・48

ちよか ・10

チョコバナナ ・24

チョコバナナクレープ ・31

チョコレート ・39

チョコレートアイスクリーム ・44

チョコレートケーキ ・26

チョコレートサンデー ・45

チョコレートソフトクリーム ・47

チョコレートパイ ・33

つ

ツイストドーナツ ・30

月見団子 ・12

艶袱紗 ・11

て

ティラミス ・29

デコレーションケーキ ・25

澱粉煎餅 ・16

と

糖衣ガム ・42

豆乳プリン ・35

唐饅頭 ・6

道明寺 ・3

ドーナツ ・30

心太 ・24

銅鑼焼き ・10

ドリンクヨーグルト ・37

ドロップ ・38

な

長崎カステラ ・27
生・半生の洋菓子 ・25
生・半生の和菓子 ・2
生キャラメル ・38
生煎餅 ・15
生チョコレート ・39

に

肉まん ・48
日本一きびだんご ・13
人形焼 ・7

ぬ

ヌガー ・38, 39
ぬれ煎餅 ・16

ね

練切 ・9

の

申し烏賊 ・20
のど飴 ・20
海苔煎餅 ・16

は

ハードヨーグルト ・37
パイ ・33
バウムクーヘン ・31
バウンドケーキ ・28
麦芽水飴 ・13
バター飴 ・20
バターケーキ ・27
バターピーナッツ ・19
薄荷糖 ・18
バナナチップ ・43
バナナソフトクリーム ・47
バナナプリン ・34
ババロア ・36
パフェ ・48
羽二重餅 ・3
パフパイ ・33
パルフェ ・45
パルミエ ・34
ハングァ ・49
バンケーキ ・31

バンドーロ ・29
バナナコッタ ・34
バンブキンパイ ・33

ひ

ビーフジャーキー ・43
氷菓子 ・43
ビスケット ・40
ビスケットの天ぷら ・40
ビターチョコレート ・39
雑あられ ・14

ふ

フィナンシェ ・28
風船ガム ・42
ふ菓子 ・22
ブッセ ・30
ブラウニー ・27
ブラマンジェ ・37
プリン ・34
プリン・ア・ラ・モード ・35
フルーチェ ・36
フルーツアイスクリーム ・44
フルーツケーキ ・28
フルーツゼリー ・36
フルーツパフェ ・48

フルーツみつ豆 ・23
フルーツヨーグルト ・37
ブレンヨーグルト ・37
ブレッツェル ・41
フローズンヨーグルト ・37, 48
フロート ・45

へ

米菓煎餅 ・16

ほ

ポーロ ・41
干し芋 ・25
ポッキンアイス ・48
ホットケーキ ・29
ポップコーン ・42
ポテトチップ ・42
骨せんべい ・17
ホワイトチョコレート ・39
ボン菓子 ・23
ボンボン ・39

ま

マーラーカオ ・49

8 菓子のおいしさ表現

マカロン ・31

巻煎餅 ・15

マシュマロ ・30

抹茶カステラ ・27

抹茶ソフトクリーム ・47

マドレーヌ ・27

麻花兒 ・50

豆飴 ・21

豆大福 ・2

豆餅 ・4

丸ボーロ ・41

マンゴープリン ・35

饅頭 ・5

ミルクティフロート ・46

ミルクプリン ・35

ミルフィーユ ・34

ミントタブレット ・21

む

ムース ・36

無色透明の水飴 ・13

むしり鱈 ・20

むらさめ ・3

み

水飴 ・13

水饅頭 ・6

水羊羹 ・11

味噌飴 ・21

味噌饅頭 ・5

みたらし団子 ・12

みつ豆 ・23

水無月 ・10

ミルク味のアイス ・44

ミルクキャラメル ・38

ミルクシュー ・32

ミルク煎餅 ・15

ミルクチョコレート ・39

も

最中 ・12

桃まん ・49

桃山 ・7

モンブラン ・26

や

ヤックァ ・49

ハツ橋煎餅 ・15

ゆ

- ゆべし ・8
- 柚餅子 ・8

よ

- 洋菓子 ・25
- 羊羹 ・10
- 洋風の干菓子 ・38
- ヨーグルト ・37
- ヨーグルトケーキ ・29

ら

- 落雁 ・13
- ラクトアイス ・46
- ラムネ菓子 ・21
- ラング・ド・シャ ・40

り

- リーフパイ ・33
- リングドーナツ ・30
- りんご飴 ・22

ろ

- ロールケーキ ・26

わ

- 和菓子 ・2
- 和三盆糖菓子 ・13
- 綿菓子 ・23
- ワッフル ・34
- 和風の干菓子 ・13
- 蕨餅 ・5