

Europe ✈
Advent & Christmas

★ Sweets Trip ★

from KINOKUNIYA

伝統菓子を楽しむクリスマス



KINOKUNIYA

A Journey through

ヨーロッパ各地でクリスマスの時期に

親しまれている伝統スイーツ。

見た目は素朴でシンプルですが、

それぞれに歴史や物語があります。

今年の冬はヨーロッパの伝統にふれる

クリスマスを過ごしてみませんか。



Traditional Sweets

Stollen

【シュトーレン】

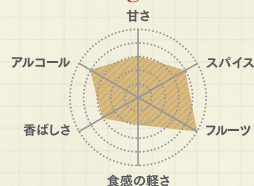
粉雪に包まれた
ドイツの冬の贅沢



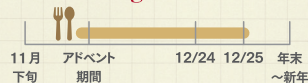
マジパン、チョコ&マカダミアナッツ、
フルーツの3種の味が楽しめます。

ドイツのザクセン州ドレスデン発祥のフルーツやナッツが練りこまれた伝統的なクリスマス菓子。14世紀に起源をもち、ドレスデンでは冬の風物詩として「シュトーレンフェスト」が開催され、大きな大きなシュトーレンがパレードで街中を練り歩きます。熟成により日に日に味わい深くなるシュトーレンは、クリスマスを待つアドベント期間に少しずつスライスして食べるのが本場の楽しみ方です。

tasting wheel※



eating calendar



※紀ノ国屋独自の視点で味わいをチャート化

Berawecka

【ベラベッカ】



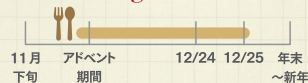
冬の宝石、アルザスの
濃縮フルーツケーキ

ドライフルーツやナッツが
ぎっしり詰まった焼菓子

tasting wheel



eating calendar



フランス・アルザス地方で生まれた伝統的なフルーツケーキです。その原型は中世にまでさかのぼるとされ、「洋梨のパン」という意味を持ちます。その名の通り洋梨やイチジクなどのドライフルーツやスパイス、ナッツを洋酒に漬け込み、焼き上げます。アルザス地方ではシュトーレンよりこちらを好む家庭も。紅茶やワイン、チーズなどと一緒に薄切りで味わうのが粋な楽しみ方。

Dundee Cake

【ダンディーケーキ】



港町の素朴な贅沢、
香ばしい冬のケーキ

アーモンドのトッピングが特徴的な
スコットランド伝統のフルーツケーキ

tasting wheel



eating calendar



スコットランドの港町ダンディー発祥とされるフルーツケーキです。19世紀初め、交易拠点だったダンディー港にはスペインからアーモンドやオレンジが多く運ばれ、それらを活かして作られたのが始まりとされています。生地にはレーズンやオレンジピールがぎっしり。素朴ながら贅沢な味わいで、クリスマス前から年末年始まで長く楽しめるケーキとして親しまれています。

Christmas Pudding

【クリスマスプディング】



家族の願いを込めて作る
幸せの濃厚スイーツ

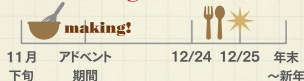
ドライフルーツ、ナッツ、
スパイスを贅沢に使っています。

イギリスの伝統的なクリスマスデザート。
クリスマスの約5週間前の日曜日に、家族
みんなで願いを込めながら生地を混ぜると
いう、ちょっと特別な習慣があるそうです。
クリスマス当日まで1ヶ月ほど寝かせて味
わい深く仕上げます。ブランデーでフランベ
してカスタードやホイップクリームを添えるの
が本場流。日本のお雑煮のように、それぞ
れの家々の味があるのも魅力のひとつ。

tasting wheel



eating calendar



Panettone

【パネトーネ】

ふんわりやわらかな、
朝の贅沢パン



口いっぱいに広がる
オレンジピールの香りを
お楽しみください。

イタリア・ミラノ発祥の伝統的な菓子。卵
やバターを贅沢に使ったリッチな生地に、
ゴールデンレーズンやオレンジピールなど
のドライフルーツをふだんに練り込み、
じっくり発酵させて焼き上げます。ふわっ
と軽やかな口当たりと、フルーツの甘酸っ
ぱい香りが広がる贅沢な味わいは、ホリ
デーシーズンのご褒美。朝食のカプチー
ノとの相性も抜群です。

tasting wheel



eating calendar

