グループ通信

ふれディア
FUREDHIA

発行／ふれディアグループ本部　編集部
〒351-0022 埼玉県朝霞市東弁財1-3-4
朝霞台駅前ビル8F
全国相談窓口 0120-116-017

こんにちは、ふれディア通信編集部です。　いよいよ食欲の秋到来ですね！　この時期になると、**モンブランケーキ**がことのほかおいしそうに見えますよね。　黄色や茶色といった秋らしい色合いが、まさに実りの季節にぴったりだからでしょうか。　もともとのモンブランは、**栗のペーストに生クリームを添えたもの**。　アルプスの名峰モンブランを望む、**イタリアのピエモンテ州とフランスのサヴォワ地方の家庭で作られていたお菓子**でした。　雪を思わせる白い生クリームと、大地を思わせる茶色のマロングラッセベースの栗のペーストの組み合わせは、まさにモンブランの山！　それぞれの土地から見えるモンブランをかたどっているため、**イタリアのモンブランは高さのある二等辺三角形**で、**フランスのモンブランは少々丸みを帯びた三角形**なんだそうですよ。　さて、日本人になじみのある**日本流モンブラン**は、昭和初期、東京都自由が丘に開店した**「MONT-BLANC」というお店が発祥の地**だといわれています。　創業者の迫田氏が、ヨーロッパ旅行の際に現地でマロンペーストの生クリーム添えと出合い、これを**持ち帰り可能なケーキ**として日本で販売したのがはじまりなんだそうです。　バタークリームや生クリームを詰めた土台のスポンジに、栗の甘露煮をベースにしたマロンクリームをたっぷりしぼり出し、てっぺんには栗の甘露煮を一つトッピング。　今でも「MONT-BLANC」のモンブランは、当時と同じレシピで作られているそうですよ。　昨今では、栗のペースト以外にも、**カボチャ・抹茶・紫芋・イチゴなどを使用**した、いろいろなモンブランを見かけるようになりました。　栗以外でもモンブランと呼んでしまうのなら、**モンブランの定義**とは何なのでしょうか。　一般的には、**①メレンゲやスポンジケーキの土台がある　②生クリームやチョコムースをのせている　③マロンペーストなどで細かくコーティングしてある　④山の形に似ている**　といった条件を満たせばモンブランと称していいそうです。　実は、**栗の使用の有無は条件ではない**ようです。　秋になるとさまざまなモンブランが登場しますから、ぜひいろいろと試してみてくださいね。　ただし、食べ過ぎには気をつけつつ、スポーツの秋もお忘れなく。

ふれディア通信編集部

“脳トレーニング”で脳年齢を若く・脳を活性化！

イラストに書かれた数字を足し算したらいくつ？

問1 栗のイラストの中の**数字を暗算で足し算**してください。
問2 車のイラストの中の**数字を暗算で足し算**してください。
それぞれ答えはいくつになるでしょう？

ヒント！
栗と車は各４つずつありますよ。

“解答”は他のページに載っています。　答えがわかるまでじっくり考えることが脳の活性化につながります！