

食通アナウンサー・松嶋公美が見つけた、 スペインのニューテイスト！

Nuevos sabores españoles descubiertos por Kumi Matsushima

見本市『エスパー
ニャ・オリヒナル』で、私のアンテナ
に引っかかった2つの新
製品をご紹介します。

まずは『タパレタ
(Tapaletas)』。スペイン
の味覚がギュッと詰ま
った1口サイズのプチタ
ルトで、塩味・甘味の2
タイプがある。



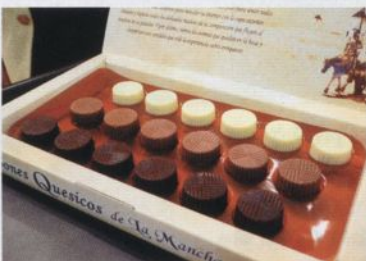
Fotos © KUMI MATSUSHIMA

塩味タイプには、チーズベースにそれぞれ黒オリーブ、アンチョビ、
チョリソ、ハモンが入ったものと、ガスパチョベースにそれぞれ黒オ
リーブ、タラが入ったものとが用意されている。一方の甘味タイプに
は、マロングラッセ、トゥロン、イチジク、マンゴの4つの味がある。
タルトの内側がチョコレートとマサパン(マジパン)でコーティングさ
れているのがミソ。

しかし、タパレタの最大のセールスポイントはそのパッケージ方法

にあった。タルトと詰め物
を別々に真空パックし互い
を重ねて梱包しているため、
サクサク感と新鮮な風味が
開封するまで持続する。

ちょっとしたホームパ
ーティのタパスやデザー
トとしても重宝する1品。



もう1つは『ラマンチャ
のボンボン・ケシーコ (Bombones Quesicos de La Mancha)』。今後、ス
ペインからのお土産や贈り物としてヒットしそうな気配大だ。この
国には気の利いた地方銘菓というものがほとんどなかったが、ボン
ボン・ケシーコはラマンチャの特産品を見事に組み合わせ、洗練さ
れた上品な味を引き出すことに成功している。

2口サイズの丸いシェルチョコの中央には、ラマンチャ名産の
『ケソ・マンチェゴ』に『赤ワイン (D.O.付きのクリアンサ)』と
『ローズマリーのハチミツ』をあわせて練った、濃厚なペーストがた
っぷりと詰められている。コーティングに使用されているのはベル
ギー製の甘さ控えめチョコレートで、ビター、ミルク、ホワイトの3
タイプがある。

ケソ・マンチェゴは羊乳から作られるチーズで、その独特の香
りとコクが特徴。スペイン人に最も愛されているチーズとチョコ
レートとのハーモニーに、きっとあなたも感嘆の声をあげるはず。

これまでのチーズチョコレートとは完全に一線を画す、オリジナ
リティあふれた1品。

ラジオ・シルクロ『ソナ・ハボン』パーソナリティ

松嶋公美