



KOKOがおくる World sweets

どの国のおかしかわかるかな～？



【中国】

沙琪瑪 (サチマ)

中国北部の伝統的なお菓子で、北京式の四季の菓子として広がった。小麦粉にあめを入れ、膨らまし粉で膨らまし、軽く揚げるか、または、熱を加えて乾燥させる。濃厚な味わいの卵味で干しブドウとごまをまぶした中華菓子です。

(小麦粉・あめ・ベーキングパウダー)



【日本】

紅白まんじゅう

紅白まんじゅうは、おめでたい席でふるまわれる代表的な和菓子。「紅」は生命の象徴「白」は別れの象徴生まれてからお別れまで添い遂げ、人生そのものをイメージしています。

小豆は“厄除け”の効果があり、縁起物。「紅白」の由来は平安時代の有名な戦い「源平合戦」にあると言われている。

源平合戦とは、武家の棟梁であった源氏と平家との間で行われた戦い(1177年～1185年)で、源氏と平氏がそれぞれ赤と白の旗印に分かれて戦ったことから、相対する二つの組による戦いに紅白が用いられるようになった。

(小麦粉・こしあん・コースターチ・イスパタ・重曹・食用色素)



【ブラジル】

Pacoquita (パソキッタ)

ピーナツを粉末状にして、圧力をかけてプレスして固めたシンプルなお菓子です。

優れた食品ピーナツから生まれた「Pacoquita」は、美肌にもダイエットにも大切な成分がたっぷり！パソキッタでつくる簡単ピーナツバターは絶品！溶かしたバターにパソキッタを入れてくずしながら混ぜるだけ！バター10gにパソキッタ2個。量はお好みで加減してください。バターの風味と香ばしいピーナツの香りとツブツブ感が最高です！崩して醤油を加えてほうれん草に和えるのもおすすめ！

(ピーナツ・砂糖・塩・コンデンスミルク)



【フィリピン】

Sky Flakes

Monde M.Y.Sanと言うフィリピンの会社(1935年創業)が発売しているクラッカー。

古くからフィリピン人に愛されていて、味付きのものやチョコを挟んでいるものなど9種類の味が楽しめるお菓子。今回はプレーンで塩味。何てこと無いクラッカーなのに、食べ始めるともっと食べたくなる不思議な味。

(小麦粉・ココナツ油・砂糖・乳清・脱脂粉乳食塩・香料膨張剤炭酸水素Na・イースト・大豆レシチン)



【韓国】

한국 김 (ハングクキム) (韓国海苔)

ゴマ油や塩で味がつけられて特に香ばしいのが特徴でパリッとします。

岩海苔は一般海苔に比べ目が粗くなっています。穴の数が多いほど高級です。

폭신폭신탈랑 카우 (プクシンプクシン マランカウ)

ミルク味のふわふわチューイングキャンディ。(水あめ・乳製品加工品・砂糖・植物油脂など)



【ペルー】

Caramelo de chicha morada (カラメロ デ チチャ モラーダ)

マサモラ (mazamorra) : ラテンアメリカやスペイン (コルドバなど) に古くから伝わるゼリー状の菓子のこと。モラーダ (morada) : 紫色

日本ではめったに見かけることのない紫色のトウモロコシは、ペルーで非常にポピュラーな食材。ブドウの40倍のポリフェノールがあり、抗酸化作用があり、肌に良く、便秘にもよく効きます。

(紫とうもろこし・砂糖・ブドウ糖シロップ・リンゴ酸クエン酸・人工香料)



【ベトナム】

Cà phê Việt Nam (ベトナムコーヒー) G7 3in1

チュンクエン Trung Nguyen ほろ苦く、ほのかに甘い、他インスタントコーヒーとは比べ物にならない、コーヒー、ミルク、砂糖が全て入った独特の美味しさG7 3in1のインスタントコーヒー！

お湯を注ぐだけでカフェオレのようなコーヒーが楽しめます。(コーヒー・砂糖・ミルク)

