



紅茶にも合うけど
実はコーヒーとの
相性も抜群♪

ずーっと見ていたくなるほど、
精巧なデコレーションに胸キュン♪

Hikari's Favorite

Peanuts White

こんがり香ばしく焼き上げたクッキーの中にホワイトチョコレートを押っています。さらにその中に、香り豊かなクラッシュピーナッツをたっぷりトッピングしています。



Pumpkin Flower

かぼちゃの花の花輪をデザインしたタルトケーキに、たっぷりのホワイトチョコレートをコーティング。真ん中にはかぼちゃの種をあしらって、愛らしい見た目に仕上げています。



Pearl Cheese

四角いクッキー生地の上に、真珠のようなサイズの小さなクッキーを並べたユニークな見た目。チェダーチーズ風味のチョコレートに絞り込んだベースは独特の味わいです。

Choco Seed

ココアクッキーを絞り込んだ生地と、まるやかなチョコレートに絞り込んだ生地とのマリージュが楽しめる一枚。ワンポイントとして、上部に松の実をトッピングしています。



Blueberry Sun

オーンドックスなタルト型が、懐かしい気持ちにさせてくれます。センターにブルーベリージャムを絞り込んだすっきりとした味わい。紅茶と合わせればロシアンティーみたい。



Eddy Macaron

メレンゲにピーナッツの粉末を練り込んだ生地を丸く絞って、じっくりと焼き上げてからホワイトチョコレートをあしらっています。[の]の字模様の可愛さに頬が緩みそう。



ロシアケーキ
10個入り 1,188円 15個入り 1,728円
20個入り 2,376円 (20個入りは送料無料)
©(株)ホイエイ 042-391-4777
https://foyer.tokyo

【楽天市場店】 https://www.rakuten.ne.jp/gold/foyer-tokyo/

会えないけど、
寛ぎの時間を
共有したい。



心ときめくスイーツがあればおうち時間がもっと楽しくなる

心癒される手作りのやさしい味

デコラティブなビジュアルと口にいったときのやさしい食感が魅力の「ロシアケーキ」。
形も味もバラエティ豊かで、見ているだけで笑顔になれるお気に入り♪
おうちのティータイムを充実させてくれるご褒美スイーツです。



おやつ時間のいつも以上に楽しみたい時、甘いものは欠かせませんよね。味にも見た目のかわいさにもこだわった「ロシアケーキ」は、ロシアと名前がついているものの、実際にロシアで食べられているわけではなく、実は日本で誕生したもの。ルーツは諸説あるのですが、昭和初期に、新宿中村屋の創始者がロシア人製菓技師を招き、ロシアのお菓子を日本人好みにアレンジしてもらったという説がよく知られています。アレンジの元となったのは、ロシアの家庭で昔からよく食べられていた焼き菓子。ロシアでは、ヌガーやナッツが入った焼き菓子を、紅茶と一緒に食べるのが昔からの慣わしなんです。紅茶にジャムを入れる「ロシアンティー」なども、とても有名ですよ。アレンジには、日本人が好むチョコレートやピーナッツ、ジャムをふんだんに使用し、味や形のバリエーションも増やして、お皿に盛りつけたときにテールが華やかになるように工夫されました。そうして誕生したロシアケーキは、ぼつぼつとした愛らしいフォルムと、繊細なトッピングが絶妙で、見ているだけでも、うっとりとした気分になられます。作り方の特徴は、生地を2度焼きすること。土台となるクッキー生地を焼いた後、その上にデコレーション生地を乗せ、トッピングを施してから再度オーブンへ。これにより、重厚感が感じられる独特の質感に仕上がります。デコレーション生地作りやトッピング乗せは、熟練の菓子職人が手作業でおこないます。機械化が進んでも敢えて手づくりこだわるのは、手搾りの絶妙な力加減によって、口に入れたときにあたたかみある食感を感じることができるから。そのあたたかさを、人によっては「懐かしい」と感じようし、またある人は、「やさしさ」と受け取ることも。自粛中のおうち時間に、ほっと一息つくために、自分用として購入するのももちろん、プレゼントとしてもおすすめ。リラックスしたひとときをリモートで共有するのもイイですね。