



## 三笠会館がお届けするパネットーネのお話



今年も本店エントランスにクリスマスツリーが飾られ、  
こころ華やぐシーズンとなりました。  
三笠会館の『Christmas Collection 2019』パンフレットは  
お手元に届いておりますでしょうか？  
今年からクリスマス商品の新たなラインナップとして  
本物の味を愛する当店のお客様にぜひご紹介いたしたく、  
数あるパネットーネの中からモリノオーログラノ社の  
パネットーネをセレクトさせていただきました。  
パンフレットではお伝えしきれない、  
この『パネットーネ』の魅力をシリーズでお伝えさせていただきます。

### その1 パネットーネとは



ミラノの菓子店にて。  
典型的なクリスマスの風景。

パネットーネはイタリアでクリスマスに食べられる伝統的な焼き菓子です。  
イタリアではパネットーネをクリスマスの4週間前『待降節』の日から焼  
き始めると言われます。この時期になるとイタリアの街はパネットーネが  
焼きあがる甘く幸せなかおりに包まれます。  
イタリアではクリスマスが近づくとパネットーネを近しい人にプレゼント  
する風習があります。日本のお歳暮のようですね。  
お菓子屋さんやパン屋さんのショーケースをすてきなラッピングで飾られ  
たパネットーネがディスプレイされ、家庭のリビングにたくさんの大きな  
パネットーネが並ぶのも、この時期の風物詩です。  
食いしん坊のイタリア人にとっては誰よりも美味しいパネットーネを選び、  
大切な人に贈ることが誇りでもあります。



イタリアから届く貴重な『パネットーネ種』  
発酵の力が強いので厚い頒布にくるみ、  
ロープで厳重にしばって保管するそうです。

パネットーネの起源は15世紀ごろと言われています。  
発祥の地はイタリア・ミラノで、パネットーネの名前の由来はイタリア語  
で「大きなパン」という意味を持つこと。  
また、アントーニオという職人が焼いたパンだからという説があります。  
今では最も代表的なクリスマス菓子としてイタリアはもとより、世界的に  
愛されており、日本でも年々人気が高まっています。  
玉子とバターをたっぷり使ったブリオッシュのようなリッチな生地の中に、  
レーズンやオレンジピールなどのドライフルーツを刻んだものを練りこみ、  
甘く柔らかなドーム型に焼き上げます。  
さらに伝統的なパネットーネ作りには生後すぐ初乳を飲んだ後の子牛の胃  
袋から採取する酵素と小麦粉を混合した発酵種『パネットーネ種』を使う  
ことが大きな特徴です。  
この天然酵母をじっくりと時間をかけて丁寧に発酵させ、焼きあげるこ  
とで、深い味わいと長期間ふんわり、しっとりとした食感を保つことが  
できるのだそうです。



モリノオーログラノ社のパネットーネ。  
すてきなラッピング、  
特製の箱にお入れしてお届けいたします。

少し難しい説明になりますがこのパネットーネ種で作られたパンは、水分  
活性というものが低く、微生物が発生しにくいのでカビが発生するリスク  
も低く保存料無添加でも長期間美味しい状態を保持できるという特徴があ  
るのだそうです。しかしこの酵母は発酵に長い時間を要し、適した環境が  
限られるなど大変に扱いが難しく、パネットーネを程よく発酵させるため  
には職人の高い技術と経験が必要とされることから、現代では、生産がし  
やすいように改良されたイーストを使用する職人も多いのですが、三笠会  
館が選んだモリノオーログラノ社のパネットーネは、もちろんこの伝統  
的な酵母で作られています。

さらに三笠会館のためだけに美味しくお召し上がりいただける700グラムの  
サイズを特別に焼いていただいております。

(次回はパネットーネを作るモリノオーログラノ社についてお伝えいたします)