

うつわと料理は一心同体。日々の食卓をアップグレードしてくれる、運命のうつわと出会いたい!

# Discover Japan

2023  
December

2023年12月号(毎月6日発売)  
11月6日発売 / 第5巻第13号 / 通巻61号

# 12

特集

# うつわと料理

注目の  
うつわ作家  
カタログ



国立科学博物館  
特別展「和食」音声ガイドナビゲーター  
俳優・白石麻衣さん  
うつわと和食の  
アイデアを体験!

うつわで暮らしをランクアップ!





## 200回の試作が生んだ、土地を味わうカヌレ



8個入りのアソートセット。パッケージにもこだわり、地域木材の活用などに取り組む一般社団法人「kikito」と協力するなどサステナビリティも重視している



## Coffee (コーヒー)

厳しい基準をクリアした完熟のコーヒー果実だけから取れるパナマ産最高級豆を使用



## Raspberry (ラズベリー)

ラズベリー特有の上品な香りが食欲をそそる。甘みと酸味のバランスが絶妙だ



## Matcha (抹茶)

日本最古の茶園、滋賀「かたぎ古香園」で育てられた「朝宮茶」を使用した抹茶味



## Plain (プレーン)

発酵バターのコクとラム酒の芳醇な香りが際立つ、素材本来のスタンダードな味を楽しめる

## 地

域住民とのつながりを大切にしているコミュニティホテル「SETRE」。同ホテルでは、

ミシュラン星つき店舗で活躍したパティシエ監修の下、地域ごとに厳選された食材を使った、4種類の味を楽しめる「SETRE Canelé (セトレのカヌレ)」が販売中だ。

原材料には、日本に約6%しかない、淡路島の純国産鶏の「さくらたまご」を採用。抹茶味には滋賀の「朝宮茶」を、コーヒー味には厳しい基準をクリアしたパナマ産の最高級豆を使用している。

また、200回超の試作を経て、小麦粉と米粉のブレンドの黄金比を発見し、フランスの伝統的な製法である銅型で、じっくりと高温で焼き上げる。外側はカリッと、内側はとろっとした食感はこちらでしか味わえない。

自宅のトースターなどで再度焼き上げ、焼き立ての食感を楽しみながら、淡路島や滋賀といった、厳選された土地の素材を使った4種類のカヌレそれぞれの味を堪能してみたいかがだろうか。

SETRE Canelé  
(セトレのカヌレ)

価格：アソート3880円  
(店頭販売3000円) / 8個入、  
プレーン3680円  
(店頭販売2800円) / 8個入  
販売場所：SETRE オンラインショップ、  
ホロニックグループ各店舗  
Tel : 078-858-6908  
www.shop-setre.com/  
items/77746855