

すべて配達してくれます!

日本全国・お取り寄せ

絶品甘いものカタログ。

自宅で気軽に全国の美味しいものが味わえる“お取り寄せ”。今回は、スイーツの目利きによる日本代表・美味スイーツを紹介します。各地の名産品のいいところを取り入れたお菓子たち。それぞれ思い入れたっぷりの絶品ばかりです。早速、オーダーしなくちゃね。

茨城県土浦市

完熟フレンチショコラ

「天使のおくりもの」



「人生の中で、一番美味しいと感じたフレンチショコラ。パティシエが学生時代から通っていたというレシピで作られた味は、愛情がこもっているせいか、濃厚♪」(美天市 堀ECコンサルタント 山口廣一さん)。5個入り ¥1,680 (info@tenshi-no-okurimono.com)

お取り寄せ方法

インターネット通販が可能。賞味期限は冷凍で90日間、解凍後冷蔵で2日間。www.rakuten.ne.jp/gold/tenshi-no-okurimono

群馬県桐生市

週替りクグロフケーキ

「伊東屋珈琲」



「新しい友人が焼いてくれたかのような、温かみのある手作りクグロフ。栗やバナナなどいろいろな味が飛び込んでいるのを楽しんでいます」(桐生市 伊東屋珈琲)。味は週替り。藤田さんのお気に入り。シナモン風味のシジャナ一種。ホール¥1,500 (☎0277-53-5053)

お取り寄せ方法

サイトから注文用紙を印刷し、0277-53-5053で注文。賞味期限は1~2週間。www.itoyacoffee.com



藤田千恵子さん

フリーラテ、酒類や調味料にも詳しい。本場フランスをまとめた共著書「お菓子とワインの結びつき」がベストセラー。お菓子の資料館(株)が主催の賞を受賞。



山口辰一さん

東京からスイーツリテラチュアLECコンゴウチャック講師。膨大な数のスイーツ商品を試して、店舗にアドバイスをしている。講師の経験から、店舗にアドバイスをする。



スイーツ番長さん

スイーツコンシェルジュ。お菓子のスイーツを食べ歩いて記録したブログが、話題になり、http://amablog.jp/okonomaw/



中野あおいきさん

東京からスイーツリテラチュア講師。膨大な数のスイーツを食べ歩いて記録したブログが、話題になり、http://amablog.jp/okonomaw/

お話を伺った方々

「お店が速くて気軽に買えなかった名産スイーツも、簡単にお取り寄せできる時代には、「味をチエックできないお取り寄せ、失敗を防ぐには、原材料のチエック」とフリーライターの中野千恵子さん。「卵が良いとか牛乳が良いとか、原材に触れている説明を必ず読みます。また、その土地の名産品が使われていると高ポイントですね」

スイーツコンシェルジュ、スイーツ番長さんは、基本的にお店に足を運んで美味しかったものを取り寄せるという「とはいえ、未知のスイーツをネットで注文するのは、振り出し物を見つめる楽しみ。ネットショッピングするときは、クチコミに頼らなれないことが大切です。自分がどんなスイーツを好むか知っていると、失敗は少ないはず」

北海道札幌市

ポテトチップチョコレート

「ロイズコンフェクト」



「ポテトチップの塩味と、チョコの甘さが絶妙なバランス。1枚食べたから、クセになってやめられない味」(中野さん)。チョコレートをかけたオリジナルと、チーズ風味のホワイトチョコレートを付けたフロマーゼブランセット。¥1,386 (☎011-778-2222)

お取り寄せ方法

インターネット通販と、☎011-778-2222から注文が可能。賞味期限は25℃以下常温で1か月。www.e-royc.com

EAST

塩味×甘み、西洋菓物と和菓子など、意外性のある組み合わせを楽しめるのが、東日本スイーツの特長。また、特産品の夕霧メロンや紅玉りんごなどを使ったスイーツもチェック!