

2019年11月

## 〈ファッション〉新商品情報

# フランスの伝統的なクリスマス菓子 「パン・デピス」新発売！

発売開始日:11月20日(水)

高島屋の取り扱いファッション店舗:日本橋店・新宿店・横浜店・京都店・玉川店・柏店・高崎店・大宮店

立川店・岐阜店・ジェイアール名古屋タカシマヤ・おおたかの森フードメゾン  
御殿場アウトレットファッション

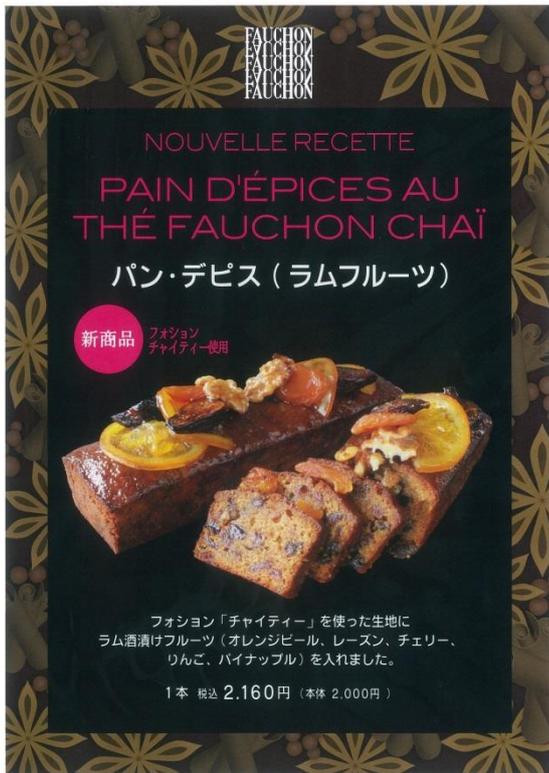


「パン・デピス(ラムフルーツ)」 価格:2,160円(1本)

サイズ:210mm×60mm×高さ50mm

クリスマスに欠かせない食べ物といえばケーキ。日本では華やかにデコレーションされたクリスマスケーキが一般的ですが、ドイツの「シュトーレン」をはじめ、イタリアの「パネトーネ」、イギリスの「クリスマスプディング」など、世界にはその土地ならではのケーキやお菓子があります。

フランスでは、伝統的なクリスマス菓子として「パン・デピス」がフランスの各地で作られています。なかでも、ディジョン地方やアルザス地方が特に有名です。アルザスではカテドラル（大聖堂）の前に大きなマルシェ・ド・ノエル（クリスマス市）ができ、パン・デピス専門の屋台も立ち並びます。お店によりサイズや味もいろいろあるようで毎年、お気に入りのお店に足を運ぶそうです。パン・デピスの意味は「スパイスのパン」となり、その名の通りシナモンやジンジャー、アニスなど数種類のスパイスと蜂蜜、牛乳などを混ぜ合わせて作る、スパイシーなお菓子となります。



今年フォションから、販売することになった「パン・デピス」には、フレーバーティーで人気のある「チャイ」が使われています。チャイの紅茶がスパイスの深い香りを引き出しつつ、爽やかな後味を醸しだしています。

チャイには、スターアニス、カルダモン、クローブ、ショウガ、シナモン、カルダモンシード、コショウが絶妙にブレンドされ、雑味のないスパイシー感を与えています。これにラム酒に漬け込んだ、レーズン、オレンジピール、チェリー、リンゴ、パイナップル加えることで、フルーツ感とラム酒のコクやしっとりとした食感を作り出し、パウンドケーキのような食べ口にしています。上部の飾り付けには、オレンジの輪切り、アプリコット、黒イチジク、クルミをあしらった見た目も、シックな高級感を与えています。日を追うごとに熟成が進み、より深い味わいになるという、クセになりそうな新クリスマス菓子をお楽しみください。