

フランスならでは？「デザートクリーム」



今回はフランス人の食生活に欠かせない、「冷たいデザート」についてお話しします。

フランス人は冷たいデザートが大好き

フランスのスーパーに一度でも足を運ばれた方はおそらく、ヨーグルトやムースなどの「冷たいデザートコーナー」があまりにも大きいことに驚かれたと思います！10メートルはあろうかという売り場が2列！なんてことも珍しくありません。食後の冷たくて甘いデザートがどれほどフランス人にとって重要かわかりますね。

売り場を覗いてみると、日本ではお目にかかれない変わったデザートがいくつもあって、手に取って眺めるだけでもおもしろいです。中でも今日ご紹介したいのは、**La crème dessert (ラ・クレーム・デセール)**

。日本人にわかりやすい言い方をすると「デザートクリーム」。そう、上の写真を見てもおわかりのように、**クリームが主役のデザート**なんです！

クリームって...普通は何か挟まれていたり入っていたり、「お菓子の具」という立場であって

、なんとなく脇役のイメージですよね？ところがこのクレーム・デセールはクリームがメイン！その味と食感を楽しむデザートなんです。

クリームの食感手作りか市販かによってバラバラですが、スーパーで売られているものは上の写真のようにトロトロ。カスタードクリームがもう少し滑らかになった感じでしょうか。スプーンで口に入れると「するっ」と溶けて、なかなか心地いい舌触りです。

スーパーで買えるクレーム・デセール

市販のクレーム・デセールの王道、DANONE のDanette au chocolat（ダネットウ・オ・ショコラ）。

クレーム・デセールはチョコレート味を筆頭に、バニラ、コーヒー、キャラメル、ピスタチオなど軽く20種類以上のフレーバーがあり、子供にも大人にも愛されるデザートです。上の画像のようにカップに入って売られているものもあれば、なんと缶詰入りもあります！



常温で長期保存できるものまで存在するとは...どれだけ人気なんでしょう、クレーン・デザート！缶詰入りの甘いクリームってなんだか違和感があるので、まだ試したことはありませんが、お味はどうなんでしょうね～。

ちなみに私たち夫婦のお気に入りはこちら、Nestle（ネスレ）の Le Viennois au café。



コーヒークリームの上に軽いホイップクリームが乗っています。食べるときはスプーンで混ぜ合わせるもよし、二層のクリームを混ぜずに楽しむもよし、甘すぎずさっぱりとした大人向け？のクレーン・デザートです。「Viennois」は「ウィーンの」を意味する形容詞で、これが飲み物やデザートにつくと「ホイップクリーム乗せ」を表します。「ウィンナーコーヒー (le café viennois)」がその代表ですよ、コーヒーのクリーム乗せ。美味しいですよ～

というわけで、フランス人皆に愛されているクレーン・デザート、いかがでしたでしょうか？気になる～という方、フランスにお越しの際は是非試してみてください！ただ「4個セット」で売られているものが大半なので、お一人だと量が多すぎるかも。

あとがき

最後にアドバイスですが、フランスを旅行中にスーパーで食料を調達する場合は、お箸やナイフ、フォークなど持参されるのをお勧めします！日本のように割り箸やプラスチックのスプーンなどはもらえません、と言うより置いていませんよ（涙）。

執筆 Miwa

オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

