

てみやげ

接待の手土産

舌がしびれるような刺激と爽やかな香りで人気の“しびれ” 現役秘書が厳選した **しびれ系スイーツ手土産5選**

現役秘書が目利きした信頼できる手土産をご紹介しますECサイト「接待の手土産」(運営：ぐるなび)には、日々数多くの手土産を手配している手土産選びのプロである現役秘書が選んだ逸品が数多ラインナップされており、ビジネス使用だけでなく、プライベートのちょっと贅沢な贈り物にもぴったりです。

今年は夏の猛暑時期より、刺激で食欲を増進させエネルギー補給をし、疲労を回復させるしびれ料理が注目されています。国内産の山椒の収穫量、出荷量は年々増加しており、また、ぐるなびに登録する飲食店でも“しびれ”をメニューに登録する店舗数はここ1年で2倍に伸びています。そしてここにきて手土産やスイーツにもその流れがやってくるつつあります。山椒などの“しびれ”を使ったスイーツ手土産の中には売上**前月比150%**（2018年9月-10月）と飛躍的に人気を伸ばしている商品もあり、手土産の世界でも今後ますます“しびれ”のブームが広がることが予想されます。

そこでそのブームを受けて、現役秘書が厳選した「しびれ系スイーツ手土産」を5選をご紹介します。

売上前月比150%！（2018/9月vs10月）



料亭のちりめんナッツ ¥1,620（税込） [下鴨茶寮・京都府]



京都の名物である「ちりめん山椒」からヒントを得て、ナッツやドライフルーツ、**粉山椒**を絡め、一つ一つ丁寧に手作りされた一品。珈琲や紅茶に限らずワインやシャンパン、日本酒と、和・洋どちらの趣向に合わせてもお愉しみいただけます。「伝統」と「革新」が生んだ新感覚スイーツとして、お茶請けや酒肴のギフトとして、年齢・性別問わず喜ばれる逸品。

☆現役秘書のおすすめポイント☆

山椒のさわやかな香りと、ピリリとした辛みも日本らしい美味しさでした。ナッツ、フルーツ系はどの国の方にも好まれやすい食材ですし、海外の方にも贈り物として喜ばれると思います。

商品詳細：<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001301/>



天井画ショコラ「竹林」 ¥2,376（税込） [PATISSERIE 栞杏1928・東京都]



「ホテル雅叙園東京」のペストリーシェフが館内の天井や欄間を飾る数々の日本画をボンボンショコラで再現。フレーバーは、トロピカルペッパー（菖蒲）・ほうじ茶（桜）・紫蘇（烏帽子・花髪飾りの女）・ライチローズ（ダリア）・**山椒（孔雀）**の5種類の美味しさ。目でも舌でも存分に堪能できる、大切な人にこそ贈りたい和のギフトです。

☆現役秘書のおすすめポイント☆

目黒雅叙園の天井画をモチーフとしたチョコの絵柄に特別感と高級さを感じました。ほうじ茶や**山椒の味も斬新で甘すぎず**、どの世代の方からも喜ばれる味だと思えます。

商品詳細：<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00000992/>



ボンボンショコラ ¥5,616 (税込) [デカダンスデュショコラ 銀座本店・東京都]



銀座に本店を構えるショコラ専門店の人気のフランボワーズやアールグレイといった王道のフレーバーをはじめ、チョコ本来の風味を生かした製法・素材にこだわったボンボンショコラ。お茶や生姜、**山椒**、芋焼酎、梅酒といった和の素材を巧みに使ったフレーバーも取り揃え、まるで一粒の中にさまざまな味わいの世界を表現した芸術品のようなショコラです。

☆現役秘書のおすすめポイント☆

全て異なる味というのが魅力。地方の方への“東京土産”としても良いかもしれません。丁寧に作られているのが分かるチョコレートです。

商品詳細：<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00000477/>



よねむらオリジナルクッキー ¥4,800 (税込) [レストランよねむら 祇園本店・京都府]



京都の祇園・下河原に本店を構える「レストランよねむら」の米村昌泰シェフの感性で手掛けた12種のフレーバーの詰め合わせ。いずれも意外性や個性があり、嬉しいサプライズに満ちています。京都の老舗茶舗『丸久小山園』の抹茶を贅沢に使用した「お抹茶」。ピリリとした辛みとクッキーの甘さが絶妙に調和した「七味」には、**京都・清水『七味家本舗』の山椒の風味豊かな七味**を使用しています。

商品詳細：<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001160/>



惣菜・お菓子詰め合わせ ¥4,536 (税込) [泉竹・東京都]



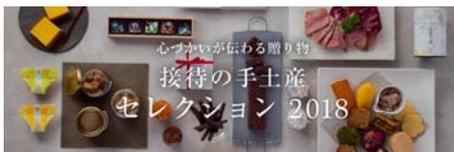
国産きくらげを国産山椒で丁寧に炊き上げた“きくらげの山椒煮”、精進料理の名品麩のしぐれ煮を独自の製法でお造りしている“麩のしぐれ煮”などのお惣菜に加えて、昔ながらの製法で評判の泉竹の**ちりめん山椒が、洋風のお菓子サブレに仕上がっている“ちりめん山椒さぶれ”**が詰め合わせになった「純国産」にこだわったセットです。

☆現役秘書のおすすめポイント☆

ちりめんのさぶれというのが斬新です。驚きのある商品はお客様にも喜ばれるので良いと思います。

商品詳細：<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00000832/>

『接待の手土産セレクション』では他にも“しびれ系手土産”が数多く掲載されています！



「こちら秘書室」の秘書室会員約36,000人のネットワークを活用し、現役秘書の目利きにより選ばれたビジネス使いに適した手土産を紹介するサイト。年間約10回にわたり、秘書室本会員による手土産品評会を開催し、多くの手土産店が出品する自信作を「ビジネスシーンにふさわしい贈り物」という観点で目利きし、誰もが知る名店の手土産から、知る人ぞ知る各地の名品まで、日本の文化とも言える手土産品を随時紹介しています。また、1年間かけて目利きした商品の中から、秘書からの評価が特に高い手土産を「特選」として発表しています。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/>

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp