

各 位

2025 年 9 月 5 日
株式会社 山と溪谷社

<https://www.yamakei.co.jp/>

ヒット本『栗しごとと栗のお菓子』に続く第 2 弾『果物を楽しむフランス菓子和保存食』が 9/5 に発売！ 季節の素材使いと、作りやすく美しく仕上がるレシピが人気の菓子研究家、下園昌江さんの最新刊です。

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：二宮宏文）は、『果物を楽しむフランス菓子和保存食』（下園昌江著）を発売しました。



あんず、洋梨、栗、いちじく……季節の果物をエレガントなフランス菓子和保存食で存分に楽しみたい！ そんな願いが叶うスイーツブックをお届けします。12 種類の果物を使った保存食とお菓子のレシピは全部で 41。その時季にしか出会えないみずみずしい旬を、目と舌でたっぷり味わってください。

フレッシュなままお菓子に仕立てたり、加工してデザートのひとつ皿で楽しんだり、保存食として瓶詰めにしてお菓子に展開したり、季節の果物と戯れる時間はとても楽しくお腹も心も満たされます。果物好きなお菓子研究家であり、端正なフランス菓子のレシピを提案する下園昌江さんに、今企画では「フランス人が好きな“果物”を感じるスイーツレシピ」をたくさん紹介してもらいました。気候変動のなかでも、四季の移ろいや自然の恵みを届けてくれる果物たちを慈しみながら、スペシャルなおうちお菓子をお楽しみください。

色鮮やかでかぐわしい、果物のお菓子と保存食作りがよくわかる決定版！



春夏秋冬、一番おいしい季節を逃すことなくお菓子に焼き込んだり、保存食にしておいしさを閉じ込めたり、エレガントでジューシーな果物菓子と旬の瓶詰めのレシピをたっぷりとお楽しみください。



(写真左上から時計回りに) 〈春〉いちごのダックワーズ～日本では小判形が定番ですが、フランスでは大きく焼いて楽しめます。ここではいちごのコンフィチュールと生クリームをフィリングに。／〈夏〉あんずのコンフィチュール&あんずのコンポート～美しいオレンジ色に心躍るあんずの保存食は、旬がとても短いので逃さずに作りたい。作っておけばタルトやガトーも思いのまま。／〈秋〉いちじくの赤ワインコンポート&いちじくのコンフィチュール～丸ごとのいちじくに赤ワインのコクとシナモンの香りをしっかりつけた大人のコンポート。コンフィチュールもシナモンでスパイシーに。／〈冬〉りんごの素朴なタルト～シンプルな型なしの果物タルトはフランス家庭菓子の定番。バニラアイスクリームを添えてもおいしい。

■著者プロフィール

下園昌江 Masae Shimozone

お菓子研究家。1974年鹿児島県生まれ。筑波大学卒業後、日本菓子専門学校で製菓の技術と理論を学ぶ。その後パティスリーで6年間修行。2001年スイーツのポータルサイト「Sweet Cafe」を立ち上げ、幅広い視点でスイーツの情報を発信しながら、国内外のさまざまなお菓子を実際に食べ歩く中で、フランスの素朴な地方菓子や伝統菓子の魅力に惹かれる。2007年より自宅でお菓子教室を主宰し、お菓子の歴史から素材の特徴まで深く学べるレッスンが評判を呼び、人気の教室となる。著書に『栗しごとと栗のお菓子』（小社）、『まだ知られていない物語のあるお菓子 フランスの地方で出会った、素朴なお菓子のレシピ』（文化出版局）などがある。

Instagram @masaeshimozono

■CONTENTS

◎春

〈いちご〉

いちごのコンフィチュール／いちごのヴェリーヌ／いちごのダックワーズ

〈甘夏〉

甘夏のコンフィチュール／甘夏ピール／甘夏のコンフィ／甘夏ピールのチョコレートがけ／甘夏のクレープ・シュゼット／甘夏のマドレーヌ

◎夏

〈あんず〉

あんずのコンフィチュール／あんずのコンポート／あんずとアーモンドのガトー／あんずのタルト

〈チェリー〉

チェリーの赤ワインコンポート／さくらんぼとピスタチオのタルト／フォレ・ノワール

〈ブルーベリー〉

ブルーベリーのコンフィチュール／ブルーベリーのシャルロット／ブルーベリーのクラフティ

〈桃〉

桃のコンポート／桃のグラニテ／ペッシュー・メルバ

◎秋

〈いちじく〉

いちじくの赤ワインコンポート／いちじくのコンフィチュール／いちじくのガトー／いちじくのタルト

〈洋梨〉

洋梨のコンポート／ベル・エレーヌ／洋なしのタルト

〈栗〉

栗の渋皮煮／栗のテリーヌ・ショコラ／栗とヘーゼルナッツのガトー

◎冬

〈金柑〉

金柑のコンポート／金柑のセミドライ／金柑のパウンドケーキ／金柑のタルト

〈りんご〉

りんごのヴァン・ショー／りんごの素朴なタルト

〈レモン〉

クレーム・オ・シトロン／レモンのタルト／レモンのシロップ煮／レモンのクグロフ

◎お菓子作りの基本

パート・シュクレ／クレーム・ダマンド／パート・ブリゼ

材料／道具・型／型の準備／保存瓶の煮沸消毒と脱気

■書誌情報

下園昌江 著

定価 2,090 円（本体 1,900 円＋税 10%）

仕様：B5 変形判／104 ページ

ISBN：978-4-635-45085-0

商品情報ページ：<https://www.yamakei.co.jp/products/2825450850.html>

【山と溪谷社】 <https://www.yamakei.co.jp/>

1930 年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心とした山岳・自然科学・アウトドア・ライフスタイル・健康関連の出版事業のほか、ネットメディア・サービスを展開しています。

さらに、登山やアウトドアをテーマに、企業や自治体と共に地域の活性化をめざすソリューション事業にも取り組んでいます。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役：塚本由紀）を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「航空・鉄道」「モバイルサービス」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

【本件に関するお問合せ先】

株式会社山と溪谷社 担当：若名

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105 神保町三井ビルディング

TEL03-6744-1900 E-mail: info@yamakei.co.jp

<https://www.yamakei.co.jp/>