

# ENJOY LIFE



vol.92

こんにちは♪ENJOY LIFEです！！

もう12月号！今年も終わりに近づいていますね！最近ぐんと寒くなって冬が来たなぁと実感しますら

12月といえば大イベントのクリスマスがありますね♡

日本のクリスマスでは、一般的にクリスマスケーキが色々なお店で様々なケーキが売り出されますよねー！

私も毎年楽しみにしているケーキですが、日本以外の他国では色々なクリスマススイーツの習慣があるようです☺



## アメリカのクリスマススイーツ「ジンジャーブレッドハウス」



多くのアメリカの家庭には「クリスマスケーキ」という発想がないそうです。家庭ごとに、いろんなスイーツを用意します。

そんな中よく見かけるのが、ジンジャーブレッドを使って組み立てる「お菓子の家」のキット。

ジンジャーブレッドは、祝祭時によく食べられる生巻入りクッキーのこと。1000円ぐらいからと、割と手頃なお値段でスーパーで売られています。



## イギリスのクリスマススイーツ「クリスマスプディング」

プディングといってもカスタードプディングとは別物。簡単に言うと、1か月前から熟成させるお酒風味の強いケーキのことで、イギリスではクリスマスに欠かせない存在だとか。だいたい11月の最終日曜日あたりに生地を作り始めます。小麦粉やパン粉をベースに、牛や羊の脂（スエット）、フルーツの砂糖漬け、フランデーなどを混ぜます。家族1人1人が、混ぜながらお願い事をするのがポイント。



## ドイツのクリスマススイーツ「シュトレン（シュトーレン）」



ドイツのクリスマススイーツには、シュヴァルツウェルター・キルシュトルデレーフクーヘンなどがありますが、もっとも伝統的なのがシュトレン。古部・ドレステンが発祥です。

バターたっぷりの生地に、フランデーに漬け込んだドライフルーツ、雪のようにたっぷりまぶされた粉砂糖。11月末からの「アドベント」の期間中、少しずつスライスして食べ、クリスマスを楽しみに待ちます。



## フランスのクリスマススイーツ「ビュッシュドノエル（フッシュドノエル）」

「ビュッシュ」は木や丸太の意味。「クリスマスの木」と呼ばれるフランス伝統のお菓子で、フッシュドノエルという言われ方は日本でもおなじみですね。クリスマスを家族で過ごすフランス人にとっては、手作りする事も多いお菓子。丸太をイメージしたケーキと一緒に、メレンゲを焼いたキノコ、雪を模したシュガーパウダーを添えるのが定番です。



クリスマススイーツも国によって、習慣が違って面白いですね～！！

どれもおいしそうです♡♡

それではまた来月宜しくお願ひします☺

株式会社キコークリエイト

