

「カヌレ」について

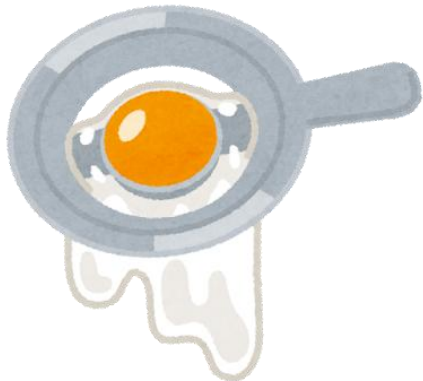
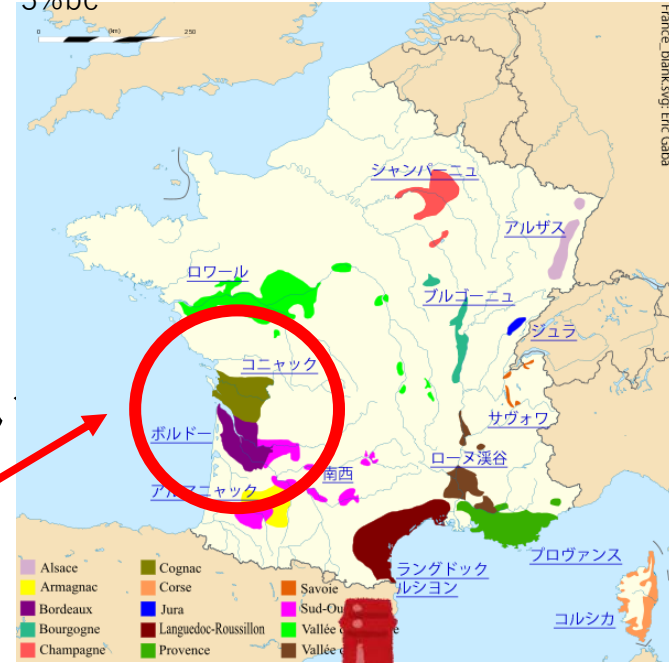
清泉高等学校 2年 五反田花子

第1回高校生日本語プレゼンテーションコンテスト
2025年3月26日（水） 於 清泉女子大学



カヌレの歴史

- 歴史は16世紀ごろにさかのぼる
 - 女子修道院で作ったお菓子がはじまりらしい
- 発祥はフランス南西部
- ワインの生産地ボルドー
 - ワインの製造に卵白が使われ、余った卵黄を利用
 -



だが詳しい資料は失われてしまった・・・



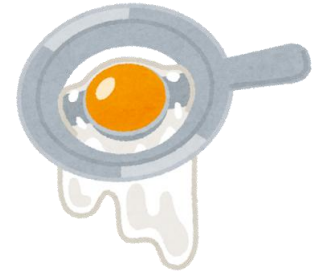
カヌレの特徴



- 外側はカリッ、中はしっとりなめらか
- 銅製の専用型を使い、長時間低音で焼く
- カヌレ (cannelé) は「溝」という意味で、型の表面に刻まれた模様が名前の由来とされる



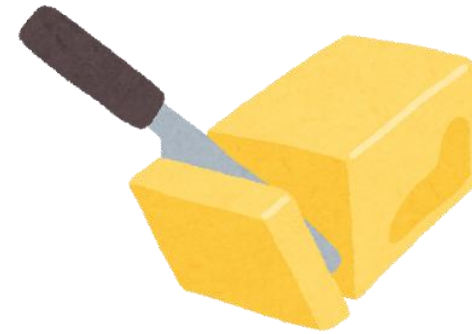
材料はシンプル



- 小麦粉、卵黄、砂糖、バター、そしてラム酒やバニラ

- バニラとラム酒の風味がきく

- 豊かな香りが広がる





日本での人気！

- 見た目が可愛くておしゃれ
- カフェ、ベーカリーでよく見かける
- 日本特有の進化（様々なフレーバー）
- 今ではコンビニでも見かける！

まとめ

お菓子について調べた結果、フランスの食文化や歴史への関心が深まった

