

食感は個性いろいろ!

サクサクだけがおいしさではありません。お店によっては、あえてパイらしさを弱め、ふわふわ食感にしていることも。たとえば、こちらのクロワッサンは、外側だけパイらしい食感で中はパンらしいふくら感。バターが優しく香る、甘めの味わいです。

繊細で
さくさく



ざっくり
ふわふわ

断面だけは、本格パン屋さんのそれと遜色ない美しさ。食感のサクサク感はイマイチで、合成バターの風味、しかしクロワッサン風の容姿は完全に備えています。

某コンビニ人気商品
見た目はクロワッサン

コンビニ代表
¥130

パン感
強め
¥180

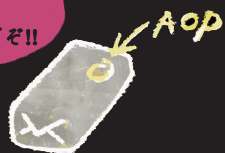
パイ感
強め
¥130

バター
じゅわっと系
¥210

サクふわ
バランス型
¥180

サク
サク

断面が半透明
なのは、バター感
たっぷりの証拠だぞ!!



AOP

こだわったクロワッサンには「AOPバター使用」と記されているものが。AOPとは、EUが定めた農作物・酪農品に関する基準。厳しい審査をくぐり抜けたものだけが付与される認証です。日本の場合、バターの輸入には高い関税が課せられるため、香り高い高級品です。

冷めると魅力半減!

冷めたクロワッサンをそのまま食べるのは、ヒジョーにもつたいないこと! クロワッサンは、バターの香りが命。バターは固形のまま食べるより溶かした方がおいしく感じます。クロワッサンの場合も、バターが溶けるくらいの温度まで温めると、噛んだ瞬間ジュワッとしみ出て口いっぱい香りが広がります。トースターを弱めの設定にして温めるのがベスト。

弱めで!



形に隠された意味とは?

パイのようだけどパイじゃない、パンなのにパンらしくない。サクサクの皮の中は、幾重にもなる層が渦をふくみ、繊細で美しい断面を見せてくれます。その表情からは、パン職人のこだわりが見えます。切ってみたくなるパンNo.1!

クロワッサンには、三日月型とひし型があります。フランスでは使っている油の種類によって形を区別していました。

バターを使用して作られたものはひし型。三日月型は、マーガリンを使用したもの。

かつては熟練した職人しかつくることが出来ない高級品でしたが、現在は機械の導入もあり気軽なものとなったため、ひし型のものが主流。



ひし型



三日月

クロワッサン

「おいしい」の断面

牛丼

黒ごま
あおさ



陳皮
唐辛子

吉野家の七味は
やさしみかん味
なのです

七味じゃなくて四味!?

牛丼チェーンに置いてあるのは、七味ではなく実は四味って知ってましたか？ 中身は、唐辛子・陳皮（みかんの皮のこと）・ごま・アオサ。唐辛子控えめで陳皮が多く入っているの、辛味は強くなく、爽やかな香り。たくさん使っても大丈夫！

卵でまろやか

生卵は、牛丼の味をマイルドにしてくれます。全体に均一に混ぜてしまうより、少しムラがあった方がおいしいです。黄身を少しずつ崩しながら食べるか、ごはんだけに卵を混ぜ込んで、TKG（卵かけごはん）牛丼にするのもおすすめ！ 別皿に溶いておいて、肉を付けながら食べるのもいいですって？ 粋ですね〜。

玉ねぎを
嫌わないで下さい！

玉ねぎは不要!?

玉ねぎが多いと損をした感じ!? 玉ねぎなんて要らない!? そんなかわいそうなこと言わないであげてください！ 玉ねぎは牛丼にとって欠かせない脇役。牛肉のうま味は、玉ねぎと合わさることで相乗効果的に濃厚になるのです。

脂身が
㍻㍻い!

つゆが染み込んだ米粒は
うま味飯に変身!!

断面を見ると、ごはんの底の方につゆがたまっていることがわかります。だから、最後までおいしいですね!

この辺につゆが
たまっています

「おいしい」の断面

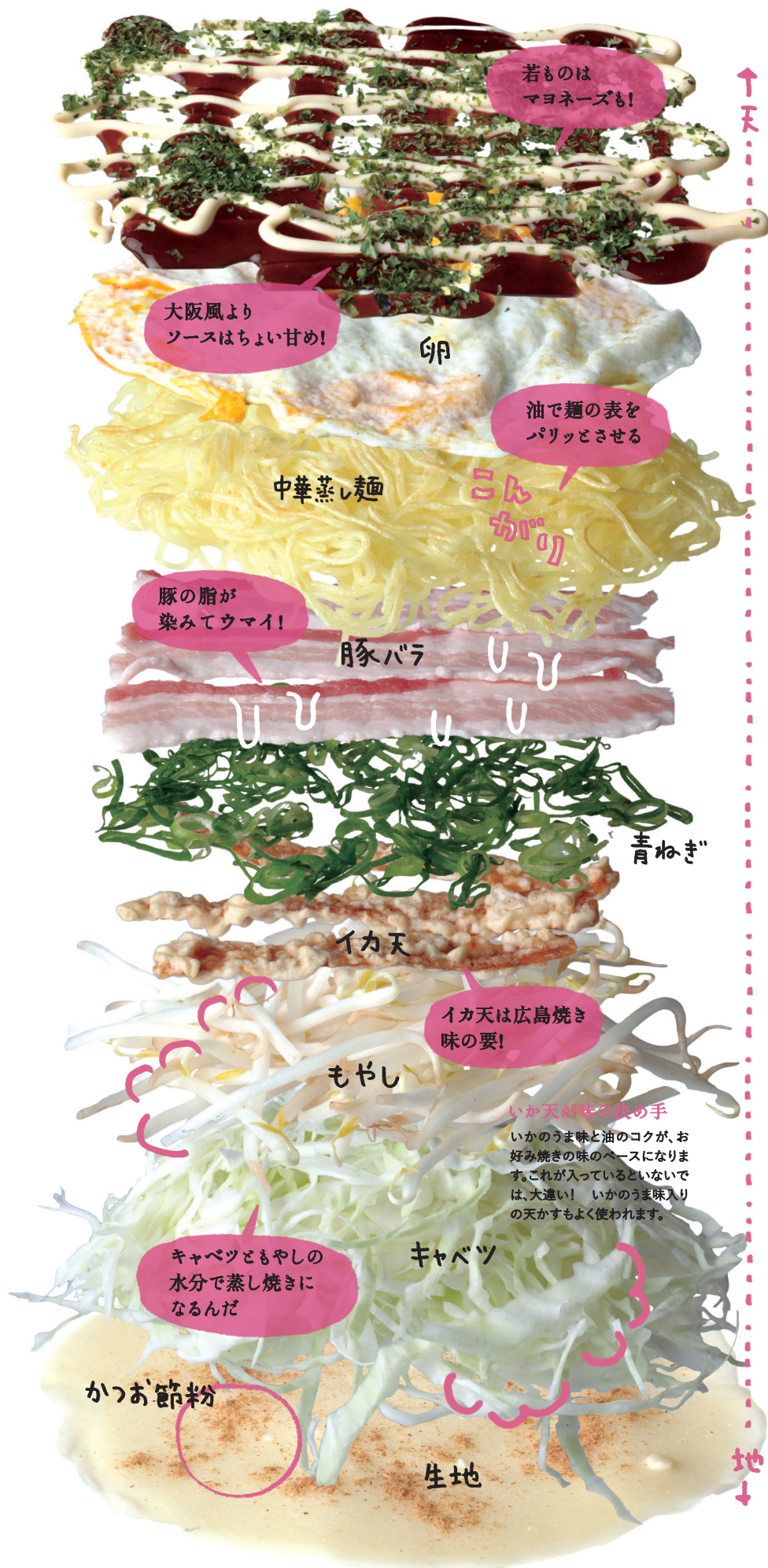
しみしみ〜

ハンバーガー



「おっ」の瞬間

お好み焼き



「おいし」の断面

さんま塩焼き



「魚は殿様に焼かせよ」ということわざがあります。魚は何度も触ると身が崩れるため、殿様のように気の長い人に焼かせた方が良いという意味です。

コッ!
お尻の穴で
鮮度がわかる!



心臓

頭に近い三角の部分が心臓。
ここはそんなにおいしくない
ので取り除いてもよし。



さんまの上手な食べ方

- 1 背骨に沿って箸を入れ、まず背側の身を食べる。
- 2 次に腹側の身を食べる。
肝だけ単独、身と絡めながらなどはお好みで。
- 3 上面をきれいに食べたら、頭を持って中骨を外す。
- 4 残りの身を食べる。
- 5 頭と骨だけがきれいに残る。

おいしいの断面