

12

月

25

日は、

??今日は何の日

クリスマスです！

クリスマスとは？

イエス・キリストが生まれたことをお祝いする日。各国で異なるクリスマス文化があり、世界中で楽しめる冬の定番イベントです。今回は、クリスマスの歴史や各国のクリスマス伝統菓子をご紹介します！

日本のクリスマスの歴史

日本で初めてクリスマスが行われたのは、16世紀頃（戦国時代）、キリスト教の宣教師フランシスコ・ザビエルが伝えたといわれています。江戸時代にキリスト教が禁止され、クリスマスも行われなくなりましたが、禁教令が廃止した明治時代になると一般的に行われるようになりました。

クリスマスツリーについて

クリスマスツリーには「永遠の命」「永遠の愛」という意味があります。冬でも葉を落とさないモミの木（常緑樹）は、寒さの厳しいヨーロッパで古代から「強い生命力」を感じさせる大切な存在でした。

諸説ありますが15世紀頃、救貧院に飾られたモミの木が最初のクリスマスツリーだといわれています。町のパン職人が焼き菓子やナッツを飾り人々を楽しませました。

日本での始まりは1860年、プロイセン王国公館で公使が大きなツリーを持ち込み楽しみました。その後全国的に普及し、今ではクリスマスに欠かせないものとなりました。

クリスマスの伝統菓子

日本ではクリスマスケーキ、アメリカではジンジャークッキーなど…各国の伝統的なクリスマス菓子をご紹介します！

クリスマスフティング<イギリス>

生地に牛脂、ドライフルーツ、ナッツ、スパイス、ラム酒などを混ぜ蒸したドーム型のケーキ。クリスマス1か月前から作り始め、当日まで熟成させて食べます。

シュトレン<ドイツ>

洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツが練り込まれた菓子パン。アドベント（クリスマスまでの4週間）に、スライスして食べながらクリスマスを待つ習慣があります。

フッシュド/エル<フランス>

表面にチョコレートクリームを塗った、切り株の形をしたケーキ。古来にクールという丸太を燃やす冬至祭があり、その伝統を受け継いで作られたといわれています。

ボルボロン<スペイン>

ほろほろと崩れる食感が特徴的な優しい味わいのクッキー。口に入れて溶ける前に「ボルボロン」と3回唱えると幸せが訪れるという言い伝えがあります。

モミチキ



締切日：11月5日(金)

【商品規格】50g×100個×2合
【アレルギー(28品目)】鶏肉・小麦・大豆
【調理法】冷凍状態から180℃の油で5分ほど揚げてください。
【原料配合】

鶏肉49.7%(宮崎県)、玉ねぎ13.5%(北海道)、醸造調味料2.6%(日本)、馬鈴薯澱粉2.2%(北海道)、パン粉15.5%(米国他)、醤油0.5%(米国)、食塩0.4%(兵庫県)、胡椒0.1%(インドネシア)<バター>小麦粉、大豆蛋白、とうもろこし澱粉、菜種油脂、食塩6.9%(米国他)、水8.6%(静岡県)

商品特徴

“もみの木”の形をした、クリスマスにぴったりなチキンフライです。乳・卵は使用しておりません。玉ねぎの甘みとチキンのうま味を活かした、やさしい味です。中身と衣の割合は、7:3と食べ応え抜群です！

星型シーフードカツ



締切日：11月5日(金)

【商品規格】50g×100個×2合
【アレルギー(28品目)】いか・小麦・大豆
【調理法】冷凍状態から180℃の油で5分ほど揚げてください。
【原料配合】

助宗鱈すり身46.7%(北海道)、いか13.4%(ペルー)、とうもろこし4.7%(ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉2.5%(北海道)、あおさ粉0.9%(日本)、砂糖0.9%(タイ)、発酵調味料0.6%(日本)、食塩0.3%(兵庫県)、パン粉14.3%(米国)、<バター>小麦粉、大豆蛋白、とうもろこし澱粉、菜種油脂、食塩6.4%(米国他)、水9.3%(静岡県)

商品特徴

助宗鱈すり身にイカやコーン、あおさが入った、クリスマスにぴったりな星型のシーフードカツです。油で揚げると海苔の風味が広がり、ソースなどをかけなくても美味しくお召し上がりいただけます！

今月のおすすめ商品はコレ！

献立例：パン・モミチキ・コーンサラダ・ポークビーンズ・クリスマスケーキ

献立例：クリームシチュー・パン・星型シーフードカツ・ブロッコリーのマリネ・クリスマスケーキ