

Waffle、ワッフル！



いろいろなトッピングのワッフル。
アイスクリームやチョコレートソース、ピスタチオなど……

見た目もワクワクする美味しそうなワッフル。最近多くのカフェで見かけるようになりましたね。ヨーロッパでは朝食やおやつ定番として昔から愛されています。

英語では Waffle（ワッフル）、フランス語では Gaufre（ゴフル）といい、オランダ語の Wafel（蜂の巣）に由来しています。この季節、洋服の生地でもワッフル地の T シャツ等がありますが、凹凸がとっても涼しげで良いですね。ワッフルはパンケーキとは違いパンのような材料と作り方で、小麦

粉・バター・牛乳・卵に発酵させるためのイースト菌を入れ、一度発酵させてから焼きます。チョコレートなどをトッピングしたり、サーモンなどを挟んだりバリエーション豊かにいただけるのも魅力です。

さて、本場ベルギーではワンハンド（片手）でもいただける「リエージュワッフル」が人気。生地に残る砂糖粒の食感が美味しさを引き立てます。最近日本の駅のコンビニでもよく売られていますよね。私は新幹線でちよっと小腹がすいた時にはこれです。外側のパリッとした食感、本場でいただくものには敵いませんが（笑）、美味しいですよ。

そして今、日本のカフェでいろいろとバリエーションがあるのが「ブリュッセルワッフル」といって長方形のお馴染みのもの。フルーツや、甘いソース、ジャム、ホイップクリーム、アイスなど何をかけても乗せても美味しいデザートです。欧米では朝食としてもポピュラーですが、日本ではあくまでもスイー

ツのイメージではありますね。以前パンケーキは放射線状に切るのが美しくいたたくマナーだと書いたことがあります。それに対してワッフルのマナーは「ナイフ＆フォークがあるお店では左側から食べること」ぐらいでしょうか。チョコレートソース等を綺麗に絡めていただく上品です。また、布ナプキンがある場合は膝に敷き、ソラスが垂れないように気をつけます。ナプキンの上にはハンカチは敷かないのが正しいマナーです。ワッフルメーカーもいろいろ出ているので、自分で焼くのも楽しそうですね。

Mina

Mina Nagakubo Presents

Minaと皆で “omotenashi” マナー生活!

第85回



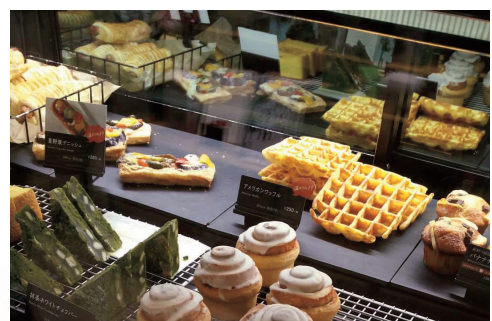
ながくぼ みな
長久保 美奈

(有)ミナ・コーポレーション
代表取締役
& マナーコンサルタント

Profile

東北学院大学英文科卒。(株)JAL国際線で世界21カ国を乗務後、米ワシントンDCに居住。大使館関連のサークル等で国際基準のマナーを学ぶ。日本帰国後に仙台で起業し独自の視点でファーストクラスの接客術、マナーリングを確立。日本では法人企業、医療機関、大学等で年間300を超える講演や研修の講師としてトップレベルの接客を指導。Mrs.Global.Earth2021 本部マナー・ディレクター、東北エリア統括。仙台市在住。

ホームページ www.mina-corp.com



スターバックスのアメリカン Waffle

ワッフルにまつわることわざ(独): einen an der Waffel haben
(直訳:何かワッフルにつけてある 意味:馬鹿みたい! おかしいんじゃない?)
この場合のワッフルは“口”の意味で使われています。