

マカロン(macaron)のいただき方

GINZA SIX 内、
CAFÉ DIOR での
ティータイム

本物の Macaron で作られた
ツリー



12月は甘いものが食べたくなる季節でもありますね。
先日久々に銀座に行った際にも、カフェで美しいマカロンをいただきました。マカロンはフランスの有名なお菓子ですが、なんと16世紀にイタリアからフランスに伝わったもの。各地に沢山の種類があり、日本でマカロンと呼ばれているのはパリ風で、「マカロン・ムー(柔らかな・マカロンの意味)」が正式名称です。日本では約20年前に大ブーム。全国で知られるお菓子となり、今に至っています。宮城の仙臺まころんは90年以上の歴史があつて仙臺みそ味も有名ですね。マカロンが卵白とアーモンド粉等を使

用するのに対して、まころんはピーナツの粉が材料です。
さて、マカロンはクリスマスケーキのデコレーションなどにもぴったりの色鮮やかなお菓子ですが、どのようにいただくのがマナーなのでしょう。実は正式な場所ではナイフとフォークが出てきます。この場合はナイフは使っても使わなくても良いですよ、という選択の自由を与えられたと思ってください。
私はParisのマダムを見習ってナイフとフォークを使い半分に切るのが好きです。手が汚れず、マカロンの内側も見たい！という個人的な欲望も満たされますので(笑)、綺麗に柔らかい内側の断面を見たい方にはおすすめていたします。ですが、切らずにそのまま口に運んでいただくのがマナー違反というわけではありません。小さいモノですし、一口でいただくのがお好きな方はワンハンドもオススメです。マナーの中には特定の方法だけOKというものばかりではなく、人それぞれにお任せするものもあります。甲殻類の食べ方もそうでしたね。
パリの老舗パティスリー「ラデュ

レ」や、「ピエール・エルメ」のマカロンは日本でも有名です。フランスの空港ではよくラデュレの袋を持った方を見かけますが、残念ながらクリーム部分が液体扱いとなる場合もあるので、出来れば没収されないようにスニツケスの中に入れて持ち帰る方が良いでしょう。賞味期限は3日前後で、生菓子の扱いとなります。どうぞカラフルなマカロンを楽しんでください。

Mina

Mina Nagakubo Presents

Minaと皆で “omotenashi” マナー生活!

第89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遇を指導。著書「マナーはいかが? By ミナ先生」は日米で発売中。FM76.2 RADIO3では同タイトル番組のパーソナリティも務める。仙台市在住。www.mina-corp.com



右/カラフルな Macaron に目が釘付け
左/昨年 100 年の歴史に幕を下ろした NY Roosevelt Hotel のツリー