



新年を祝う「王様のお菓子」

GALETTE DES ROIS

ガレット・デ・ロワ

サクサクとしたパイの食感とアーモンドクリームの香ばしさが特徴のフランスの伝統的な菓子。

フランス語で「ガレット＝円形のお菓子」「ロワ＝王様」＝『王様のお菓子』

キリスト教の祭日1月6日の「公現祭」を祝って食べる、フランスでは新年に欠かせないお菓子です。

－ ガレット・デ・ロワの楽しみ方 －



集まっている人たちの中で一番の年少者や子供が、テーブルの下に隠れたり目を手で覆うなどして、ガレット・デ・ロワを切り分ける様子が見えないようにします。



「フェーヴ」と呼ばれる陶器製の小さな人形を、ガレット・デ・ロワの底からひとつだけ入れ、ガレット・デ・ロワを切り分けます。

【ご注意】安全衛生上、当商品の中にフェーヴは入れておりません。

別添するフェーヴをご使用ください。(フェーヴは食べられません)



フェーヴの場所を知らない子供が、切り分けたガレット・デ・ロワを参加者に配ります。食べた時、フェーヴが入っていれば「あたり!」

その日1日を王様・王妃様として過ごすことができ、

王冠をかぶることで幸運が一年間継続するとも言われています。

願いを込めた 「麦の穂」の模様

進々堂のガレット・デ・ロワの模様は「麦の穂」を表し、“豊穡”の願いを込めて職人が一つ一つ丁寧に飾り包丁を入れて仕上げています。

フェーヴって…?

フランス語で「フェーヴ」＝「そら豆」昔は乾燥したそら豆をお菓子に入れていました。今では陶器製の人形が使われるようになり、毎年コレクションするのも楽しみのひとつになっています。



【お召上がり方】

常温のままでもお召上がりいただけますが温めると、よりおいしくお召上がりいただけます。

【保存方法】

直射日光の当たらない涼しい場所で保存して、お早めにお召上がりください。

