



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、  
“豊穣”の願いを込めて  
職人が一つ一つていねいに  
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  
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。



### 【お召し上がり方】

常温のままでもお召し上がりいただけますが  
温めると、よりおいしくお召し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、  
お早めにお召し上がりください。