



# KEN'S

ホームメイド  
フルーツケーキ

栄養たっぷり  
濃厚で絶妙な味わい



厳選した材料を使用したKen特製フルーツケーキは栄養たっぷり、また濃厚で絶妙な味わい。ヨーロッパの伝統的焼き菓子として伝承されるレシピを基に作られたこの自家製ケーキは、お祝いの席でもお楽しみ頂ける贅沢品です。

わずかな量を手作りする、心のこもった卓越の技で、ブランデーやシロップ、またスパイスの風味と共に、ブラックベリーの香りを漂わせます。

このケーキの内容量は900グラムです。数ヶ月間の熟成により、無添加のフルーツジュースが浸み込み砂糖をフレーバーへと転換させます。

ポルトー酒や年代物のワインと同様、熟成過程を経ることにより、ほのかな味わいとしつとりした濃厚な生地との調和が醸し出され、Kenの完成品となるのです。

大量生産品とは違い、砂糖漬け果実や人工香味剤等は一切使用しておりません。

Ken特製のプレミアムケーキは、こだわりの味と品質に裏打ちされた称賛に値する逸品です。

1.5センチ程に切り分け、室温でお召し上がり下さい。

冷暗所(高温多湿を避ける)にて保存した場合、保持期限は約2年です。

ライトカラーのナッツフリーケーキはフォアグラや長期熟成のチェダーチーズ、メープルシロップと相性が良く、どのタイプのケーキもお好みのドリンクと合わせてお楽しみいただけます。

Ken特製フルーツケーキは、満足感と喜びを100%得ることの出来る商品です。





## フルーツケーキの伝承

このケーキの起源はウクライナ原始文明・Trypillianにまで遡ります。当時、収穫期にはMedvnyk(ウクライナ語でハニーケーキ)を食べるという習慣がありました。

豊作を祝うKupaloの席に供されるMedvnykの原材料は前年冬季に収穫・保存したナッツとフルーツです。

この地域はやがてヨーロッパ大陸の穀倉地帯となりました。

フルーツケーキの起源は、古代ローマ時代に遡るとも言われます。

大麦をベースに、ザクロの実、松の実、レーズンを混ぜたものが、蜂蜜、香料、プリザーブドフルーツと絡み合う。この濃厚なケーキは、年月をかけて移住する人々にとっての栄養源として欠かせないものだったのです。

香料とドライフルーツが1400年代に英国に伝わったことが、英国人のスパイスケーキ好きの発端となりました。

その頃、ローマ教皇・インノケンティウス8世(1432-1492)がザクセン連邦州に向けて、「北ドイツのフルーツケーキ・シュトーレンへの牛乳とバターの使用を許可する。」という旨の私文書を送ったとも記録されています。

その後18世紀には、あまりに贅沢という理由から、ヨーロッパ大陸でのフルーツケーキの製造が違法とされていましたが、1837年から1901年まで続いたヴィクトリア王朝時代には合法化されました。

当時、未婚女性がシュガー・ウエディングケーキの一斤を持ち帰り枕の下に入れて寝ると、未来の結婚相手の夢を見るという言い伝えがありました。

丁度この頃、「英国料理といえばフルーツケーキ」という伝統が生まれたのです。



## 記憶を辿って・・・

私の祖母は、彼女の両親である、ボーダンとキャサリンが150年前にウイーンで経営していたベーカリーの話をよく聞かせてくれました。

長女のジュリアが通っていた名門バレエ学校の級友で、オーストリアの貴族子女数人に、このベーカリーのフルーツケーキを紹介したと言います。

そのうちの一家族からウエディングケーキの注文を受け、皇帝までもが賞味したとのこと。以来彼らの店は宮廷お墨付きを得て、長く繁栄したとのこと。19世紀後半に起こった争いの戦火から逃れるため、彼らの子供達はカナダ中部へ移り住み、第二次世界大戦中にトロントへと居を移したその中の一人が私の母です。

1970年代にモントリオールに定住することになった私は、クランベリーを追加、蜂蜜にメープルシロップを代用することにより、一族伝承レシピに更なる進化を加えました。

どうぞお召し上がり下さい。

Ken

