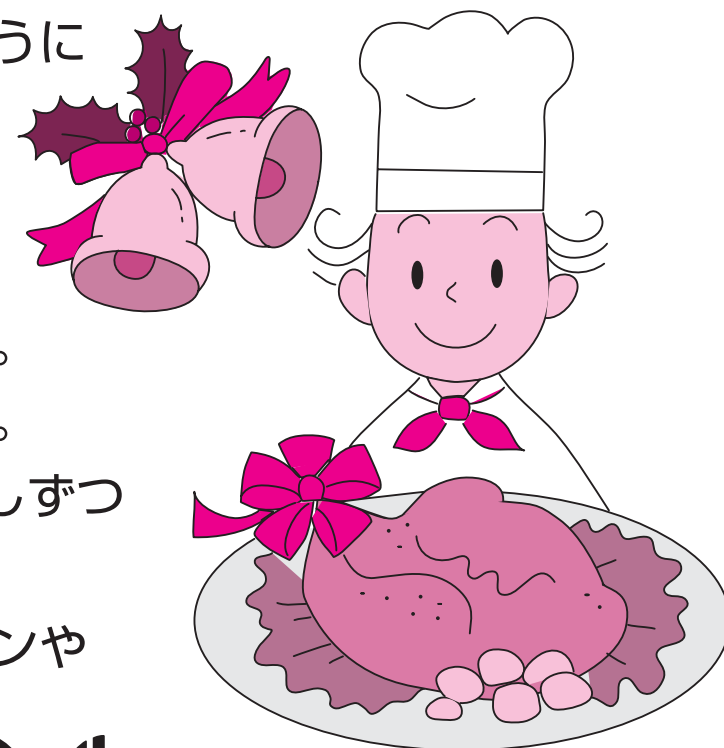


# ～世界のクリスマス菓子～

クリスマスはイエス・キリストの誕生を祝う日とされています。日本ではクリスマス料理というものは特に決まっていますが、チキン料理が多く食べられているようです。世界では国によって様々なクリスマス料理やお菓子を作ってお祝いします。一部ですが、各国のクリスマス菓子をご紹介します。

- **ブッシュ・ド・ノエル**(フランス)：ブッシュは木や株、ノエルはクリスマスを意味している。ロール状にしたケーキの表面にクリームを塗って丸太のようにデコレーションしたもの。
- **クリスマス・プディング**(イギリス)：ブランデーに漬け込んだたくさんのドライフルーツがメインで、ナッツや香辛料を混ぜ合わせて蒸しあげたパウンドケーキのようなもの。
- **シュトレン**(ドイツ)：レーズンやナッツが入った菓子パン。クリスマスが来るまでの4週間、各週末に家族や友人と少しずつスライスして食べる。
- **パネトーネ**(イタリア)：大きな円筒形の菓子パン。レーズンやオレンジピールが入り、パネトーネ菌を使って発酵させるのが特徴。



 **ウオクニ株式会社**  
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。