

YOKOHAMA

横濱



Legend

伝

説



THE PORT OF YOKOHAMA

ガス灯、電話、写真
牛鍋、ビール、食パンにあいすくりん、
石鹸、新聞
競馬も街路樹も横浜から
進駐軍もナポリタンやプリン・アラモードを
誕生させました

A gaslight, the telephone, a picture,
Beef Hot Pot, beer, bread, ice cream,
soap, a newspaper and horse racing and, a roadside tree.
It was handed down from Yokohama.

The army of occupation also brought
Napolitan spaghetti,
pudding & a la mode.

この横浜にまよるあしなや



今はもも舟もも千舟

森鷗外作詞 横浜市歌より

わが日本は島国よ



YOKOHAMA

1853（嘉永6）年、ペリー提督率いる5隻の艦隊が浦賀沖に来航します
そして横浜港の開港は1859（安政6）年。数年後には国際貿易を開始しています。
明治の文明開化、大正モダン、関東大震災、戦時体制から大空襲、そして進駐軍と闇市の時代
戦後の高度成長期。目まぐるしく大きく変化する港町は、いつの時代も「伝説」を産んできました。

有形無形の伝説は横浜の日常に根付いています。
知らずに「食」している伝説もあります。
知れば、あなたの日常が変わります。
店頭から旅を。旅の趣を。横浜の「食」の伝説のご紹介です。





ガトーよこはま
よこはまチーズケーキ

厳選素材の魅力を最大限に引き出した、よこはまチーズケーキ。極上のクリームチーズ、こだわりの卵、フレッシュな生クリームをふんだんに使って焼き上げました。甘さ控えめの上品な味わいが特徴です。

横浜と Cheese

ガトーよこはま
チーズロール

甘いものが苦手な人でも美味しく食べられる、こだわりの1本。北海道産のマスカルポーネ・チーズをたっぷりと使ったスポンジは、しっとりとしてやわらか。優しい甘さのきび砂糖がなめらかな口当たりになっています。

店頭にての限定販売になります



横浜市のチーズ年間消費量は
政令市などのなかでトップ (総務省：家計調査)

横浜港のチーズ輸入数量と輸入金額は
いずれも40年連続で1位を記録
(横浜税関)

一般に消費量が多いプロセスチーズ。その原材料であるナチュラルチーズは、古くから横浜港で輸入されてきました。そうしたことから、横浜は早くから港近くにチーズ工場を集積し、都市化とともにそうした工場は神奈川県内に分散していきましたが、総務省によると、現在も神奈川県内のチーズ生産量は北海道、兵庫県に次いで全国第3位となっています(2017年)。



実は チーズがソウルフード

横濱と Chocolate



ガトーよこはま
よこはま生チョコレート

First-class chocolate and fresh cream were used generously. Supreme "mouth dissolution" is charm for this raw chocolate forged politely.

江戸時代にも長崎では「しょこらあと」の名で一部には知られていましたが、市販のためのチョコレートづくりが始まったのは明治の終わり頃、市場が広がっていくのは大正時代に入ってからのことです。

横浜に創業した不二家洋菓子店（現・不二家）がチョコレートの製造・販売を開始したのは1913（大正2）年。森永商店（現・森永製菓）が鶴見工場を創業したのが1924（大正14）年のことです。横浜港はチョコレートの主原料であるカカオ豆の輸入港であり、横浜はわが国のチョコレート製造の中心地になります。一時戦時体制で軍用以外のチョコレート製造が禁止なりますが、終戦になると、外国人向け商社や進駐軍PX（軍隊内販売所）用、ホテル販売用など正規だけでなく非正規ルートも含め、横浜は国内のチョコレート流通の中心地になっていきます。



Cocktail "bamboo"

日本で最初にバー（Bar）が出来たのは、開港直後の1860（安政6）年、現在の山下町だったといわれています。

日本生まれの創作カクテル第一号として、国際的に認知されている「バンブー」は、1873年（明治3年）に横浜の外国人居留地に開業した「横浜グランドホテル」にあったバーで生まれました。

1889年（明治22年）、支配人兼バーテンダーとしてサンフランシスコから招聘されたルイス・エッピングが着任。新しい創作カクテルの考案に取り組み、当時のアメリカで人気のあった「アドニス」というカクテルからヒントを得て、アドニスのレシピのスイート・ベルモットをドライ・ベルモットに変え、このカクテルを生み出しました。

とてもきりっと爽やかな辛口カクテルに「竹のようにまっすぐで、クセがない」とこと、「日本＝竹」をイメージして、「バンブー」と名付けられました。

太平洋航路経由で日本から米国西海岸に伝えられ、またホテルを訪れた客を通じて、それぞれの母国へ伝わり「日本生まれのカクテル」として世界中に知られ愛されるようになりました。

酒 YOKOHAMA

酒とチョコの出会い

Raw chocolate BaRllantines

The encounter between chocolate and Western liquor gave birth to raw chocolate for adults.

ガトーよこはま
チョコレート「バランタイン」



プリン・ア・ラ・モード



終戦と同時に米軍が進駐し、横浜市は港湾施設の90%、全市街地の27%が接収されました。今は市民の憩いの場になっている山下公園も1960年までは将校用の住宅地として接収されていました。プリン・ア・ラ・モードは、その正面にあって、やはり接収されていたホテル ニューグランドが米軍の高級将校夫人向けに開発したメニューだといわれています。「ア・ラ・モード」は、「流行の」「洗練された」などの意味のフランス語。欧州戦線からの情報流入もあってフランス文化への憧れが強かった米軍の夫人たちに配慮したネーミングだったようです。



Shinyamashita Bayside court 1983

プリンの発祥の国はイギリスです。プリンの語源となっているプディングは、イギリスの船乗りが考えた料理です。

船上では手元にある食材を有効活用しなければなりません。肉や野菜の端切れなど、捨ててしまう余った食材を集めて、卵液と一緒に蒸してできあがった…それがプディングの発祥でした。プディングは卵料理の総称です。

日本にプリンが伝わったのは、江戸時代後期～明治の初期だとされています。1872年の文献にてプリンが紹介されています。



ガトーよこはま フロマージュ・ムー

Cheese pudding with cream cheese.
The taste with which they're gentle because "millet sugar" made in Amami island was used. The gentle sweetness of the bitter caramel and pudding spreads over the mouth slightly.

船乗りの食べ物ですから横浜にも早くから伝わり「プリン ア・ラ・モード」にも繋がっていきました。アメリカでプリンというと、ゼラチンを含んだムースのようなデザートを連想することが多いようで、敗戦国日本のカスタードプリンのおいしさは高級将校夫人たちを驚かせたようです。一般家庭に普及したのは、前の東京五輪の頃だったとされています。

横濱と
Pudding

ガトーよこはま
ミニパウンドケーキ

The pound cake excellent in quality is moist and flavorful.

There is a kind such as the tea, the cherry tree, the cranberry, the cinnamon apple, the chocolate chip, the brownies and the orange. It's possible to choose the favorite taste from the rich variation.



ガトーよこはま チーズ杏仁

店頭にての限定販売になります



「杏仁」とは、アズノ種の中にある硬い皮に包まれた白い実のこと。漢方の世界では『杏仁（きょうにん）』と呼ばれています。その香りがアズと同じバラ科のアーモンドと似ているため、菓子類ではアーモンドパウダーを使用する場合も「杏仁」を冠します。

ガトーよこはま



季節のチーズケーキ

本店 横浜市神奈川区栄町8-9-19
phone 045 (441) 2310

六角橋店 横浜市神奈川区六角橋1-9-26
phone 045 (433) 7533

関内店 横浜市中区区不老町1-6-14 ボックスビル1F
phone 045 (651) 1135

羽田空港第1 東京食賓館3店 羽田空港第1旅客ターミナル2F Eゲート前
phone 03 (7508) 0877

羽田空港第1 ピア5売店 羽田空港第1旅客ターミナル2F ゲート内
羽田空港第2 フードプラザ店 羽田空港第1旅客ターミナル3F

web サイト : <https://gateau-yokohama.co.jp/>

オンラインショップ : <https://gateau-yokohama.co.jp/onlineshop>

Gateau **Yokohama**

When eating something good, we put on a smile naturally.

Gateau Yokohama would like to make everyone a smiling face.

We're piling a continuous effort on material election, snack making and all affirmation.

89-19 Sakae-cho kanagawa-ku Yokohama 221-0052

Gateau Yokohama

Phone 045-441-2310