



スペインチュロスの伝道師-チュロ伝

“見て、かじって、味わって
この美味しさは違うと納得”

チュロスって？

棒状？ 甘い？ ドーナツみたい？

チュロスの起源は諸説ありますが、伝統的なスイーツとして長年に渡り食されてきたスペインが有力です。
そのレシピは西暦1年のローマの料理本にも記載されています。

大航海時代にチュロスはスペインから新大陸の南米、中米に伝わり、メキシコからアメリカに渡って変化したチュロスが日本に伝えられました。
本場スペインのチュロスとは大きく異なっています。

因みに「チュロス」はスペイン語で、スペインにはチュロスを使った言い回しがあります。



本場スペインのチュロス

スペインのチュロスはその特長的な形にもあります。
多くは棒状ではなく雫型（ティアドロップ）をしています。

スペインでは特に朝食として、揚げたてのチュロスを濃厚でぽってりしたホットチョコレートに浸して食べます。
チュロス自体は甘くない（味付けされていない）ので、濃厚なホットチョコレートに良く合うのです。

また、トッピングを変えるだけで、甘いもの（チョコレート、メープルシロップ）から塩気のあるもの（ケチャップ、ソース）と組み合わせも変幻自在です。

スペインチュロスは日本人がまだ知らないスペイン文化の魅力です。



私たちの使命

私たちスペインチュロスの伝道師の使命は、味変できる“本場の”チュロスの魅力を知ってもらい、その美味しさを日本の小さな子供から年配の方まで幅広い年齢層に伝えることです。
この出会いに感謝！

