

ビスケット新聞



No.002
2025
BISCUIT
newspaper

No.
02

がんばれビスキーくん
【なかまをしょうかいします!】編

今日は
僕の仲間を
紹介するよ



クラッカーくん

かん 乾パンくん

パイちゃん

プレッツェル兄弟



ビスケットとクッキー のちがい

日本では、ビスケットのうち、甘くてコクがあるもの(糖分と食用油の量が40%以上あるもの)を「クッキー」とよんでも良い、と決まりがあるんだ。
日本では「ビスケット」と「クッキー」をわけているけど、イギリスではどちらも「ビスケット」、アメリカではどちらも「クッキー」とよんでいるよ。

ビスケット
のお話

ビスケットの仲間たち



みんながだいすきなビスケットには、じつにたくさん「仲間」がいるんだよ。クラッカー、乾パン、プレッツェル、パイなどもビスケットの仲間なんだ。どの仲間も、小麦粉でつくった生地を、形をつくってオーブンで焼くのが同じだよ。
そこに、牛乳やたまご、砂糖、油などをまぜることや、焼き方を変えると、いろいろな味や食感になるんだよ。
ときには、チョコレートやナッツ、カルシウムや野菜のパウダーを入れることもあるんだ。

どんな仲間がいるの?

ハードビスケット



パリッとかたい食感。小さな穴がたくさんあいているのが目じるし。

ソフトビスケット(クッキー)



サクッとやわらか。クッキーもこの仲間。ハートやどうぶつなど、いろいろな形にできるよ。

クラッカー



イーストを使ってふくらませて、高い温度でパリッと焼くよ。かるい食感で、チーズといっしょに食べるのもおいしいよ。

乾パン(カンパン)



ほぞんしよく だいい 保存食としても大かたつく。かたかくてもほほ味が出るよ。

パイ(パフ)



うすい生地とバターをかさねて焼くから、サクサクの食感。アップパイやミートパイもこの仲間なんだよ。

プレッツェル



くるんとした形がとくちやう。いちどお湯にくぐらせてから焼くから、つやつやに光って見えるんだ。まっすぐな形のものもあるよ。

ビスケット加工品(かこうひん)



ビスケットやパイにチョコをかけたり、クリームやジャムをはさんだりしたおかし。見ためも味も楽しいよ。

ビスケットには、いろんな仲間がいることがわかったかな?

どの仲間も工夫がいっぱいされていて、とってもおいしいよ。
ビスケットの仲間は、どれも小麦粉で作った生地を、形を作って焼く、というところが同じだよ。そこに牛乳やたまご、砂糖、油などをまぜると、いろいろな味やかたさのちがいができるんだよ。

こどもビスケット広場を開設!

ビスケット協会のホームページに「こどもビスケット広場」のコーナーを作ったよ。
「ビスケット新聞」や「ビスケットクイズ」がのってるよ。見に来てね。

