Fratelli Sicilia、72時間の発酵・熟成を生かしたクリスマス向けパネットーネを発売

2026年の「Lievitatissimo」は、シチリア産小麦粉、エトナ産ハチミツ、乳糖不使用バターを使った2種類のパネットーネを展開

2026年11月12日（木）



エトナ山近郊のベルパッソを拠点とする菓子会社Fratelli Siciliaは11月12日（木）、72時間の発酵・熟成工程を軸とするクリスマス向けパネットーネの新ラインを発売すると発表した。

「Lievitatissimo」と名付けられたこのラインは、同社が2026年のホリデーシーズンに向けて投入する新商品で、製品の特長を決める要素として「時間」を掲げる。Fratelli Siciliaによると、生

地を自然な状態で3日間熟成・発酵させることで、より柔らかな食感と消化のしやすさを目指している。

新ラインは「トラディショナル」と「チョコレート」の2種類を1キログラムサイズで販売するほか、5キログラムのマグナムサイズも用意する。同社によると、オーナーのPiero MottaとSalvo Mottaが、自然発酵させるイタリア伝統のホリデーケーキに、厳選した原材料と長時間発酵を組み合わせることを目指して開発した。

同社によると、パネットーネにはシチリア産小麦粉と、工程の一部で布に包んでひもで縛る、継ぎ足して育てた天然酵母種を使用している。Fratelli Siciliaは、この方法によって生地の発酵を整え、象牙色の生地、均一な気泡、ほのかな酸味につながるとしている。

「トラディショナル」には、オレンジの花と栗の花から採れたエトナ産野花ハチミツ、マダガスカル産ブルボンバニラ、レーズン、シチリア産IGP認定ブラッドオレンジピールの砂糖漬けを使用する。同社によると、オレンジピールは自社の柑橘園で収穫したもので、砂糖漬けも自社で加工している。「チョコレート」はチョコレート生地を使い、カカオ72%のダークチョコレート片を加えている。

新ラインの主な変更点の一つは、高品質の乳糖不使用バターを採用したことだ。Fratelli Siciliaは、プレミアムなパネットーネに期待される風味と食感を保ちながら、乳糖不耐症の人にも商品を届けることを意図した選択だとしている。

発売に合わせて、長い製造時間と商品の個性を結びつける「What to Do in 72 Hours」と題したソーシャルメディアキャンペーンも展開する。Piero MottaとSalvo Mottaは声明で、3日間あれば人々はさまざまなことができる一方、同社はその時間をクリスマス向けパネットーネのゆっくりとした発酵に充てるという対比を軸に、キャンペーンを企画したと述べた。

Fratelli Siciliaは約10年前に創業し、カターニア県ベルパッソを拠点に事業を展開している。「Lievitatissimo」では、長時間発酵をホリデーシーズンの戦略の中心に据え、地元産小麦粉、エトナ産ハチミツ、IGP認定ブラッドオレンジピールなど、シチリアに根差した原材料も打ち出している。

新ラインの発売は、イタリアの生産者が職人技、原材料の調達、専用サイズを訴求し、プレミアムなクリスマス向け焼き菓子市場で競争を続けるなかでのことだ。Fratelli Siciliaは長時間発酵を、単なる製造工程ではなく、商品の最大の訴求点として提示している。