



❖ Caramel Wafers ❖

オランダの伝統菓子 キャラメルワッフル



こんがり焼きあげた薄いワッフルを
半分にスライスし濃厚なキャラメルをサンドしました。
ホットコーヒーの入ったカップにのせて、軽く温めると濃厚な
キャラメルがとろけてさらに美味しくお召し上がり頂けます。

◇キャラメルワッフルの歴史◇

1700年、オランダのゴータ地方で、ある菓子職人が、その日の残り物の材料を集めて、小さいワッフルアイロンで丸いワッフルを焼き、濃厚なキャラメルシロップをかけて食べたのが始まりと言われています。その味は職人の家族へと受け継がれ、ゴータ地方を訪れる旅人達によって何年もの時を経て西ヨーロッパ中へと広まって行きました。