Buono! KOBE

シティリビング

「buono（ヴォーノ）」はイタリア語で「よい・すてき・おいしい」の意味。
神戸発のとびっきりbuonoな情報をお届けする特集です

スイーツのおいしさは、やっぱり素材の良さを抜いては語れない！
今回は、選び抜いた素材を使った、神戸・阪神間のこだわりスイーツを紹介します。

厳選素材で作る こだわりスイーツ
Sweets

濃厚な味わいの〝美容卵〟カラメルと混ぜる前に一口

三重県の平飼い有精卵

おいしいプリン　210円

［菓子工房　いちかわ］

このシンプルな姿を、あなどらないで！　口に含むと、簡単にとろけてしまうほど、やわらかく、なめらかな食感。コクがあるのに、あっさりした後味が、たまらない。

その秘密は、「三重県の平飼い有精卵」にあり。黄身が濃く、濃厚な味わいです。別名〝美容卵〟。ともいわれ、低コレステロールなのも、うれしいところ。この卵に、牛乳と砂糖のみの配合で、決め手は絶妙な火加減だそう。まずは、カラメルと混ぜないで一口。卵の味が、より引き立ちます。

甘みの多いサツマイモとバターの相性がバッチリ

マダム・パノフ　460円

［パティスリー　モンプリュ］

新感覚のサツマイモスイーツ。ビスキュイと、クレーム・オ・プール（バタークリーム）に、鹿児島産あるいは宮崎産の、甘みの多いサツマイモ「紅あずま」をIN。バターとイモの相性は、誰もが認めるところ。その紅あずまは、砂糖、たっぷりのシナモン、水、オレンジの皮と一緒にゆでて使用。チョコバババロアのクリーミーさも堪能して。

グランシェフの林さんが、パリ修業時の下宿先の大家さんをイメージ。温かみのある、まさに〝イモ〟のような人柄で、胸元にはいつもネックレスが光っていたそう。そんな思い出から生まれた、大切な逸品です。

鹿児島産・宮崎産紅あずま

※紅あずまをシナモンなどとゆでたもの。鹿児島産・宮崎産を使い分け

玉子ロール　840円

［ブルシェ］

フワッと軽い食感の後にやってくるのは、コクのある、まろやかなおいしさ。

今や、看板商品の玉子ロール（840円）は、多いときには、一日に200本は出るとか。天然飼料と放し飼いで育てられたニワトリの「玉野のこだわり卵」が、奥行きのある味わいを出すのに、ひと役かっています。オレンジ色の黄身が見るからに新鮮な、上質卵が生み出すしっとり生地と、北海道産の生クリーム。ごまかしが利かないシンプルな材料から生まれる美味のハーモニーは、どこかホッとする優しい味わいです。

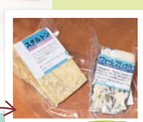
新鮮な卵と生クリームの優しいハーモニー

玉野のこだわり卵

ロックフォールのチーズケーキ　420円（手前）
ゴルゴンゾーラのベイクドチーズケーキ　400円
ブルーベイクドチーズケーキ　400円（左）

［ラ・ネージュ　ユキオカ］

クセのある「ブルーチーズ」が、見事なスイーツに変身！　ワインやお酒が好きなパティシエが手がけたのは、世界三大ブルーチーズといわれる、フランス産ロックフォール、イギリス産スチルトン、イタリア産ゴルゴンゾーラを使ったチーズケーキ。濃厚な香りやコク一特に、ヒツジ乳を使ったロックフォールは、ワインと相性ぴったり。独特のクセが、チーズ好き・お酒好きには、病みつきになりそう。ブルーチーズが苦手だった人は、ゴルゴンゾーラから〝入門〟してみては。



※写真はロックフォール（右）とスチルトン

世界三大ブルーチーズ

クセのあるチーズが変身 お酒好きにもオススメ

今しか食べられない ぜいたくなタルト

二郎いちごのタルト　520円

［サント・アン］

真っ赤に熟した取れたての二郎（にろう）イチゴが、ぜいたくに使われたタルト。期間限定の季節のケーキです。

北神戸の名物、「二郎イチゴ」。塗師さんが丹精込めて作るイチゴは、大粒で甘さも十分。朝、摘んだばかりのイチゴの味を最大限に引き立てるため、土台となるタルト生地やダマンド生地、カスタードクリームは、甘さを抑えめ。食べ始めにイチゴの香りに引きつけられ、食べ終えてイチゴの甘さに魅了される、まさに二郎イチゴを堪能できるタルトです。ただし、生産量に限りがあるので、〝絶対食べたい！〟人は予約がおすすめ。4月初旬までの限定商品です。

二郎（にろう）イチゴ

特別に仕入れた 緑茶の上品な魅力

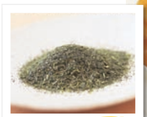
緑茶のパリブレスト　320円

［菓子工房　エトワール・ドゥ・神戸］

抹茶とはまた違う、「緑茶」の魅力が開花。

グリーンのクリームは、緑茶を細かく引いた〝仕立粉〟を使ったもの。宇治から特別に仕入れています（仕入れ先は、企業秘密…）。ほかのものでは、緑茶の渋みや苦みが勝りすぎるそう。

カスタード＆ホワイトチョコのベースの中で、緑茶の渋みが甘さを引き締めて、程よく上品な味わいに。シュー生地の中や、最後の仕上げにも、ひと振り。ほっこり味わいたいスイーツです。緑茶のフィナンシェも登場。



宇治緑茶の仕立粉

農薬なしのレモンで 後味さっぱり

スクエアチーズケーキ　368円

［パティスリー　カッサレード］

アメリカ在住時に巡り合った、家庭菓子を再現。四角い形がキュートです。

ベイクドなのに、レアっぽい感じが不思議な、チーズケーキ。そのチーズの味をより引き立てているのが、広島の望月さんが農薬を使わないで育てる「レモン」の存在。手搾りの果汁がたっぷり入って、安心しておいしく食べられるだけでなく、雑みのない味で、チーズにも負けない個性が感じられます。おかげでコクのあるチーズも、後味がさっぱり。さらに、クルミのクッキー風生地で挟んだ絶妙な歯ごたえで、一口、二口食べるごとに、トリコになっていくはず。

このレモンの皮も入ったグラスマドレーヌも、ぜひ。

広島・望月さんのレモン

3種類のクリームで 独特の甘みとコクが

ベリーベリー　399円

［ランプリール・オクシジェーヌ］

コクがありながらあっさり軽いクリームに、フレッシュなフルーツたち。それが、パティシエのこだわり。

〝バニラクリーム〟と呼ばれるオリジナルクリームは、「佐呂間の生クリーム」をメインにブレンド。海に近い北海道の佐呂間で、ミネラル成分の高い牧草を食べて育った牛から作る生クリームは、独特の甘みとコクがあるとか。トッピングのイチゴは、毎朝、パティシエが中央卸売市場から買い付けてくる、その日の一番です。

佐呂間の生クリーム、奈良の元気卵、今日一番のイチゴ

Shop Data

● 菓子工房いちかわ

クチコミで広がったファン待望のお店が誕生

☎0798(75)5855
西宮市越之池町5ノ16／午前10時～午後7時、火休

西宮や神戸・岡本などで、自転車での販売を7年半。クチコミで広がったファンの切実な願いから、昨年10月、ついに店舗が誕生しました。素材の味を生かしたシンプルなスタイルはそのままに、クッキーやスコーン、生菓子など新たなレパートリーが誕生しています。創業当時からの〝焼いもカステラ〟もぜひ。

● パティスリー　モンプリュ

ストーリーあるスイーツがいっぱい

☎078(321)1048
神戸市中央区海岸通3ノ1ノ17／午前10時～午後7時、火休

昨年12月にオープン。テイクアウトはもちろん、カフェ、製菓教室（4月～）、材料・器具の販売までが、ワンフロアで揃う、新しいお店です。流行を追わず、おいしいものを届けたいと、洗練されたスイーツたち。また、マダム・パノフのように、思い出やストーリーのあるスイーツも多いので、そんな話を聞いてみるのもいいかも。

● 菓子工房　エトワール・ドゥ・神戸

新旧の二つの味をリーズナブルに楽しめる

☎078(351)0147
神戸市中央区北長狭通8ノ7ノ2／午前9時～午後8時、水休

先代の昔ながらの味と、フランスで修業した二代目の新しい味とが楽しめるお店。卵や生クリーム、砂糖、粉と、選び抜いた素材を適材適所に使いながら、200円台から揃うスイーツは、魅力。生菓子だけでなく、自慢のアントルメ（デコレーションケーキ）が、約20種類も揃うほか、パンやタルト、焼き菓子、チョコなどが、所狭しと並びます。店内のオーブンで、焼き具合が見られる楽しさも。

● パティスリー　カッサレード

〝食べて体にうれしい〟にこだわり

☎078(821)3553
神戸市東灘区住吉宮町7ノ2ノ10、OCビル1階／午前10時30分（土・日曜10時）～午後8時、木休

シンプルでやさしい味わいを大切に、素材の良さを引き出すことをモットーにしたケーキ作り。スクエアチーズケーキのほか、レアショコラ、ロックチーズケーキなども、看板商品に。自家製夏みかんのマーマレードをパウンドケーキで使うなど、食べて体にうれしい食材にこだわります。

● Bourcherブルシェ

地域に愛され続ける洋菓子店

☎078(752)1525
神戸市垂水区桃山台4ノ4ノ12／午前9時～午後9時、無休

住宅街にあるお店には、24年前のオープン当初からのファンも。「当時小学生だった人が、結婚してお子さん連れで来てくださいます」。「ファミリーで気軽に食べていただきたいから」と、価格は抑えめ。その名を店名からとったチョコケーキ「ブルシェ」は、口どけの良い、軽やかな味わい。

● ランプリール・オクシジェーヌ

「フーケ」で20年商品開発に携わっていたシェフのお菓子

☎078(586)5166
神戸市北区大原3ノ20ノ10／午前9時30分～午後8時、無休

あの「フーケ」で20年、商品開発に携わって、独立。全国のいろいろな素材を試すことができた経験は大きいと、オーナーパティシエの藤本良樹さん。フルーツなどはブランドに頼らず、毎朝自分で市場に買い付けに行く、こだわりよう。食べた人が単純に、「おいしいね」って言ってくれるケーキ作りを目指します。

● ラ・ネージュ　ユキオカ

旬の素材を使ったチーズケーキが常時10～15種類揃う

☎0797(36)2118
芦屋市大桝町3ノ16カサリナ7101／午前11時～午後8時、水休

上質の素材を使ったホンモノのおいしさを伝えたいと、素材はすべてシェフが直接買い付け。特に、旬のフルーツを使ったケーキが魅力です。また、チーズケーキは、三大ブルーチーズだけでなく、イチゴやパイナップル、リンゴ、黒ゴマなど、季節の素材も取り入れながら、常時10～15種類ものチーズケーキがラインアップしています。

● サント・アン

三田の食材を使ったさまざまな季節のケーキ

☎079(564)5383
三田市南が丘2ノ7ノ10／午前9時30分～午後7時30分（ティールームは6時LO）、不定休

二郎イチゴのほかにも、地元・三田の食材を使って、季節を感じさせるケーキがいっぱい。"三田モンブラン"は、丹波栗の代表・銀寄（ぎんよせ）を使い、その味をストレートに生かした濃厚な味。"母子（もうし）緑茶のロールケーキ。（季節商品）は、グリーンのスポンジに緑茶のクリームに小豆、ざゅうひをサンド。定番ケーキが常時30～40種類ほか、シーズンケーキ、マンスリーケーキと豊富に揃います。

From Staff　なんてステキなパティシエたち

あれこれ試して行き着いた、逸品の素材。パティシエたちの強い探究心あっての、おいしいスイーツ…。

今回は、素材だけでなく、いつも以上に、実にさまざまなこだわりを持つパティシエたちに出会いました。スイーツはもちろん、ジャムやチョコなど、店内にあるものすべてにおいて、手づくり＆オリジナリティーを求めているのです。

「朝から晩まで作り っぱなし」と、何人ものパティシエが、誇らしく話してくれた様子が印象的でした。

（まりこ）