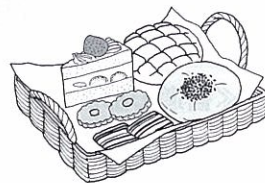


⑧

ハーティーちゃんの地元自慢コラム

IMOTO IMAN COLUMN

VOL.2 スイーツ&ベーカリー編⑥



ルポライターのハーティーちゃんが地元の誇れる個人・法人の方々を訪ね、皆様に紹介するコーナー第2弾は、今話題の“スイーツ&ベーカリー編”です！

神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ
2F シェラトンショップ

ペイリーフ

製菓料理長 谷口 圭氏
東灘区向洋町中2-13
開業年：1992年



お話をお伺いした谷口圭氏は、ホテル開業時より三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」のデザート担当として手腕を揮い、その後国内、海外で研鑽を積み重ね2007年ハワイの“Pastry of the year”を受賞。帰国後2008年より神戸ベイシェラトンホテルのさまざまな場面で提供されるケーキや焼菓子の製菓部署で6人を指導する製菓料理長として活躍されておられます。

子供から大人まで楽しんでもらいたいとリキュール類は使用せず、優しい中にも一味違うものを追求し牛乳・バター等の基本材料、温度、湿度へのこだわりをととても大事にしております。

2階にある「ペイリーフ」で1番人気のミルフィーユはパイ生地とカスタードクリームにこだわり、外のパイ皮のパリパリ感・カスタードクリームのフワフワ感とが絶妙なハーモニーとなっています。

2番人気のシュークリームはカスタードクリームに生クリームを加え、シュー皮に塩を少し効かせた定番の人気商品です。3番人気のディスタンはフランス・ベルギー等のクリーミーなチーズとライムの効いたプリン・ビスケットの3層からなる甘酸っぱい大人のケーキです。常に向上心を持ち、現在神戸らしさをより追求して地元、灘の酒粕を練り込んで焼き上げた「クグロフ」の開発に取り組んでおられ、2月号が発刊される頃には店頭に出せたらいいですねとおっしゃる笑顔の素敵なパティシエでした。



杵屋豊光

代表者 内藤 充康氏
芦屋市西山町9-2
開業年：大正13年



阪急芦屋川駅の近くにある和菓子の老舗 杵屋豊光は大正13年に神戸総本店から山手の北店がはやるということで出店されました。

戦争まではとても成長期であったが、2年程砂糖が無い時は店を閉めたという杵屋のこだわりである北海道十勝産の小豆を使用した餡は、手作り、手搾り、直火炊で、合成保存料は一切使用しない本物の味を守り続けています。

昭和62年、先代より店を引き継がれました2代目の内藤充康氏のお薦め商品は、こだわりの餡をもち皮にくるみ、もなかの皮で挟んだ「細雪物語」で、店の前を下駄をならして通り過ぎていた文豪・谷崎潤一郎氏がこよなく愛し、銘打つことを許されたそうです。又、山芋を蒸して裏ごしし、白餡と丹念に混ぜた本焼切りがお茶菓子として多くの注文が舞い込んでいます。

「桜切る馬鹿 梅切らぬ馬鹿」桜は切り方によって枯れ大成しないが、梅は切らぬば育たないと若い人を育てるための教訓とし指導に当たっておられます。さらに四季を通じて「旬を食する」のが和菓子の醍醐味であり、特にこれからの春先は和菓子を楽しむには最高の季節でさくら餅や梅大福がお薦めとのこと。「粋・雅」の江戸風の和菓子で手間隙を惜しまず妥協を許さない老舗の杵屋はこれからも地元だけでなく広く愛され続けることでしょう。

