

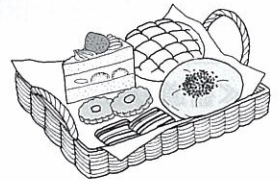
⑧

ハーティーちゃんの地元自慢コラム



VOL.2 スイーツ&ベーカリー編⑨

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！



セセッション

ディレクター 吉谷 修作 氏
東灘区御影2-8-7
開業年：2000年3月

人気商品ベスト3

- No.1 アプフェル・シュトゥル・デル
- No.2 渋皮栗のブルンダー
- No.3 カーディナル・シュニッテン



「セセッション」は、1948年に開業した神戸の老舗「にしむら珈琲店」を母体とし、現在11店舗でケーキ部門を展開している洋菓子ブランドです。ウィーンやドイツの伝統菓子や他にないものにこだわり、珈琲とスイーツ両方の専門性を活かして普遍的に愛される店作りを目指しておられるディレクター、オーナーでもある吉谷修作氏にお話を伺いました。オーナーご自身オーストリア・ウィーンとドイツ・ベルリンに約4年間留学され、そこで知った「エリーゼン・レーブクーヘン」の味が忘れられず、「本国でも本物の味を知らない人がいる。伝統菓子の真の味わいを日本の

人々にも楽しんで欲しい」そんな想いで十数年を経て作った焼菓子はナッツの素材感、スパイスの効いた特別なこだわりの逸品です。コンセプトは「菓子職人のアトリエ」。店内から見えるガラス張りの工房では、職人が生ケーキや焼き菓子を作り、まるでアトリエで絵を買うような雰囲気でお菓子を選ぶ。吉谷氏の好きな言葉は、T.S.エリオット【イギリスの詩人・劇作家】の「我々は探求をやめてはならない。そして、我々のすべての探求の最後は、初めにいた場所に戻る事であり、その場所を初めて知る事である」だそうです。その言葉通り、原点を忘れず、日夜地元神戸にて「記憶に残る味」を探究し続けるその姿勢は、まさに伝統と革新の融合だと感じました。



フロイン堂

代表者 竹内 善之 氏
東灘区岡本1-11-23
開業年：昭和7年10月

人気商品ベスト3

- No.1 食パン
- No.2 カンパーニュ
- No.3 田舎パン



初代が昭和7年10月に現在地に開業され、現在昭和45年就業の2代目と22歳から修業されている3代目で営業されています。座右の銘を「精一杯」とされる2代目善之氏にお話を伺いました。パン作りのこだわりは先ず手作りにあります。

朝7時頃から仕込みに入り名物の食パンが焼き上がるのが14時頃。その頃を見計らってお客さんが店先に来られ焼き上がりを待っておられます。空襲や震災にも耐えた70年にもなろうとしているレンガ窯で平日は1日に1回焼き上げる食パンは50本程、週末は2回。その日の天気・気温・湿度

等で変わるといふパンの焼き上がりを窯を覗き、目で見極めながら調整しいつも変わらぬパン作りのための真剣勝負の気迫がひしひしと感じられました。香ばしい香りが漂いもちもち、パリパリ食パンは次から次へと手が出て何枚でも食べられます。3代目によるカンパーニュ・田舎パンについてはもちもち感と噛み応えがあり、噛めば噛むほど旨味が口の中に広がります。これは天然酵母を自家培養して作っているレーズン種を用いて低温長時間発酵を行ったものだそうです。手作りは体力的にも非常に厳しいものがあり省力化・大量生産・大量消費に逆行するようにも考えられるが、物作りの原点を大事にし岡本の地でこれからもこの味をずっと伝えていきたいと力強く語られました。

