

ブーランジュリー・パティスリー ラ・ミラベル

ミラベル通信 創刊号

2010・06

いつもご愛顧頂き有難うございます。

今月からミラベル通信を発行します。創刊号といたしまして、お店の紹介を致します。

Boulangerie Pâtisserie La Mirabelle の名前について

Boulangerie とはベーカリーのこと

Pâtisserie とはスイーツ店のこと

La Mirabelle とは杏科のフルーツでロレーヌ地方の特産



ミラベル

日本ではまだ珍しいベーカリーとスイーツの複合ショップ。

フランスではベーカリーのみ、またはスイーツのみに特化したお店は珍しいです。

お店のオーナー自身、両方の資格を有しているのが一般的。

製造に使用する機械はほぼ一緒なので、とても合理的。さらにフランスのベーカリーでは毎日 500 本近く作られるバゲットが主流で、日本のベーカリーとは異なり総菜パン、菓子パンの構成比が低いため、同時にシュー、タルトを始め気軽なスイーツを求めるお客様のニーズに合っています。

美味しいベーカリーはなぜかスイーツもおいしい。

これは共通した認識で、スイーツのお店を持ちたい

フランスのパティシエは、独立前に必ずベーカリーの研修を受け、国家資格を取得します。



2008 年働いていたフランス東部ナンシーの「Stef」

お店のポリシー

本物であること。本物に近い偽物を作ろうとしている企業が多い中、永遠の価値として本物であることにこだわっています。材料は本場のもの。たとえば、チョコレートは世界最高のフランスヴァローナ社のみ。ヘーゼルナッツ、ピスタチオはイタリアシシリー産。カスタードに使用するヴァニラはマダガスカル産と世界最高級のものばかり。

なぜ本場の材料にこだわるか？たとえば北海道産マスカルポーネを価格が半額以下のため使用しているお店が大半です。ティラミスに使われるチーズマスカルポーネはイタリア産、ブルーチーズなどはフランス産を使用しているのは、日本の牛とヨーロッパの牛では牛の品種、食べているものが違うため風味、味が当然変わるからです。イタリア産にまねるために添加物など加えているのではないかと疑ってしまいます。

パンに関して言えば、当店の看板商品バゲットトラディションがその代表例
トラディションのパン：日本ではまだ聞かれない言葉ですが、フランスで 1990 年ごろから、合理化、機械化によって作られた味のないパンに飽きたフランス人とパン職人が風味豊かな昔ながらの本物のバゲットを作ろうという動きが始まりました。

製粉会社と業界団体が共同で開発した小麦粉の名前。最高級小麦というだけでなく、グルテン、大豆の粉など天然の5つの添加物しか加えてはいけな厳格な基準で造られた小麦粉のみに与えられる名前です。防腐剤も酸化防止剤もイーストフードも入っていません。日本でも数年前からやっと手に入るようになりました。製造方法、形状なども決められています。フランスのベーカリーでは、従来のバゲットは courant(クーラント)といい、トラディションのパンはトラディションと書かれて、高級バゲット。クーラントのパンよりも15%程度価格が高くなっています。

当店で、バゲットにトラディションと書かれているのは現在のフランスの法令に沿った明記をしています。

トラディションのパンは、風味がよく、時間がたっても固くならない。その理由はミネラル豊富で無添加のクリーム色の小麦粉を、じっくりと熟成させたルバン(自家製液体酵母)を沢山加え、一晚寝かす。発酵機を使わずに室温で膨らむまでじっくり待ってから焼きます(低温長時間発酵)。ずっしり重たい、外はパリ、中はもちっ。ミラベルのパンはこうして出来上がります。



シェフ 岡村 薫のプロフィール

東京目黒区で生まれる(誕生日 4 月 27 日)

食品衛生管理士

フランス国家資格複数:

ブーランジェ(パン)

パティシエ(スイーツ)

ショコラティエ(チョコレート加工)

グラシエ(アイス・シャーベット等)

コンフィズリエ(焼き菓子)

フランス語フランス国家上級ディプローム

学歴: 富士見小学校、東中学校、所沢北高校、早稲田大学商学部

職歴: 証券会社、メーカーのセールスエンジニア(共に一部上場企業)

パン・菓子の履歴 (計8年);

フランス国立製菓製パン学校(INBP)

製パン課程卒業、

パティシエ・ショコラティエ・グラシエ・コンフィズリエ課程卒業



Boulangerie Pâtisserie La Mirabelle

ブーランジュリ・パティスリ ラ・ミラベル

〒350-1308

埼玉県狭山市中央4-26-9

Tel 04-2999-4321

fax 4320