

いつもご愛顧頂き有難うございます。

今月は、当店の洋菓子についてご紹介いたします

### Verrine(ヴェリーヌ)

ガラス Verre に、小さいものを示す語尾 in(e)がついた造語で、「小さいグラス」の意味です。でも、別の説には Verre(グラス)と Terrine(テリーヌ)の造語とする人もいて、フランスのパティシエ(菓子職人)でも知っている人は少ないです。

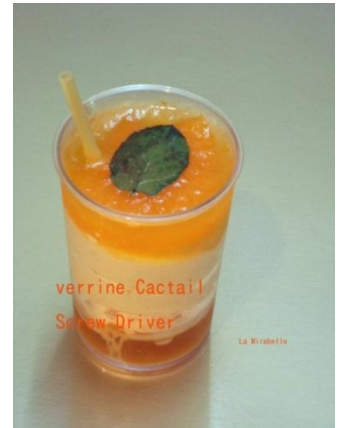
しかし2005年ごろから、フランスのパティシエは、競ってヴェリーヌを作り始めました。日本では、フランスのパティシエ界の「ピカソ」ピエール・エルメがヴェリーヌを積極的に発売しています。

ヴェリーヌという言葉は、フランスでもまだ一般的ではないですが、植物を植えたりする器です。観賞用植物をヴェリーヌに植えると、写真の通り、普段見えない根など全体を見て楽しむことができます。ケーキをコップの中に組み立てることで、カットしないと見えないケーキの中身が見えるようになりました。

ショートケーキを代表とする、日本のケーキは、ホールケーキをカットしたケーキです。フランスでカットケーキを見かけることはとても稀です。中が見えるケーキが斬新なものとしてフランス人に受け入れられました。

またフランスの生菓子はムース中心のため、溶けやすく、夏は持ち運びができません。

都内の有名店では持ち帰り時間が30分を超える場合販売しないこともあります。ヴェリーヌは保冷剤があれば、1時間を超える持ち運びでも安心。プレゼントに最適です。



ミラベル カクテル・スクリュー・ドライ  
バー @490円



## ショートケーキとフランス菓子

ショートケーキとはショートタイム(短時間)で作れるケーキの略。厚みのあるスポンジに生クリームの層をつくり、スポンジを乗せ、また生クリームの層。仕上げにイチゴや、季節のフルーツ。生菓子はムースが中心のフランスにはないものです。

しかし当店でもショートケーキを求めるお客様に対応して、ショートケーキ風の「イチゴのショート」という商品を以前発売しました。

こちらは、生クリームではなく、イチゴのムースも使用しました。

とても好評でしたが、イチゴの季節のみの限定品になっています。再度発売いたしますのでまたの機会にぜひご賞味ください。



## バターとマーガリン

お店の方針として本物しか使わない理由の第一は、健康に良いものかどうかという判断基準。いい例がマーガリンを絶対に使用しないこと。

使われている油脂がパーム油脂などのマーガリン。油脂自体は問題ないのですが、バターの風味、味に似せるために使用される添加物。3人に1人は癌が発病する現代の食生活は、「なにになに風」など安価な代替品の摂取にあると思っています。

当店でパン、洋菓子すべてに使用しているのは100%がM社の発酵バターです。おそらく食パン、菓子パンにバターを100%使用しているお店はほとんどないと思います。

さらに発酵バターにこだわっている理由は、フランスでは100%のバターが発酵バターなため。バターを作る前に、乳酸発酵させます。発酵バターを使用したクロワッサンは独特の風味が生まれます。

フランスの学校時代に研修時代最初の頃作ったマーガリンのクロワッサン。焼き立ての時は美味しくても、時間がたつと美味しくなかったです。研修後半のバターのクロワッサンは時間がたっても美味しい。クロワッサンだけではなく、食パンなどほかのパンも同様なことが言えます。

本場フランスのバター100%のクロワッサンを食べてその美味しさに感動したことを、すべてのお客様に感じてほしい。その思いで日々作っています。

## 新商品「もちもちロデヴ」

南フランスの中央山岳地帯の麓の町 Lodève(ロデヴ)。主な産業が羊などの畜産業。美味しい水があちらこちらであふれ出る街。ここで古くから作られているその町の名を冠したパン。

限界まで水を加えて作るパンは、水を楽しむパンとしてフランスのパンの専門書に紹介されています。

水が多いと醗酵が変わり、甘さが増します。パンは発酵食品なので、ゆっくり一晩以上かけて熟成させて出来上がったパンがロデヴです。長時間熟成させているので、保存も長いです。どうぞお試しください。金曜日、週末の発売ですが、他の曜日も少しだけ数量限定で発売しています。

自家製アイス発売しました

全部で7種類、無添加の材料にこだわったアイス

ワッフルコーンも手作り 一枚一枚手焼き

### お知らせ

ヤマト便にて宅配サービスを始めました。毎週土曜日は朝焼き立てのパンを当日お届けのサービスも。送料は全国一律850円(離島、北海道を除く)詳しくは店頭にてお尋ねください。

## 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