

【特集】

あの人に教えてもらった10皿。

レシピの「向こう側」。

今回の取材中、撮影の合間で、あるひとりのシェフに長年の相棒だというレシピ帖を見せていただきました。ところどころインクの色が変色していたり、染みがぼつぼつできていたり、一部はすり切れ、ポロポロに。もっとうまくなりたいたいと修行先で書きなぐったもの。自分の料理にしたいと新たに書きくわえたもの。それは海をわたり、時をこえて。見た目以上にずしりと重い手帖を手にとり、レシピは、その人なのだとおもいました。材料をそろえ、量をはかり、手順を覚える。それでひとまずの料理は完成しますが今回の特集では、教えていただいたレシピの向こう側を見つめてみたいと考え、取材を続けました。

今回ご紹介するのは、たった10皿のレシピです。そこにこめられているのはまぎれもなく、一人ひとりの料理人がたどった足跡でした。あなたの料理は、どんなひと皿になるでしょうか。

menu

- 01-03 高武美咲さんの3皿のご馳走
- 04 井本慶太さんのイタリアおでん
- 05 宮本春奈さんのジャスミン茶しゃぶしゃぶ
- 06 藤島将輝さんの骨付鶏もも肉のコンフィ
- 07 山中美和さんのえびとキャベツのマカロニグラタン
- 08 河村美紀さんの魯肉飯
- 09 他谷憲司さんの合い挽き肉のスパイスマト煮 ラグースバグティ
- 10 むらかみあきこさんのオーガニックレモンのレモンケーキ



レシピの傾向は、01→03

自由であふれている食卓の3皿は

THREE SPECIAL DISHES

3皿で

01 Sformacini di spinaci e Ricotta

03 Creme Calamel

02 Pollo al Limone con Verdure al Buglioni

due mamme

01 スフォルマティニ・ディ・スピナーチ・エ・リコッタ
ほうれん草とリコッタチーズのスフォルマート ピリ辛トマトソース

材料(約10個分)
・ほうれん草…1束
A・牛乳…500ml / 小麦粉…50g / バター…50g
・塩、胡椒、ナツメグ…適宜
B・ホルトマト…適宜 / 赤とうがらし…適宜
・んにく…適宜 / 塩…適宜 / オリーブオイル…適宜
C・リコッタチーズ…250g / パルミジャーノチーズ…100g
・玉子…2個 / 塩、胡椒、ナツメグ…適宜

作り方
1 ほうれん草を湯でおし、おひたしよりきつめにしぼる。
2 Aを使ってベシマルソースをつくり、1とCをいれてミキサーにかける。
3 2をカップに入れ、200度のオーブンで20分～25分焼く。
4 Bを冷たいまま鍋に入れ、火にかける。火がおったら完成。焼きあがったスフォルマートにあたためた4をかけてできあがり。

02 ポッコ・アル・リモーネ
鶏肉のレモンソテー
ベルドゥーレ・アル・ブリオオーネ
野菜のブリオニ

材料(作りやすい分量)
A・鶏ささみ、または鶏肉…適宜 / レモンの皮と果汁…適宜
・小麦粉、塩こしょう、バター、オリーブオイル…適宜
・白ワイン…適宜
B(焼き野菜)
・じゃがいも…適宜 / にんじん…適宜 / 玉ねぎ…適宜
・ズッキーニ…適宜 / ミニトマト…適宜
・塩胡椒、オリーブオイル…適宜

作り方
1 鶏肉の香草マリネに、レモンの皮と果汁を加える。
2 小麦粉をまぶして、よく温めたフライパンでじっくり焼く。
3 Aの素材はオイルで蒸し焼きをする。段階的に塩を入れる。
4 多めのオリーブオイルとともにフライパンにBを入れ、蓋をして弱火で時々混ぜながら蒸し焼きに。火がおったら鶏肉に添えてできあがり。

03 クレーム カラメル

材料(18個分)
A・牛乳…700ml / 生クリーム…300ml
・グラニュー糖…175g / ブランデー…大さじ3 / 玉子…2個
・卵黄…6個 / レモン皮…適宜 / バニラ…適宜
B・上白糖…400g

作り方
1 Bの上白糖を鍋に入れ、色がつかまで火にかけて続ける。プリンカップに注ぐ。
2 牛乳、生クリーム、ブランデー、バニラ、レモンの皮を鍋に入れてあたためる(沸騰させない)。
3 ボウルに玉子、砂糖を入れて、泡で器よく混ぜる。あたためた2を少しずつゆっくりに加える。
4 1を入れたプリンカップに3を入れ、パットに入れて80度の湯を1/3注ぐ。アルミホイルで蓋をして45分蒸し焼きにする。



「前菜、主菜、デザート」の3皿が順に出てくるだけで充分ご馳走になります」と話してくれたのは、シェフの高武美咲さん。
修行のため単身イタリアに渡り、現地でキャリアをかきねた美咲さんがいま自身の店で手がける料理のテーマは、大事な人にする「マンマの味」。
そんなやさしさが詰まった、「頑張りすぎない」レシピを教わってきました。

01-03
高武 美咲
イタリアでの料理修行、熊本市のイタリアン勤務を経て、菊池市に築80年の古民家レストラン「リストランテドゥエマンメ」をオープン。私生活では、イタリア人の旦那さんとともに2男児を子育て中！
Ristorante due mamme
リストランテドゥエマンメ
菊池市下河原191 ☎0968-41-9521



- 1 甘みたっぷり、菊池のちぢみほうれん草を使用。ほうれん草の代わりにキノコなどで代用も可
- 2 イタリアではモモ肉より胸肉やささみを日常的に使用。肉も野菜もわずかな調味料だけで仕上げる
- 3 プリン液には生クリーム、牛乳、バニラのほかにフレッシュレモンの皮を入れて香りづけを

前菜、主菜、デザート」の3皿で充分しあわせ
「イタリア人の休日には、だいたい昼間から家族で集まって、マンマがふるまう料理を食べて過ごします。食事が終わった後、それぞれ散歩に出たり、ゆっくりにワインを飲んだり。目的はみんなイバンひとつで完結する料理で充分。特別に手のこんだものは必要ありません。今日ご紹介するレシピはどれもイタリアで働いているときにマンマがよくふるまってくれた家庭料理です」
「リストランテドゥエマンメ」オーナーシェフの高武美咲さんが修行を積んだイタリアのリストランテは、シェフが全員女性。本格的であると同時に、温かみがあって親しみやすい。そんな「気取らない本格」の真骨頂であるイタリアのマンマの味に心をつかまれた。これを故郷の素材で表現したいと、自身のキャリアの集大成としてランチコースのみの店をオープン。華美ではないが、ふんわりと食材の味が次々に押し寄せ、「ほうれん草とリコッタチーズ」のスフォルマートとピリ辛トマトソースは、あいさつ代わりに一品として最大のポテンシャルを発揮できるひと皿で、鶏肉と野菜の持ち味を存分にいかした「レモンソテー」は、この上ないほどシンプルながら、ざっくりと大胆で、おいしいゆるさ
に浸れるメインディッシュ。大人のほろ苦さを極めた「クレームカラメル」は、こざっぱりとした美味しさややさしい余韻が、語らいの場を盛り上げてくれる最高のデザートだ。「前菜、主菜、デザート」でしめくくることが定番ですが、品数が少ないので、前菜は食べごたえのあるメニューをもってくるのもいい。パンやちょっとしたおつまみなんかは、手土産でお願いしたり、買って来たものに少し手をかけるだけで立派にみえます。大事な日は、語らいの時間。1皿を食べ終えてから次の1皿を仕上げるなど、ゆっくりにしたペースで料理を仕上げてほしいという。昨年とりわけ身にしみて感じた、食卓を囲む時間の大切さ。家族、恋人、気のおけない友人たちとおいしい料理をあじわいながら、他愛のないおしゃべりに花を咲かす時間がどれだけほしいのか、改めて考えさせられたはずだ。とはいえ、どうしても頑張りすぎて品数を多くしてしまったり、招く(もてなす)側がキッチンに籠もってしまったり、悩む人も多いだろう。そんなわたしたちに「料理は3皿あれば充分!」あとは楽しく過ごすだけ」と語る美咲さんの軽やかな言葉は、マンマのようにおからで、心地よい。

レシピの作り、
04 → 05

“巡り”をよくする食材のチカラ



ジャスミン茶、大根、三つ葉、柚子など、今の時期の身体の働きを助ける食材がたっぷり。免疫力を上げて消化を整える食材・山芋を照って入れるのもおすすめです。

冬のもてなしにびびりたりの料理といえば鍋。定番ゆえに、マンネリになりがち。今更ニ今更ニ今年あたらしい感覚でつくってみたい。ぬくぬくのあたたかさにつつまれて、みんなで一緒にいただきます！

暦の上では春到来。心と身体を満たす“巡り”の鍋を。2月4日の立春から、暦の上では「春」。クロゼットのコートはまだまだ手放せないけれど、身体は着実に春を迎える支度をしている。そんな季節の代わりめに、知らず知らず無理をしている身体を優しくサポートするのは、薬膳の知恵を取り入れた、シンプルな鍋料理。レシピを紹介してくれた「enna kitchen」の宮本春奈さんは、身近な食材で作るナチュラルなスタイルの薬膳料理に定評がある。「エネルギーを溜めこもうとする冬から、デトックスの季節。春に移り変わる時期。身体に負担がかかると、鬱々したり、イライラしたりしがちです。この時期は身体の“巡り”に効く食材を意識的に摂りたいですね。」

今回紹介してくれた「enna kitchen」の宮本春奈さんは、身近な食材で作るナチュラルなスタイルの薬膳料理に定評がある。「エネルギーを溜めこもうとする冬から、デトックスの季節。春に移り変わる時期。身体に負担がかかると、鬱々したり、イライラしたりしがちです。この時期は身体の“巡り”に効く食材を意識的に摂りたいですね。」

enna kitchen

05

ジャスミン茶 しゃぶしゃぶ



ポン酢は、柚子や甘酢、デコポンを使うのもオススメです。



Jasmine tea

シメは、こちらで！



ダシとして使ったジャスミン茶に、ご飯、塩を入れてお粥風にアレンジ。仕上げに、滑き卵を入れて、お好みでポン酢タレをかければ完成！

材料(2人分)

- 【しゃぶしゃぶ】
- ・豚肉薄切り(しゃぶしゃぶ用)…適宜
- ・白菜…適宜 / 大根…適宜 / 三つ葉…適宜
- ・ジャスミン茶葉…水800mlに対して大さじ1 (またはティーバック1袋)

【ポン酢タレ】

- ・柚子のしぼり汁…小さじ1 / お酢…小さじ1
- ・まじ砂糖…小さじ1 / 醤油…大さじ2
- ・柚子の皮を削ったもの…適宜

作り方

- 1 白菜は約2cm幅に、三つ葉は10cm程度の長さ、大根は2mm程度の薄切りにする。
- 2 ポン酢タレの材料を混ぜ合わせる。
- 3 だしパックに入れたジャスミン茶葉を鍋に入れる。煮立ったら強火で5分ほど煮出したら、茶葉を取り出す。
- 4 食材をジャスミン茶にくぐらせ、火が通れば完成。



05

宮本春奈

アパレルメーカーでデザイナーや広報として経験を積んだ後、薬膳を学ぶ。東京の薬膳料理教室「FOOD and LIFE」の認定講師を務める傍ら、2017年に帰郷し、薬膳教室「enna kitchen」を主宰。ナチュラルな薬膳の提案に定評あり。

薬膳教室 enna kitchen 主宰

レッスンやオンライン教室の詳細は、HP(ennakitchen.amebasound.com)、またはインスタグラム(@ennakitchen_haruna)にて

04

Bollito misto

ポリートミスト
イタリアおでん

材料(3~4人分)

- ・スネ肉ブロック(スジ肉でも可)…500g
- ・ハム系(ベーコンなど2種以上がベター、厚切り)…適宜
- ・サルシッチャ(大きめのソーセージでも可)…2本
- ・鶏肉(骨付き肉が好ましい)…1本
- ・にんじん、玉ねぎ、じゃがいも…適宜
- ※その他、通常のおでん具材を入れてもOK
- ・にんにく…適宜 / ローズマリー、タイム…適宜
- ・月桂樹(あれば生のもの)…適宜

作り方

- 1 スネ肉は重さに対し塩1%をふり、揉み込んで水から煮込む。
- 2 茹で水を捨て、アタを取り除いたら他の具材と一緒に水から煮込む。
- 3 野菜は細かく切らず、半分または1/4カットくらいに。
- 4 具材が柔らかくなって、竹串がスッと通るまで煮込む。



これがうちのおもてなし。
大人の鍋、新定番。
WELCOME TO OUR HOME!

KEITA

さまざまな肉を操り
絶妙に仕上げたイタリアおでん

「前に食べたお肉がおいしくて、また同じものを。」今日はパスタソースは辛めでね。…取材中もひっきりなしにお客さんが訪れる「KEITA」。井本慶太シェフが生み出すイタリアの家庭料理に魅了された常連客ばかりだ。「ボッリートミスト。『茹で肉の盛り合わせ』を意味するこの煮込み料理は、イタリアの家庭で親しまれている料理という。『大きい鍋にたくさん具材を入れて煮込んで、好きな具材をみんで取り分けて食べるんですよ』とシェフ。熱々の具材を好きなように取って食べる…その様子はまるで、日本のおでんのような。鍋には豚・牛・鶏などお肉はなんでも入れてOK。イタリアでは豚のタンを入れたりもしますが、ハムやソーセージなどの加工品も結構出てくるので、それぞれのお肉です。『野菜も一緒に入れてひたひたに煮ると、それぞれの具材からしみ出たうまみや風味が、鍋の中でバランスよくまとまっていく。日本のおでんなら好みで具材に和辛をつけてるがサルサヴェルデ(緑のソース)やパニエッタ(肉のソース)、マスタードや岩塩、モスタルダ(果実のコンポート)、ケイパーなど、好みのソースをつけながら食べてみてほしい。いつもの鍋でも定番のおでんでもない、このサッサイズ感。おもてなしスイッチが全開になるはず。」



04

Keita Imoto

7年間のイタリア修業で星付きレストランでの経験を経て、ピザ、家庭料理などを修得。帰郷後はレストラン勤務などを経て、惣菜販売やイトイン、出張料理、ケータリング、料理教室など幅広く展開。

イタリア家庭料理 KEITA

熊本市北区清水亀井町55-64 トルチェ1F ☎096-288-2456

ベースはイタリア料理の隠し味で



にんじん、玉ねぎ、スジ肉を茹でてスープのベースを。ニンニク、ローズマリーや月桂樹などのハーブを入れるとよりイタリアらしくなる。

シメは、こちらで！

ダシが効いた新感覚パスタ



細めのパスタ麺を皿に盛り、ボッリートミストの煮汁をかけて。オリーブオイル、粉チーズ、ブラックペパーをふりかけていたこう。



Black Pepper

Pasta

レシピの傾向別、
06 → 09

これぞ台湾料理のマスターピース!

台湾料理という新たなジャンルで、菊池のどかな商店街に風穴をあけた河村美紀さん。きっかけは料理からだったという台湾への熱は、今なおほとぼりしている。そんな「SUMI」の要の一品が「魯肉飯」。「現地では専門店がいくつもあるほど日常の味。うちは現地の人に教えてもらったレシピを再現しますが、いまま少ずつ改良を続けているんです。今回教えてくれたレシピは家庭用だが、「五香粉」や「油葱酥」など味の決め手になる調味料も、スーパーやネットで気軽に購入できると教えてくれた。さらに仕上げに入れる練りごまが、ぶれない旨さの豚肉に濃厚なコクを加えるという。これは河村さん独自のアイデア。

この店を訪れた多くの人たちは、口々に台湾料理のファンになったというが、旅へ出ずとも身も心も躍る料理を、家で再現できる多幸感といったらない。

河村 美紀

飲食店やカフェのマネジャーなどを経て、2020年春、地元で台湾料理「SUMI」をオープン。店を出してなお、台湾への愛はまだまだ加速中。イベントも不定期で開催。

SUMI
菊池市隈所立町266
☎0968-28-9026



08
魯肉飯

SUMIのコツ



油葱酥を入れることでコクUP



仕上げの練りごまがポイント

材料(4人分)

- 豚バラブロック…400g / 氷砂糖…20g (4.5個)
- おろしにんにく…1/2個 / 油葱酥…大さじ山盛り2
- 醤油…大さじ4 / 五香粉…少々 / 八角…1/2個
- 酒…大さじ4 / 白胡椒…少々 / 水…330g / 練りごま…適宜

作り方

- 1cmくらいの短冊に切った豚バラ肉を、色が変わるくらいまで中火で炒める。
- 氷砂糖、酒を入れ、にんにく、油葱酥、五香粉、八角を入れてまぜる。醤油を入れて肉にからませるようにして炒める。
- 水を入れて一度沸かし、弱〜中火の間で火を調整して蓋をする。
- 30分〜火入れし、途中煮つりすぎたら水を足しながらやわらかくなるまで煮込む。仕上げに練りごまを入れる。

週末ごはん

人気店の

うちの味、こっそり教えます



パスタにとどまらない万能ソース

ナチュラルワインと、ワインに合う料理が味わえる「トキワ」では、平日不定期でパスタランチが登場する。「パスタは気負いなくできるから」と笑う他谷シェフだが、ソースを作る手順を見てみると、手間を惜しまず作っているのがよくわかる。

「油全体にスパイスの香りがつくんです」と、油が冷たい時からホールスパイスを入れ、シュワッとスパイスが弾けるまでじっくり炒める。普段はホエー(乳清)を使うが、今回は気軽に手に入るヨーグルトでコクを出した。別の小鍋に注いだ100ccのワインは、焦がさないようにゆっくりと煮詰めていく。好みで仕上げに加えると、ぐんと大人味になるのだという。

このラゲースソース、ラザニアにしてもトーストに載せても、立派な具材に。一度作って冷凍しておけば、食事のアレンジに大活躍してくれるというから頼もしい。



09
合挽肉のスパイスソース

トキワのコツ



ホールスパイスが弾けるまで油で炒める



ワインだけをとろみがつくまで煮詰めて

材料(3〜4人分)

- しらしめ油(サラダ油でも可)…60ml
- ホールスパイス(コリアンダー、クミン、マスタード)…各小さじ1
- にんにく(粗みじん切り)…小さじ1 / しょうが(粗みじん切り)…小さじ1
- 玉ねぎ(薄切り)…3個 / 合い挽きミンチ…600g
- 赤ワイン…200ml / ヨーグルト…150g / ダイストマト缶…800g
- 塩…適宜 / 胡椒…適宜 / パスタ…80g

作り方

- ホールスパイスを冷たい油から炒め、次ににんにく、しょうがを炒める。
- 玉ねぎは餡色になるまで炒め、合い挽きミンチを入れて塩・胡椒で調味。
- 赤ワイン、ヨーグルト、ダイストマト缶を入れて煮込む。
- 茹でたパスタ80gに対し、ソース130〜150gを目安に絡めてできあがり。

料理って、おもしろい!

人気店のシェフが特別に教えてくれたメニューは

どれも気さくで、満たされるひと皿ばかり。思考がすこしスローテンポになる週末にぜひつくりたい。

冬にうれしい、ほふほふグラタン

お昼3時からひらく「まんじえ」の扉をあければ、その風通しのよさに、誰もが「酔い子」になってしまう。女将はフードアナリストの資格をもつ山中美和さん。朝から仕込みを行い、すべてを一人で作る丁寧な仕事は並大抵ではない(お客さんと一緒にワインをたのしむ時間もたっぷりあるからすごい!)。すべてが繊細で軽やか、体にじわっと溶け込むよう料理の数々は、もはや「美和さんらしい味」としか表現できないから不思議だ。

寒くなると登場するこのグラタンもしかり。「炒めすぎじゃ?って思うくらいキャベツを炒めてOK。ベシャメルは木べらを入れたときに“道”ができるくらいの煮詰まりで!」。その濃さは手際よさにあられる。楽しくおしゃべりしていたのに、らしい味わいと雰囲気のひとつが、いつの間にか目の前に運ばれていた。



06
骨付鶏肉のコンフィ

ル・ブリアンのコツ



味付けは香草と塩でシンプルに



炊飯器でほったらかし調理!

材料(4人分)

- 塩…適量 / ローズマリー…3本(1本は盛り付け用)
- タイム…2本 / にんにく…1片 / 鶏もも肉…4本
- ラード(オリーブオイルやサラダ油でも可)…適量

作り方

- ボウルに入れたもも肉に、ローズマリー、タイム、にんにく、塩を入れ、軽く揉み込み、冷蔵庫で1日寝かせる。
- キッチンペーパーで水気を拭き取る。
- 炊飯器にもも肉を入れて、お肉が浸かる量のラードを入れる。「保温」で3〜4時間かけてゆっくり火を入れる(車がささればOK)。
- 熱したフライパンに皮目から強火で焼く。皮がパリッとキツネ色になるまで焼いたら、弱火にしてゆっくりと中まで火を通せば完成。

藤島 将輝

上天草市出身。幼い頃から料理好きでパティシエを志す。パティシエとして経験を積み、フレンチの道へ。修業の後、2018年熊本市に「ル・ブリアン」をオープン。

フランス食堂 ル・ブリアン
熊本市南区江越1-17-2
☎096-326-3225



07
えびとキャベツのマカロニグラタン

まんじえのコツ



キャベツは炒めすぎくらいでOK



木べらを入れて“道”ができたからベスト

材料(2人分)

- キャベツ…1/4個 / 玉ねぎ…1/4個 / えび…150g
- 牛乳…500ml / 小麦粉…大さじ2と1/2
- 固形スープの素…1個 / バター…大さじ2
- ビザ用チーズ…適宜
- マカロニ(グラタン用、ボイルしたもの)…適宜

作り方

- フライパンにバターを入れて溶かし、玉ねぎと、4cm角のざく切りにしたキャベツを5分以上炒める。
- えびを加え、小麦粉を加えたらざっくり炒める。牛乳を注いで火を強め、沸騰したら弱めの中火に。固形スープの素を加えて全体を混ぜる。
- 焦げつかないよう木べらで混ぜながら10分ほど煮込む。塩・こしょうで味を整える。
- 耐熱容器にマカロニをいれ、3を入れてビザ用チーズを好みの分量だけつけて焼く。



Asako
Murakami

mano

10
name むらかみあさこ
京都のお菓子教室「シトロン」を主宰する山本稔子氏に師事した後、宇城市三角町にある「花のがっこう」内に「食卓mano」をオープン。人柄を感じる丁寧なお菓子にファンが多い。
食卓mano
宇城市三角町戸馳373-3「花のがっこう」内
☎0964-31-0263

10
オーガニックレモンの
レモンケーキ

「農家さんがこだわって
つくった無農薬レモンを、
一番おいしい状態で届けたい」

宇土市の農家さんがつくる無農薬レモンに出会ったことで生まれた「食卓mano」のスペシャリテ。清涼感たっぷりのレモンの風味と、しっとりとした独特の食感がやみつきになる



1 皮の内側の白い部分まで削らないように注意しながら、レモンの皮を削る。おろし金で細かく、浅く、丁寧に削る。



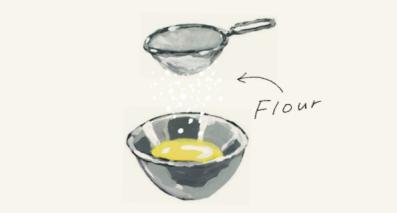
3 冷蔵庫から出して、柔らかくなったサワークリームに2を入れて、少しずつ伸ばす。



5 温度調節をした溶かしバターを3回に分けて混ぜ入れる。



2 ほぐした玉子にレモンの皮、グラニュー糖、みかん蜂蜜の順で、ひとつずつボウルに入れて混ぜる。空気が入り過ぎないように、混ぜ過ぎないのがコツ。



4 小麦粉を振るい入れ、ダマにならないようにゆっくり円を描くように混ぜる。



6 絞っていたレモン果汁を、漉しながらボウルに入れて混ぜ合わせる。

「甘いものと一緒に、春を待って。
食卓manoの
レモンケーキ」

LIFE WITH
DELICIOUS SWEETS
本格的な家ごもりの時間に突入する冬の夜。いつもよりちょっといいねいに、甘いものをつくってみませんか。ふわっと広がるけどももの香りや風味を味わうひと時、贈り物のような時間を過ごせる焼き菓子レシピを教わりました。

素材や道具と
対話しながらつくる、
あさこさんの
お菓子づくり

あさこさんはお菓子について語る時、それは嬉しそうに話をしてくれる。それぞれの素材の作り手たちの顔を思い浮かべるのだらう。「レモンケーキを作るきっかけになったレモンは、いつもお世話になっている生産者の方からの紹介でした。『オーガニックレモンのレモンケーキ』は、このレモンがないと始まりません。『宝ものような素材との出会いは、かけがえない人との縁のたまもの。だからこそ、あさこさんがお菓子を作る過程は、ひと際丁寧だ。』せっかくな素材の美味しさを最大限生かすために、手間は惜しみません。それから、できるだけ心も体も元気な状態で作ることを心掛けています。」

素材同様、大切にしているのは「道具」。手作業で作る工程は一見、非効率的にも見えるが、そうでなければ出せない味があるという。「使う素材も、材料を混ぜる順番も、使う道具も、その全部に理由があります。だけど、一番こだわっているのは、私じゃなくて作り手さんたちです。そう語るあさこさんがお菓子を作る姿は、素材や道具を通じて、それぞれの作り手と会話をしているかのように映る。

人や素材、モノとのご縁を愛おむように作る、とっておきの焼き菓子。その向こうに広がる景色は、驚くほど豊かで鮮やかだ。お菓子の魅力を尋ねると「さっきまで泣いていた子が、お菓子をきっかけに笑ってくれたりするでしょう？ そんなところが好きです」と答えてくれた。あさこさんの焼き菓子は、素材を選ぶところが口に運ばれるところまで、どの瞬間も温かな笑顔で繋がっている。



「raigamonclub」の玄米粉とスイートチョコレートのスコーン。玄米の風味がしっかりと感じられるスコーンは、パンチのある木いちじくジャムと合わせるのがあさこさん流。
※店頭で購入可(季節に応じて変動あり)



岩崎製茶の緑茶とホワイトチョコのクッキー、三角町産の黒糖とくるみのガレット、マヤカカオのサブレ、たから農園のごまサブレ、やまが復刻紅茶とチョコレートのクッキー(左上から時計回りに)。 ※店頭で購入可(季節に応じて変動あり)



無農薬レモンの爽やかな香りと、しっとりとした弾力のある食感が特長のレモンケーキ。エンゼル型で焼いたホールは予約制。リースのように見立て、花や植物を自由に飾る楽しみも。