



06 誰にあげても笑顔になる

【アンジェ・ミチコ】のマフィン

オーガニックにこだわる【アンジェ・ミチコ】のお菓子は、私にとって最強のパワーフード！フランスで修行を重ね、今も照本では貴重なフランス伝統菓子を作り続けているミチコさんは、とても素敵な大人の女性なんです。とろけるような食感のマフィンは、3時のおやつに朝食にと大活躍。季節のフルーツを練り込んだもの、クリームチーズたっぷりのものなどどれも魅惑の味ですが、ショコラティエでもあるミチコさんなので、やっぱりチョコレートがイチオシ。コクがあって濃厚なのに後味はさらりと軽い。食べた瞬間に幸せを感じ、心と身体が一気に元気になります。自分へのご褒美にもしたいし、大切な人にもプレゼントしたいな。これを食べたら、絶対笑顔になると知っているの！

Kanaさん / 広報(珈琲回廊/コーヒーギャラリー)

08 揚げたての食べ歩きが正解

【おいものおやつ】のがねあげ

当店には、甘いもの好きで情報ツウのスタッフが結構いるのですが、私も例にもれず大好き。【おいものおやつ】の「がねあげ」も、どこからか噂をかぎつけ、探し当てました。天草で日常的に食べられているがねあげは、ザクザク・ほくほくの食感が最高。存在がやさしすぎて、食べるたび涙ぐんでしまいます。「昔、ばあちゃんがよく作ってくれたなあ…」と架空の記憶が浮かんでくるほどの懐かしさなんです(笑)。揚げたてを買ってお散歩しながら食べていたとき、脳内に幸せホルモンがすごい勢いであふれ出すのを感じました。ささやかな日常の、忘れられない思い出です。

福本 恵利香さん / 長崎書店 スタッフ

以前から注目していた【珈琲回廊】が、同じ唐人町通りに出店した【虎之助】がすごい！いろんな想像を掻き立てられるエントランスに引き入れられると、極限まで無駄を削ぎ落とした静謐な空間がひろがります。文字に起こしても伝えきれないこの感動、実際に足を運んで体験してみたいなあ。【珈琲回廊】でも販売していたキャラメルナッツの最中や大福は何度いただいても美味だし、この新作の「羊羹サンド」はありそうでなかった斬新なお菓子。僕は緑茶ではなく、あえて珈琲と合わせてのしみたい。ちなみに店名の虎之助は加藤清正の幼名を冠しているそうで、まさに清正公が最初につくった城下町・古町を象徴するお店になっていくのだらうと思います。

江口 泰史さん
(株)Addit 代表取締役 / (一社)KIMOIRIDON 理事

和菓子界のあたらしい動きも
見逃さないぞ
「虎之助」の羊羹サンド



07 やさしさがつまってる

【田中万十 松尾本店】の甘酒万十

普段あまり和菓子を食べないうちの子どもたちも、ここのおまんじゅうはバクバク食べます。レトロな紅白のルックスが何とも言えない味があって、買ったてはホカホカで、手土産にも最高。おまんじゅうって幼い頃はよく食べていた記憶がありますが、今は売っている場所も限られているような…。2年くらい前にこちらのおまんじゅうを食べたとき、久しぶりの甘みが嬉しく、懐かしさとやさしさに包まれたような気持ちになりました。

AYUKOさん / スタイリスト(hair salon ライラック)

09 いつしか虜になった メロンショート

【トワ・グリュ】のメロンショート

出会いは1年前の夏。デバ地下を歩いていて、思わず目を奪われました。あまりにもキラキラしてて、かわいくて……！ちょっと疲れていてご褒美がほしいと思っていたので「これだ！」と思い、母と自分用に1ずつ買いました。淡いグリーン色のメロンを丸くくり抜いたものがたくさん載っていて、スポンジの間にも甘〜いメロンがたっぷり。なめらかな生クリームも最高に美味しく、すっかりファンになってしまいました。こちらはメロンの旬・夏だけの特別なケーキ。また来年、再会できるのを今から楽しみにしている私です。

東 瑞夏さん / ファッションスタイリスト(有限会社 山野事務所)

10 届くたびに、胸がときめく

【お菓子のお家 hibi】の季節のタルト

皆様ご存知の季節のタルトは、[HOTOLI]でも月に1回ほどご予約販売会を開催している、大人気のお菓子です。Instagramで発信されているケーキがずっと気になっていて、2年越しにお声かけさせていただきました。溫和で可愛いお人柄がにじみ出ている飾り付けも、みずみずしく美しく。ちょこんと載せられている旬のフルーツも、眺めているだけで思わず笑顔になります。しっとりとした甘さのある生地やクリーム、サクサクほろほろのタルト生地の対比も素晴らしい、次の季節が楽しみです。

林田 百合子さん / [HOTOLI] いえとくらしの道具 店長

人の数だけ、おやつ時間はあ
いくつになっても幸福感で
すうっと満たされる、あの特別なひと時。
準備ができたなら、
ショートケーキのフィルムが
重なっている部分を、フォークでめくって、
焼きたてのクッキーに、
タルトに、スコーンに手を伸ばして。
そうそう、あたたかいお茶を淹れるのを忘れずに。

02 世界一のジェラートは 山鹿にあった

【ricca】のピスタチオジェラート

フードコーディネーターの看板を掲げはじめた頃のこと。ある晴れた休日、平山温泉に行きました。湯上がりに甘いものでも食べたいなあ。でもまさか、こんなところにカフェなんてないよね…と思いつながり着いたのが、森の中の洋館のようなパティスリー【ricca】でした。前情報もなく、期待もせずにジェラートを食べてみたら、驚愕。まさに、ピスタチオより美味しいピスタチオジェラート！一口食べただけで、良い材料を使って丁寧に作られていることがわかります。さっそく東京の友人へ贈ったところ、彼女も驚き「うちのお中元も今度からこれにする！」とのこと。

渡辺 夏子さん / フードコーディネーター(Nut's Co.代表)



【季乃菓】の抹茶クリーム大福「利休」

【季乃菓】は、東区月出の住宅地にひっそりと佇む、隠れ家のような和菓子屋さん。お客様から教えてもらって知りました。店頭と並ぶお菓子は、季節の生大福や創作菓子など、どれも本当に美味しそうなのばかり。でも、私はお気に入りの抹茶クリーム大福「利休」にまっすぐなんです(笑)。柔らかな求肥、香り高い抹茶のクリームが絶妙で、上品な美味しさがたまりません。毎回利休のみを購入して、間違いない2つはベロリ。夫も大好きなので、バレンタインにはチョコレートではなくこれをあげたことも。つい最近も「そろそろ利休、食べたいね〜」って夫婦で話していたところでした。

erinaさん / セレクトショップ[craque]代表

お菓子と人と、

特集



【ミス・フルーツパーラー】のフルーツタルト

ケーキに対する感想としてはおかしかもしれませんが、【ミス・フルーツパーラー】のタルトは、誠実そのものの味。フルーツの品種や鮮度はもちろん、美味しく感じられるカット、タルト生地やクリームとの相性まで、真摯に真面目に考え抜いたことが伝わってきます。つまり、ものすごく美味しい。要予約のホールタルトは芸術品のような美しさでそちらも大好きですが、ふらっと立ち寄って購入できるカットタイプも気軽に楽しいです。こちらのお店に通うようになってからは「あ〜、もうすぐ梅の旬が終わっちゃうから食べに行かなきゃ!」とか「そろそろデコボンが並ぶかなあ」なんて、自然と四季の移り変わりを感ぜられるように。子どもたちが寝静まってから、こっそり冷蔵庫の奥にしまっておいたお菓子を取り出して、にんまり。甘いものが与えてくれる心の栄養に、助けられっぱなしの毎日です。

井岡 麻子さん / ライター(イセキ文書製作所)

ひとりの時間
の大事な相棒

03 僕が高校生のころから 変わらないかりんとう

【小国かりんとうの会】のおぐにジャージー牛乳かりんとう

自他ともに認める甘いもの好き。自分でクッキーを焼くこともあるし、あんこも生クリームも焼き菓子もいけるクチですが、今回おすすめするのは懐かしいお菓子、かりんとう。水を一滴も使わず、小国特産のジャージー牛乳と蜂蜜だけで練り上げたかりんとうは、派手ではない素朴なミルク味ですが、自分でも気づかないうちに手が伸びて、止まらなくなる美味しさ。カリカリの食感と、飽きのこない味の虜です。地元のお母さんたち【小国かりんとうの会】のみなさんがシンプルな材料で手作りされていて、僕が高校生の頃からずっと変わらない味。大人になっても大好きなお菓子なんです。

穴見 春樹さん / フォトグラファー・ビデオグラファー(スタジオgraine)

04 かわいいのにロックなタルト

【tartelette】のタルト

1/4カットから購入できるタルトは、常時3〜4種類。季節が感じられる素材と、独創的な組み合わせが魅力です。かわいだけじゃない、どこかロックな部分があるのも【tartelette】ならではの。店内のインテリアや器のこだわりも、タルトに反映されているようで好きですね。普段は福岡で仕事をしているので、熊本を訪ねたときにまとめ買い。食べきれなかった分は、冷凍ストックして大事に味わっています。冷凍に適している種類や、美味しい温め方も店主にしっかり伺って、なるべく美味しい状態をたのしんでいます。

瀬田 佳世さん / アートディレクター・デザイナー(みずうみデザイン室)