

洋菓子好きの人のための扉

京都を訪れた観光客は「京都＝和菓子」という図式にこだわってしまうのだろうか。

京都にだって全国に、いえ世界に誇れる洋菓子がたくさん存在するのだ。

ハイカラさんの時代からあるクラシカルなお店から、

人気コーナー

美食のアンテナ

リミックス版

スーパー・ハッピー♡スイーツパワー



お菓子の近所物語

ハリのコリドー街にあるようなめっちゃ洒落たお店まで、作りたての繊細な洋菓子を気軽に毎日でも食べられるのはシモテイの特権。

スタンダードな人気を博すいちごショート、

季節のフルーツいっぱいパイ（シャレじゃないぞ）、

話題の方又し、なんでもありです。

この際、シュークリームの正式な食べ方がなんとたらとか、

デートの時にミルフィューをオーダーすると食べにくく、

悲惨な状態になるとか、

そんな人の目を気にしていたらケーキは

おいしく食べられません。

気になるのは体重だけです。さて甘党の皆さんお待たせしました。

至福の時間を過ごしてください。



と、言うわけで、洋菓子好きは上段を

イラスト/両口和史
取材・文/大塚祐希 井口啓子
はるのいずみ 中村早智
写真/小笠原圭彦 中川アキラ

和菓子好きの人のための扉

思いあたることはありませんか。夏はいちごフラッペンなんかより

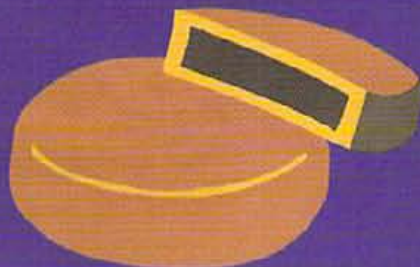
宇治金時にソッられる。シャブシャブ食べ放題の後は

バナナより抹茶のアイスを選んでしまう…。

実はあなたの中の抹茶&アンコ指数は結構高いかも。

それもそのはず、だって日本人なんだから。花見には団子、

端午の節句には柏餅にちまき。



さてさて、日本には一体いつから和菓子が存在したのだろうか。

千利休の時代にはすでに茶の子が大人気だったので、

もっと昔。7世紀頃遣唐使が蜂蜜を持ちこんで「唐菓子」なるものが

登場したのが最初だろうか。

もちろんそれ以前にも穀物を加工した

「もちい、たがね」といった菓子らしき食物はあったが、

いずれも神への供物で、おやつとして食べる

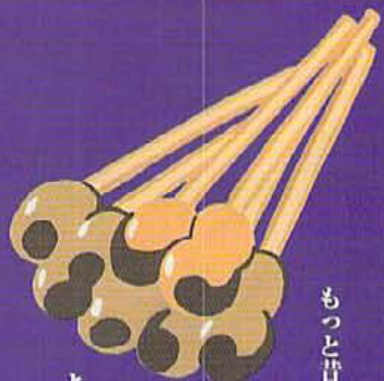
習慣はなかったらしい。そう言えは寺や神社の近くには

何故かおいしい菓子が多いいんだな。

よし、難しい話はこれくらいにして、おやつにしましょう。

ここは京都、寺と神社と和菓子のメッカ。

と、言うわけで、和菓子好きは下段を



北白川 **フレイバー**

Flavor

レモンシフォンケーキ

1カット ¥350 (テイクアウトの場合)



フレイバー
京都市左京区北白川東瀬ノ内町44
☎075-721-4928
●10:00~19:00/無休

ノーファットの
シフォンケーキは
天使のようなやわらかさ。

● SKILL POINT ●



「フレイバー」は全国に12店舗、一定の味を保つために製法を厳密に統一して生産されています。ケーキを焼いた時、電子レンジと似た感じがしないのが、油を使わず焼いた証拠です。

明治初期の創業と共に多岐にわたる高瀬川ほとりの店先の鉄板で昔ながらに焼かれる望月。回転焼きとか似たものはあるけど、ほっこり手作りの温かな味はやはり他の比ではないでしょう。何といっても感動なのは生地

手焼き生地に粒餡がギツシリ
京で愛され続ける昔ながらの素朴さ

望月
¥180

三條木屋町 望月本舗 もらづきほんぼ

望月本舗
京都市中京区木屋町三條小橋北詰
☎075-231-4125
●9:00~21:00/火・第4水休



海道産、しっかりと皮を残した素朴な歯ごたえがたまらない。最後に上から生地を塗り、裏返し火を通し完成。焼き立てでもいいけど、あくる日はさらに皮が立ってしっとり。オーブンで焼き直してアツアツをハフハフやって



脂肪分をいっさい使わないでヘルシーに焼き上げている「フレイバー」のシフォンケーキ。丹念に泡立てられた卵白のふんわり感がたまりません。お店ではホイップクリームやアイスクリームにフルーツをトッピングしていたいただきます。テイクアウトではカットしたものはもちろん、丸ごと1コを買って帰る人が多いようです。そのまま食べてももちろんおいしくいただけるのですが、ケーキ生地としてデコレーションを施すのもひとつのアイディア。そんなニーズに対応して、「フレイバー」では地方発送もできるよさになっています。密閉パックでできたてのおいしさをおまかせのシフォンケーキを大切な人にプレゼントするのもお洒落ですよ。



脇坂 友彦 さん
りせろかともひこ
さわやか系の彼が「フレイバー」京都店のセールスマネージャー。彼自身、結婚式の引き出物でシフォンケーキをプレゼントされたのが、「フレイバー」とのそもそもの出会いだとか。
昭和40年10月12日生 30歳



これぞ職人技



こんがり焼けた皮いっぱいに、しっかりと煮いた大豆の自家製粒餡を詰めていく。餡は皮をしっかりと焼いたつぼ餡、それを上品に飾りつけ、これが庶民の望月の所以だ。



4代目
松井効一 さん まついいこういち
22歳から約30年店に立つ松井さん。「昔は店が小橋南東角にあって、カドマンとか呼ばれてたんですえ」デパートの催しなど一切断り、この場所だけで代々の味を頑なに守り続ける。昭和19年7月22日生 52歳



高屋利光 さん
たかやとしみつ
「美味しさの秘密を知りたい」とバウンドハウスに入店。その後他店で納得いくまで修行をつみ、去年ついにカムバック。現在も研究に余念がない。頼もしい若き店長。
昭和40年9月14日生30歳

河原町蛸薬師 **ボテロ**

Botero

メロンのショートケーキ

¥900



ボテロ
京都市中京区河原町三条下ル三丁目
奈良町291アリート館1F
☎075・252・0323
◎12:00~22:30/第3水休

スポンジと生クリームとメロン 食べ頃が即、三位一体なる贅沢…

あの「バウンドハウス」系列店だけに、素材の良さと味は保証済み、中でも「メロンのショートケーキ」は、抜群の味を誇る静岡の地メロンがゴロゴロのっかるゴーヤスき。スポンジは前日に本店で焼き上げ、少し落ち層がせた食べ頃を使用。これを直前にカットして、上から生クリームとメロンをその場でトッピングするのがミソ。生クリームは東京本店と同じものが、毎朝配達されている。良質で新鮮だからたっぷり食べても全然もたれないの！全部いっぺんに頬張ると、これまたシューン！って。この作りたての美味しさは「バウンドのケーキは食べることあるし」って人も絶対試す価値アリ。その上セットで頂くお飲物¥450〜が¥200引き。

SKILL POINT



仕上げに少量の抹茶で色付けした、特製生クリームをパイピング（線状に落とす）で、手先の細かな動きで微妙なラインが次々に描かれてゆく。メロンの編み目模様が見た目にも爽やかで美しい。



川池慶子 さん かわいけいこ
今宮神社名物おぼあちゃん（表紙のおぼあちゃんです）の実娘、川池慶子さん。上へへ嫁ぎ一度は家を出たが、現在は店を継ぎ、土日など朝から晩まで、休む間なく元気に店を切り盛りする。
昭和10年8月14日61歳

創業350年、江戸時代から続く今宮さんのあがり餅。流行病を直すため神社に奉納したところ、病がピタッと直ったことから、厄除けとされたらしいが、わざわざ食べに行きたいケルメな味。要するに焼いたお餅に甘い白みそダレを付けてあるだけなんですけど、それがまた独特。おぼあちゃん（ミソダレ）とお米を濁すと苦味、その秘密はミソダレではないはず、餅は一口大にちぎり、先が分かれ竹串でクネクネ縫うように刺し通す。この餅がつかえなくてないと刺し通さず、外くんが中ほんわり風味も生まれな。竹串の先つっぽりにチョコント一体化した形態も、あぶる時落ちにくくする為とはいえ、タレと絡みもよく棒指みたいでカワイイ。頼む即座にこんがり炭火であぶり、ポチヨンとタレに付けて出しにくれる。一本一本、ゆつくり楽しんで頂きたい。

今宮神社 鈔屋
かざりや

あぶり餅

1人前(15本) ¥500
(お土産は3人前¥1500)

鈔屋
京都市北区紫野今宮神社東門前南側
☎075・491・9402
◎10:00~17:00/水休



香ばしい餅にコッテリみそダレ
ひとくちサイズもまたよろし:

これぞ職人技



両手いっぱいを持った10本以上の餅を、鍋裏の炭火で均一に揚げ目がつきよう。粘りかすように煎焼もむっくり返し煎焼する。炭火かつ両手な手さばきは、もはや蒸餾のワザだ。



久木 実 さん
ひでせみのる

クラシックギター奏者でもある久木さんがお菓子に目覚めたのは15年前のヨーロッパ修行中。以来「周囲にのせられ」店を持つまでに。尚方を愛するが故ハードな毎日を精力的にこなす。
昭和26年8月13日生 45歳

御幸町錦 **ル・ペール**

Le Pore

フルーツケーキ

¥400



ル・ペール
京都市中京区御幸町通錦小路上ル
☎075・256・7272
●11:00~18:00/水休

レミーマルタンを
ふんだんに使い
愛情と年月をかけジワジワ熟成

手間ヒマかけた手作りケーキが評判の店だけど、この「フルーツケーキ」に至ってはもう年数の込め方がハンパじゃない。見た目は地味だけど、今店に出てるのは実は去年の秋に作ったもの。つまり食べ頃まで約1年の年月、たっぷり愛情を注ぎ込んであるのだ。「えー大丈夫？」とか思うけど、ママに取り出しているブランデーをたっぷり溜りジワ熟成させてあるから大丈夫。しかもそのブランデー、酒飲みなら「なんでケーキに...」と涙する高級銘酒レミーマルタンを惜しげもなく使用。オレンジピールやレーズンまでマルタンに4年近く漬け込んだ特製品だ。つていうから、もう美味しくない訳がない。薄くスライスして紅茶やお酒と一緒に召し上がれ。



SKILL POINT



冷蔵庫から取り出したケーキに、ひっくり返す程のレミーマルタンを塗り込みますようにまじり、再度ピエールでピツナリと包み冷蔵庫へ。約1年の間、ひたすらこれを繰り返すことにより香気あふれる生み出された！



3代目
黒本平一 さん
くろもと へいいち
「なんにも覚えてもろてへんけど、手が勝手に覚えてた」店に立ったのは20代の時、今では「なぶっただけでも味も何もかも分かる」までに。趣味はカメラで昭和15年6月13日生 56歳

出町柳 出町ふたば

でまちふたば

栗餅

¥150



出町ふたば
京都市上京区出町通今出川上ル青電町236
☎075・231・1658
●9:00~17:30/毎火・第4水休

商店街で庶民に愛され早100年。毎日職人が通い腕をふるって。ふたばといえは豆餅にちがひがたけ。それは栗餅を食べてから云いたい。これは豆餅の栗版ともいうべきもので丹波の上質な栗が手に入る9月、11月の間のみ販売。栗は約8時間水に浸し、果皮と上皮を剥いてそのまま蒸す。果皮は残すのがポイント、これを取るため刀物を大

旬の丹波栗の時期のみ味わえる
プレミアア付きのなめらかな旨さ

れを味が損なわれること。お餅は近州の有機二重餅米100%、小豆は北海道は十勝産。「今年はお豆の出来が良すぎて、味がよつと濃くて調整が難しかった」と豆の微妙な具合にも敏感なのはさすがです。なめらかなお餅と柔らかい栗、ほのかに甘い小豆がホロリ口の中で溶け合う様はもう。数は限定、売り切れには注意!!

これぞ職人技



つきたての餅に蒸した栗を加え混ぜる。ただ加えるのではなく混ぜ込むのがポイント。しっかり餅となじみつつ、ちゃんとツブを残した絶妙な混ぜ加減が、なめらかな食感の命なのだ。





石川 正樹 さん
いしかわ まさひろ

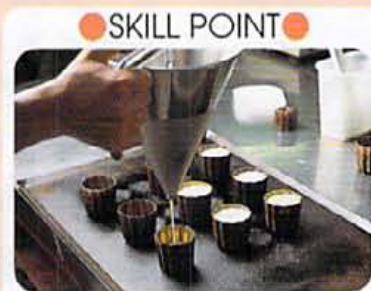
レマン館セカンドチーフ。7年目にして焼き菓子全般を担当。「カヌレは焼き具合が勝負。適度な焦げと中身のしっとり感のバランスはどこにも負けません」と語る26歳。昭和45年4月15日生 26歳



レマン館
京都市中京区西ノ京南円町83
☎075・841・4144
🕒9:30~21:00/第2・3休

**焼きたての
香ばしさそのまま
一度は体験してみたい不思議食感**

フランスはポルドーの修道院で生まれた古典的な焼き菓子、カヌレ。このお菓子の魅力はなんといってもカリカリした外皮とその外見からは想像もできないフワッとした中身。この食感のギャップにつける。釣り鐘型の型に蜜ろう(蜜蝋の単一の油分)を塗りアパレイユと呼ばれる生地を流して焼くのが一般的な手順。あくまでも食感にこだわったレマン館のカヌレは蜜ろうの代わりに離型油(なたね油)を使用。これが他店と一線を画する艶とカリッとした歯応えの秘訣。独自の割合で作るアパレイユはコニヤックで味を整えた後、24時間冷蔵庫でねかせられる。これを型に流し込み、1時間半かけてゆつり焼きあげ出来上がり。カスタードにも似た柔らかな甘味がカリッ、フワッの後に広がる。この感覚がクセになる。



「できたてのバリバリ感を楽しんでもらいたい」という理由で1日に30個しか焼かない。売り切れごめん。焼き上がりが店頭にも並ぶ登りが強い日。



東山 **末廣屋**

すえひろや

老松 (おいまつ)

¥2900 (箱小)・¥4700 (箱大) (¥400/100グラム)

お酒のあてにも最高!
冷やして食べる半生和菓子。

見た目が松の皮に見えるところが名付けられた「老松」はバリエーションでチョコクッキーの様ですが、しっとりした食感で口の中に丹波の大豆言あすきの風味が広がる、れっきとした和菓子です。こぼんとメリケ



末廣屋
京都市東山区泉涌寺街々森町3
☎075-561-6043
🕒9:00~19:00/水休



これぞ職人技



こなし(生地)を四角くのぼし、カッターのロスをできるだけ減らす。簡単そうだけどこれが結構難しいのです。後、大きさを合わせるため定規を使って切る。一なんて几帳面!



酒井 誠一さん さかい せいいち
昭和18年生まれ末廣屋二代目。若い頃は先代に「よういがかされた」ほど厳しく仕込まれたとか。昔無口でおとなしかったそうだが、今はお年より若く見え、明るくお元気。昭和18年10月13日生 52歳

めずらしい。「それでも、前の味と違う」とクレームつけるお客さんもおられるから、人間の舌も面白い加減な所がある」とご主人。ひんやり冷やした老松は意外なことにお酒のあてに良いというファンも多い。

今出川 童夢

Dome

ドライフルーツと木の實のタルト

¥300



本川 恵子 さん

パティシエ専門学校卒業後、数年間、調理師として活躍。15年前ケーキショップ、ドームを開店。以来、女性ならではの感性と細やかさで人気タルトを焼き続けるオーナーシェフ。昭和30年3月13日41歳



堂夢

京都市上京区今出川通り寺町
西入ル大原口町223-2
☎075-256-3557
●10:30~22:00/第2火休

素材の個性を
200%引立てる

ケーキ屋さんの季節限定タルト



SKILL POINT



タルトの命とも言うべき歯ざわりを作り出すアーモンドクリーム。フィリング(詰め物)の水分を吸わずサクサク焼き上がったタルトが口の中で香ばしさと共に崩けたる感じがたまらない。

同志社大学の並び、今出川を東にいくとコソクのある甘い香りに思わず足が止まる。決して広くはないが手作り感漂うウッディーな店内はいつも学生で賑わっている。彼らのお目当てはドームのタルト。旬の素材を使ったタルトは約20種類、日替わりのケーキと共にシヨーカーズに並ぶ。主役となる菓物やナッツは素材の良さを考慮して時期モノに限定。さらには、その素材の味を存分に引き立てるフィリングをおのおのフレンド。リンゴにバナナを合わせるように洋酒やスパイス、ハーブを使い分け素材とベストな関係を作り出す。単なる甘い味に終わらないメリハリのある味は日本人好み。ファンは年齢層も幅広く、近所のおばちゃんに人気があるのもつなげる。



池田昭吾さん いけだしょうご
ひとつ物を買うにしても、値段や流行には見向きもせず、ただ良いものを見極める。その姿勢はもちろん仕事でも同じです。店頭で見せてくださった笑顔がとても印象的。昭和5年7月17日生68歳

窓際に鉄板がある神馬堂の前を通ると餅の焼ける香ばしいかおりに誘われます。見れば、両面キツネ色の餅がおいしそうに並んでいて、思わず焼きたてをひとつ。ひよひバクサイズで、1個100円。「やきもち」は、明治5年から作り続けられている上賀茂名物で、お土産によく利用されますが焼きたてホカホカをその場でバクリと

薄皮やきもちはおひとつ百円！
いくつ食べても飽きのこない

はおぼるといふファンも多いです。お味の方は、嚼めば嚼むほど餅米と小豆の自然なうま味が出てくるから驚き！絶妙な焼き加減とあつさりした後味にそまられて、ついつい食べ過ぎてしまうのでご注意ください。閉店前でも売り切れるなんてたまあることで、早い時は昼間にも、観光シーズンには行列もできるほどの人気ぶり。

上賀茂 神馬堂

じんばどう
¥100

神馬堂
京都市北区上賀茂御園口町4
☎075-781-1377
●7:00~16:00 (売り切れ次第) / 木休



これぞ職人技



小豆の風味を上手に引き出し、餅はとろけるほど十分つく。餅の膨らみと焼き色を見つづ意匠の上で餅を数回くわくり返す。動をはたらかせ、丹精全て「ちょうど良い」加減に。



高宮知子 さん
たかみやちこ

「大変だけれど一人は気楽でいいよ」と言う店長さんはもともとケーキ屋にあこがれるひとでした。「こんなに早く夢が叶って、毎日が楽しい」と飾らない笑顔がステキ。
昭和45年1月30日生 26歳

嵯峨 ブラウニー

Brownie

フルーツ・シュークリーム

¥350



ブラウニー
京都市右京区嵯峨天龍寺
瀬戸川町6-13
☎075-681-9772
◎11:00~22:00/木休

見てるだけでも 顔ほころぶメルヘンチック ・シュークリーム

カスタードがたっぷり詰まったブラウニーのシュークリームはメルヘンチックなデコレーションで見てるだけでもしあわせ。食べるときは思い切って大口でハクッと一口。パリパリと香ばしいシュー皮と生クリーム入りの軽いカスタードがお口の中でとろけるよう。フルーツには各々に合ったリキュール風味つけもぬかりなく、大満足の味。他、チュールでプロ型のびっくりシュークリームをモチーフに。但しメニューは日替わりなので特に食べたいものがある時は前もってチェックすることをオススメします。テイクアウトも勿論OK。嵐山で人力車を引くお兄さんや近所のおばあちゃんが常連のこのお店は嵯峨の穴場です。

SKILL POINT



シュー皮を伸ばすためには、水とバターを大きな湯が磁器からボコボコ出るまで、十分沸騰させることが大事。また、小麦粉をよく混ぜるのもポイントです。



昌山基烈さん まさむね
「ワシでえんかいな」とハニカミ気味におはぎづくりを実演してください。昌山さんは、あおいやに勤めて20年になる超ベテラン。今はお菓子づくりだけでなく、販売でも活躍中。
昭和26年4月24日生 45歳



上賀茂 葵家総本舗

あおいやきつほんば

おはぎ

¥170

葵家総本舗
京都市北区上賀茂神社鳥居前
☎075-761-1594
◎7:00~17:00頃/無休



モチチリ歯応えに恋する オトコたちも多いんです。

上賀茂さんの境内の出入口にちばん近いところにあるお店がおいしいです。アツサリ甘味のおはぎは、老若男女問わず、絶大な支持を得ています。軽く3個はベロリとたいらげてしまふ熱狂的男性ファンも少なくないとか。人気の秘密は3、4回もアツ抜きして完全に小豆の雑味を除き、サラメでスッキリ仕立ての味に仕上げた簡と、近江の羽

これぞ職人技



モチチリした歯応えの秘密は素材だけではありませぬ。お米を蒸した後、さらにじっくり蒸らします。そうするとお米が適度につぶれた最高の状態「半崩し」になるわけです。

京の菓子店

先生 森 重之さん

東京、ヨーロッパと修業に渡り、ポールボキューズの製パン部門を経て、昨年11月にパンとケーキの店をオープン。ワルダーとはドイツ語で「森」。そうなのです、店長の森重之さんの名前が由来です。辻製菓学校の同級生と一緒に渡欧した友人たちと開いたこの店は朝7時から山科の住宅街に、焼き立てのパンの香りを届けます。若干27歳、自らが作るお菓子のようになくやさしい笑顔の森さんたちは、近所のマダムたちのアイドルなのです。



●ワルダー
京都市山科区北花山中道町52-75
☎075・593・2904
●7:00~19:00/木休

ワルダーの「ケーゼクーヘン」

材料 (18cm型1台分)
クリームチーズ 300g
グラニュー糖 95g
サワークリーム 100g
無塩バター 50g
バニラビーンズ 1/4~1/6本
卵黄 2個
全卵 2個
コーンスターチ 15g
スポンジ台
※チーズ、サワークリーム、
バターはすべて室温で
もどしておく



先生 石田洋治さん

15歳の時から山科の亀屋さんで13年間修業を積み、25年前にこの一乗寺に店を開く。以来、駅前商店街の和菓子屋さんとして広く愛され続けている。にこやかな笑顔と気さくなおしゃべり。思わず心がなごむ石田さんの人柄そのままのような、本当に高村な甘さのおいしい和菓子ばかり。昨年大学を卒業して、本格的に二代目としての修業を始めた長男の純一さんに、熟練の技を伝授中とのこと。



●亀屋光洋
京都市左京区一乗寺私殿17
☎075・711・3764
●9:00~20:00/水休
(第1水は営業)

亀屋光洋の「栗もち」

材料 (12個分)
もち粉 80g・グラニュー糖 80g・水 80cc
・こしあん 80g・栗の甘露煮 12個



街中に麗しく甘いお菓子があふれている。和菓子はもちろんだが、洋菓子もはつきり書つて京都のスイーツはレベルが高い。ならば、この層がまますべて、プロの技と味を、勉強させてもらいたい！ホンマにお忙しいところを押しかけてエライですね、まかせん、丁寧なご指導感謝します。戻った通りに作ってみよう。



取材 田中尾弘子
写真 石田洋治

亀屋光洋

田中尾弘子
ケーキバイキングでの自己最高記録は12個。実は胃腸が弱くお腹をよくこわし、またチョコやコーヒーによる慢性ニキビ症という二重苦にも屈せず、甘党道を邁進するライター。

もっと食べたいたいこのお菓子

ああ、もっとお菓子が食べたい。そんな単純な衝動に駆られて京都の街をさまよって見つけた、新定番なこの店、超穴場なあの店。絶対オススメの一品勝負、食うか食われるかは、あなた次第だ。さあ、フェイムをもって街を歩こう。賞味期限のない、ストリートな6店の紹介。

寺町 せいほう チョコマーブル ¥300



質・量・アイデア凝縮の絶品
カリスマ性が光る
せいほうケーキ



淡みのないおいしい紅茶に添えて出すために作り始めた手作りケーキが今やフリークの間では知らない人はもぐりどさ言われるほど有名に。ご主人が厳選した素材しか使わず、見事にその風味を活かし切っているのがスゴい。それでいて飾らない雰囲気がお店の人気の秘訣でしょう。大きさの劇にボリューム感があるのもウレシイ。レポート100以上で、毎日15種の定番と季節のケーキ数種が店頭で売られ、奥の喫茶室でも味わえます。口溶けがよく純度の高いチョコレートをはさんだチョコマーブルは人気商品のひとつ。

■京都市中京区二条通寺町東入ル榎木町
☎075-252-6655 ☎030-2300 (テイクアウト)
☎1000-2200 (喫茶)
1800~夜相談 (ディナー要予約) / 無休

しっとり
シフォンを
作るのには
シフォン大好き
の女性なんです



祇園 福栄堂 祇園の月 ¥600 (12個)

■京都市東山区四ッ堂通
手角 ☎075-316-1111
3078
平日 10:00~12:00
日祝 10:00~12:00



四ッ堂通手角のちよと角にある福栄堂は、あの一銭洋食の姉妹店。その名物和菓子には、八坂さんにお参りしたおぼあちゃんが必要買ってきてくれたという人も多い祇園の月なんです。形はまんまるの一口サイズで、こしあんとおぼろ月と満月に見立てています。スッキリした甘さの餡はいちばん細かい目の網でこしている、なめらかなさわり。秘伝の製法で蒸している団子はシャキシャキとした切れの良い歯ごたえです。夜遅くまでお店が開いているので、祇園で少し飲んだ日のおみやげにも人気があります。

まんまるお月様のような団子を一口でヒョイパク



一条寺 中谷菓舗 でっち羊かん ¥400 (1本)

取材：文ノ大塚花子 ほんのしずか
監修：小島真生 八丁大塚花子

編集後記

やはり女性は、甘いモンが入るところは別なのだ。従って「もつ、おなかいっぱい」なんて言っているコども、ケーキ食べる？と聞くと、やはり「○○食べ

る」という。先日、某女性に「今度の特集、お菓子なんやけど、何かない？」と聞くと、あそこと行ってみようと言われた。夕食後にもかかわらず。で、実際に注文しようとするところ「あー別のモン、頼んでな」ときた。この言葉には「あなたのヤツも食べてみたいから、半分つな」というニュアンスがとてま素直に含まれている。案の定、僕が食べようとした黒砂糖のケーキの半分は、彼女の第二の胃の中である。



北大路 エム・マフィン
ブルー・ベリー・マフィン
¥170

カナダの家庭の定番おやつは妊婦さんのカラダにもよし。



昨年12月にオープンしたマフィン専門店エム・マフィン。北米の家庭で一般に子どものおやつとして作られるマフィンを再現している。8種の定番と季節に合わせた日替わりメニュー約25種が店頭並び、レパートリーの総数はすでに100種というから驚き！甘さは控えめで卵・バター・ハチミツ・牛乳をふんだんに使用しているため、栄養価が高く、妊婦さんや授乳しているお母さんにもってこい。ブルーベリーはキレイな天然色が印象的。近くの学生やOL、男性にも人気で、一度に3つは軽く平らげていくとか。

■京都市北区北大路通り
島丸東入ル北側
☎075-495-7676
●1000~2000 / 月休

上京区 ラ・ジゴン
シフォンケーキ・バナナ ¥380

北野天満宮東門のすぐそばにある小洒落たシフォンケーキ屋さんが、ラ・ジゴンです。洋書でレシピと出会って以来、店長さんはシフォンケーキを焼き続けています。ベーキングパウダーなどの添加を極力おさえ、熱がよく回るオーブンを使用するのがおいしく焼くコツだそうです。城島の養鶏場から届く新鮮卵も風味に広がりを持たせています。甘さは極力控えめで、しっとりした焼き上がりのシフォンはケーキファンの女性だけでなく、近所のお年寄りや子供さんにも大人気。中には朝ごはんがわりに買っていく人もいそうです。

■京都市上京区北野天満宮東門前
☎075-461-7858
●1100~1900 (品切れ次第終了) / 日休



あなたかもし第一の胃袋(甘いモン仕様)をお持ちなら、以下の店もおススメする。誌面の都合上、カットを省略させていただきます。

北山大宮西の「H・スミン」(0775・4955・5857)・サツマイモを使ったシュークリーム、イモシューがムチャ旨い。夏はお休み。9月上旬には新イモを使って再開されるから、その頃が狙いだ。岩倉でひっそりとオープンしていた「がくや」(0775・7

12・6388)は粗製糖を使った自然の味。鈴まんにゃうは朝までたてが旨い。嵐山の北野インドカレーのとなり、「パドレマートレ」(0775・8665・0141)のジェラートは、観光客を押し返して食べる価値大である。

それと：アツ、もうスペースがないッ！ 続きは次号で！

本誌 藤枝雅一

下鴨 いろは菓舗
上用饅頭 ¥150



その日につくって、その日に売るフレッシュ上用饅頭をパクッ

和菓子の定番中の定番といえば、やっぱり上用饅頭です。おめでたい日のものは「上用饅頭」とも呼んでいるいろは菓舗の上用饅頭は丹波のつくね芋と砂糖、そしていちばんキメ細かい上用粉(米粉)を使った皮と、十勝の小豆と氷砂糖でつくったスッパリ仕立ての餡で構成されています。スッと効いて、スッと引く、そんなさわやかな甘さが特徴。新鮮さを大切にしているため、その日につくったものは、その日のうちにすべて売り切ってしまう。さあ、まわりに誰もいないことを確認したら、一口でパクッといたきましょう。

京都市左京区北大路下鴨中道下ル
☎075-781-0067
●700~1800 / 火休



この変わった名前は米と小豆を手で混ぜ合わせることを“でっちら”と呼ぶことからついたそうです。竹の皮に羊かんを流し込んで固めるでっちらかんは、竹皮の保存・殺菌力のおかげで日持ちがよく、丹波小豆の豊かな風味も逃さず保ってくれます。竹皮には今では希少価値の高い日本製の真竹を使用。薄くてしなやか、香りが良いのが特徴です。涼しげな竹の香りとみずみずしい羊かんのあっさりした甘味が相性良く、後味さわやかです。店のお茶席でも300円で味わえますが、一本買って丸かじりするのがオススメの食べ方。

■京都市左京区一寺寺ノ木5
☎075-781-3001
●800~1800 / 水休

涼しい竹の香りは一条寺の郷土名物



嵐山

ガトー・ド・ピガロ
ショコラ・ノアール 400円

ショコラが舌の上で踊る
繊細かつ華麗な芸術品

ショコラスポンジに二重のガナッシュムースがペリス。網状に細工したチョコで囲み、さらに削りチョコとココアパウダー、チョコの枝葉で飾りつけ。「とにかく個人的にチョコが好き」



ソフト感とパリッという歯ざら。せみと苦み、チョコのやべでが繋が

コレイトが大好き」シェフ西さんのケーキは万人に響びません。自分の美学をとことん追求。それでも嵐山の住宅街の小さな店はいつも賑わっています。



微妙な温度調節が必要なチョコの繊細さを重なるデコレーション。



■京都市西京区
嵐山東一川町3-19
☎075-872-3707
●9:00~21:00
(オーダーストップ) / 火休

寺町今出川

大黒屋鎌餅本舗
かま餅 180円

ムッチリやわらか求肥と餡
いにしえから豊作を願う味



江戸時代に鞍馬口の茶店で評判だった鎌餅。一時期途絶えた庶民の味を明治30年頃に復活させたのは「甘いものが大好きだった祖父」と笑いながら話してくれた三代目のご主人。練ったもち粉を時間を加えて白ざらめを加えた餅皮は、不思議なことに2、3日たってもやわらかいまま。たつぷりのこし餡を包み込んだ絶妙の甘さ加減。



熱いうちに手早く包む。餡が薄く透けるほど均等にのばし鎌の形に。



■京都市上京区寺町今出川
上ル四丁目阿弥陀寺前町25
☎075-231-1495
●9:30~20:00
/ 第1・3水休

テイクファイブ シフォンケーキ 350円

ジャズの流れる駅前カフェ
お楽しみの本日のケーキは

宇治

生クリームリキュールがけを添えて。飲み物セットはお得な580円。



この日はオレンジを絞り、メレンゲをつぶさないように混ぜ込みます。



■宇治市小倉町神楽田33-47
☎0774-21-3896
●11:00~24:00 (オーダーストップ) / 不定休

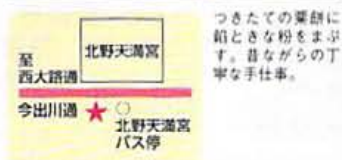


粟餅所・澤屋 栗餅 1客 500円

天神さんの名物栗餅は注文ごとに作りたてを

北野天満宮

今では貴重となった国産の粟にもち米を1割混ぜるだけ。甘味も添加物も一切なしで、ほんのり苦い栗の風味が口の中でやさしく広がります。注文のたびに目の前で作られてくる栗餅はこし餡3個ときな粉2個で一人前。できたてをその場でいただくスタイルは、北野天満宮境内の茶店として創業した300年以上前から変わっていません。



■京都市上京区北野天満宮西入ル
☎075-461-4517
●9:00~17:00 (流り切次第閉店)
/ 木、毎月26日休



結構な量感だけど、上品な甘さと栗独特の舌触りでベロリとイケます。