

クール コンフィズリー ナチュレ

(兵庫県淡路市志筑)

自然なお菓子を、 心を込めて

フランス語でcoeur(心) confiserie(お菓子) naturelle(自然) …自然なお菓子を心を込めて作る。若きパティシエ・桑名寛和さん(41歳)のモットーです。

「淡路島の桑名さんって、あの弁天堂の?」と気づいた方は大正解。30年以上前から安心安全な原材料のお菓子を手作りし、こだわり生協や共同購入団体のみなさんから厚い信頼を寄せられてきた弁天堂四代目・桑名正徳さんのご子息です。「五代目見習い中…っていうか、一生勉強です」と照れますが、神戸のフランス菓子店で修行して会得した技とセンスを故郷に持ち帰り、新たな弁天堂の歴史を作ろうと奮闘中です。

安心できる材料を厳選

ムソー2017クリスマスパンフの巻頭を飾るスタイリッシュなケーキ3点が、クールコンフィズリーナチュレの新作。従来の弁天堂の看板商品、素朴でおいしいロールケーキを知る身には、大胆なイメージチェンジ!に思えますが、寛和さんにお話を聞いたところ、「安心できる材料を選ぶ、不要なものはいれない」という弁天堂の信念に、揺るぎはありません。

国内産小麦粉、北海道産生乳100%の生クリーム、北海道産てんさい糖、フェアトレードの有機チョコレートなどを厳選。「できるだけ生産者の顔が見える原材料を」と



桑名寛和さん



の思いから、全卵は徳島県阿南市のたむらのタマゴ、いちごは地元淡路島小林農園の低農薬いちごを使用。たむらさんも小林さんも、お父さんの代から続く長いお付き合いです。

手間隙かけて作る

もうひとつ、変わらぬ信念は「手間暇をかける、楽をしない」こと。例えばスポンジは、卵に砂糖をすり混ぜた生地を温め、しっかり泡立てたところへ小麦粉をふるい入れ、バターを合わせる別立てによって、しっとり軽い食感に。艶やかなチョコレートのテンパリングも、細心の温度調節による職人技です。

スポンジにサンドするいちごジャムまで自家製の理由を聞くと、「小林さんのいちごを使ったジャムは売ってないですから」と寛和さん。真っ直ぐな返事から、素材への敬意が伝わってきました。

大切な人と過ごすクリスマス。さあ、どのケーキにしましょうか?

Christmas
PARTY SELECTION 2017

ご注文は別紙「2017年クリスマス専用注文書」をご利用ください。

ご注文締切日: 12月1日(金)

