

# 旬情報

2019年2月号

VOL.106

## ムソーからののお便り



### クロスロード

(大阪府泉南市樽井)

#### 素材にこだわる 焼菓子屋さん

クロスロードは大阪南端の海沿いの町にある、小さな焼菓子工場です。代表の道窪祐一さん(57歳)はオーガニックやフェアトレードの食品事業に携った後、47歳で独立して開業しました。名前の由来はCROSS-ROAD、「お菓子を通じて、多くの人が行きかう交差点のような役目を果たしたい」と願っての命名です。

創立当初は素材にこだわる余裕もなく、ただ一生懸命に作りましたが、評判が良くない…どうすれば道が開けるのか自問自答したとき、思い出したのは、前職で訪れたフィリピン・ミンダナオ島で目にしたパイン畑の光景でした。野鳥や虫たちと共存する有機栽培の畑と、生きものの気配がないプランテーションの違いを、僕は肌で知っている。原点に戻り、安心安全にこだわった本物のお菓子を焼こう。その方が自分としても、自然だよ。

それからは原材料を見直し、国産と有機栽培にこだわった商品開発に方向転換。素材



のよさと手作りの素朴な味わいが評判になり、現在はクッキー、ワッフル、グラノーラなどが人気です。2018年10月には有機JAS加工食品工場として認定を取得。オーガニックを求めめるお客様の期待に応えていきます。

#### 国産小麦の ベルギーワッフル

ワッフル(waffle)はイーストなどで発酵させた生地を、格子模様の鉄板(ワッフルペーカー)に挟んで焼き上げたお菓子です。有名なベルギーワッフルには、軽くて甘さ控えめの生地を長方形に焼く“ブリュッセル風”と、密度が濃く甘い生地を丸く焼く“リエージュ風”があります。



クロスロードの「国産小麦のベルギーワッフル」は、日本人にもなじみの深いリエージュ風。フランス産パン酵母で発酵させた生地は、もっちりとお腹ごたえがあり、バターの

香りがリッチな味わいです。

#### サクサク！ ワッフル型クッキー

新登場の「ワッフルクッキー」は、酵母を加えないクッキータイプの生地をワッフルペーカーで焼き上げた、ひとくちサイズのクッキーです。クロスロードを訪れたムソー商品部・加藤が、試作品のコロコロした形とワッフル模様に一目ぼれ。今回の開発となりました。

原材料はオーガニックにこだわり、オーストラリア産有機小麦粉、国産バター、ブラジル産有機砂糖、国産卵を使用。8gずつ計量した生地を手で丸め、ワッフルペーカーに8個ずつ並べてプレスして焼き、熱いうちに有機シュガーをまぶします。サクサクした食感がクセになるおいしさで、素材の味(とくに粉の風味)がストレートに楽しめます。ひと粒ひと粒手作業で心を込めて焼いています。

「にんじん」「ほうれん草」は、国産野菜粉末で風味を添えました。「喜ばれたら、ゴマやチアシード入りも焼いてみたい」と道窪さん。さらなる新商品が楽しみです。



クロスロードのワッフルクッキーを次のページで紹介します ➡

