

桃の節句 まほろばオリジナル

限定
販売

YAMATO ケーキ

福糖盆



まほろば主人

ここに、3月3日の桃の節句、5月5日の端午の節句に、まほろば創作菓子「和糖盆^{やまとケーキ}」が販売されます。和のテイストを含んだ New type のケーキです。

天才パティシエ登場！

これまで、「一二三糖」はスウィーツ作りには、壁であった。それが洋菓子でも和菓子でも、職人さんは、異口同音に扱いづらいと頭を抱え込んだ。焼き時間にムラが出る、甘さの調整が難しい……。ところが、今回「一二三糖は、面白い！」と言って退けたパティシエが現れた。札幌「奏春楼」の永井昌史君だ。いみじくも「糖分子の違いで、スポンジの上中下の香りと甘さの相違を出せる」と指摘。フランスに渡り菓子修行、国内でも名店何軒も渡り歩いた若き求道者でもある。私が、久方ぶりに会った天才なのだ。

今回のバレンタインチョコ「SARAH／サラ」を、いとも易々と作って来たのには、驚きを隠せなかった。10年前に、玉生君^{たまきう}に作ってもらって以降、誰にも頼めない難物



驚きのスイーツバイキングのお部屋に、女子チームは狂喜乱舞。



伏見山麓通り沿いにあるウェディングの「ピエトラ・セレーナ」

だったのだ。何故かを、一言で言えば、チョコレートの概念を超えているからだ。香料といい、糖といい、型といい、何もかもが従来
の踏襲の外にある。これを聞いて、一瞬にして出来る、と即サンプル
を作った来たのには舌を巻いた。10年の幻のそれが、蘇った。それで、
むらむらと沸き起こったのが、様々

な注文だった。これも難なく応えて、想像以上のものを持って来た
には、脱帽した次第。

驚きのスイーツタイム

従業員の新年会は、姉妹店である伏見の「ピエトラ・セレーナ」
で開いた。まほろばの素材や調味料を使ってくれた料理には驚きと
ともに、総料理長・征矢正浩氏の求真究美の技と精神、そのレベル
の高さに、一同身も心も満足した。加えて、歓喜したのが、スウィー
ツタイム。皿に盛られるのではなく、スイーツ宮殿への移動。6、7
か所に菓子の山盛り、思いっきり食べられるスペース。婦人女子の
歓ぶ顔が目に見え、浮かぶだろう。この会社の方針と概念に、先ず敬意を
表したい。

そこで、永井君がケーキを作り、全体をコーディネートしていた。
初めて会う彼は好青年で、親しく
閑談して、その姿勢の真なるを知った。

札幌駅地下街にあったレストランの材料調達で縁が結ばれた本社の懐の深さ、視点の高さあるが故



奏春楼のパティシエ、永井昌史君と。

に、かくも料理長をはじめ逸材が揃うのだろう。

和ケーキのひらめき

26日の講演会の翌朝、家内と一緒に、店内商品の0-1テスト
チェックをしていた。その直前に、大橋店長から「桃の節句にケーキ
を、彼に頼みたい」と一言。商品
チェックしている最中、いつの間
にかお雛様のケーキ材料選びも兼
ねて、アイデアが次々と浮かんだ。
籠一杯に素材がたまると、店

長から「10時に、彼が来ます」と、絶妙なタイミング。

新たな道に開眼

早速、ケーキの型や原料などなど提案し、「世界に発信する和のケーキを創造しよう」と、半ば大風呂敷を拡げると、彼は真顔で「やりましょう！」と答えてくれた。長年、ケーキ修行で、スウィーツの先というか、限界が見えてきて、自分の行く末も見えたという心境に、まほろぼとの縁が結べて、歩むべき道が開けた、と言うのだ。私も常々思うことなのだが、どの

道も限界の壁があつて、そこに風穴を開けるのは、案外ズブの素人の一言であつたりすることしばしばなのだ。こちらも、これは面白い！と思うものを、彼も面白い！と感応する、共感する。

絶妙な仕上がり

何と、日曜日に会って、次の日にサンプルが出来上がったと仁木に報告があつた。そのスピーディなこと、とにかく、菓子作りが、楽しい、面白い、嬉しい、大好きな現れなのだ。「好きこそ物の上手なれ」とは、このこと。幸い、試



食したのは一日置いての火曜日。素材の水分が全体に回って、シットリしてしかも和風テイストで今までにない美味しさに、事務所は大騒ぎ。昨年末のクリスマスケーキも一日置くと、パサパサ感が、シットリと激変。今回は製造工程を考え直したい。

一発で、ここまで仕上げるとは、相当な技量で、レシピを見せてもらったが、その細密な書き込みには恐れ入った。「○○は○%を超えると食感が無くなり、生地が詰まる。最大値○%が限界……」とか方々にメモしている。これが1日にしてなせる技かと、部外者は思う訳である。とにかく、呑み込み早く、直感力が冴えている。生まれ持ったセンスであろう。彼は、どれだけ化けるだろうか、と期待する。

革命的な夢のケーキ

ソフテリアの宮本君も、思うような安心安全な材料でパン作りが出来るということでGホテルからまほろぼに移って来た。職人にとっ

て、材料費に思い煩うことなく自由に創作できることが、いかに理想であり、技術を磨いてモチベーションを上げられることか。まほろぼの注文は、「0-1テスト合格材料を使って、最上の作品を……」が、コンセプトである。

最後に

今回の和ケーキもただのケーキではない、革命的な内容を秘めたケーキなのだ。その一つに発酵がある。何事も発酵の転換が要る。切り口の斬新さも要る。難解な理想を形にしてくれるパテシエの登場は、まほろぼの新しい一ページを拓く、お菓子の神様「サン・ミッシェル（聖ミカエル）」の使いであろう。



NATURAL & ORGANIC
自然食まほろば



まほろば特注
雛 Cake

数量限定
50個

※写真はイメージです。
※ひな人形は付きません（着色料使用のため）。飾りとして必要な方は1セット324円でお分けできます。ご注文の際にご予約下さい。



まほろば特注ひなケーキ

YAMATO ケーキ
和糖盆

【4号】約 12cm

2,980円（税込）

※ひな人形・屏風セット
（希望者のみ）

324円（税込）

※ひな人形セットは着色料（食品添加物）を使用しています。

〈原材料〉

北海道産純生クリーム、有精卵（ほかから他）、苺（ステビア農法さちのか）、一三三（ひふみ）糖、JAS有機薄力粉、黒米甘酒、ピーツ（有機）、OGこしあん、干し柿（無添加・特裁）、OG人参ジュース、チョコプレート、バラツほみ（ハーブティーに使用可能な天日干しOGタマスクローズ）、よつ葉無塩発酵バター、白酒（本醸造）

まほろばから、こだわり原料でつくった 独創的な特注ひなケーキが登場！

まほろば主人の独創的なアイデアで誕生した、和のケーキ。なんと甘酒や白酒、こしあん、干し柿を生地に練り込んだ新発想のケーキです。制作はおなじみブライダルケーキを中心にスイーツ&カフェを運営する中央区の「奏春楼」、パティシエの永井昌史さん。有機ピーツでやさしいピンクに色付けされたふわふわの甘さを控えた生クリームと、和風テイストのスポンジが絶妙にマッチした、宮下ワールド全開の和（やまと）の世界。口の中にしあわせが広がります！！



お申込メ切り

2月23日（土）

お引渡し日

3月3日（日）

※午前か午後の何時頃かをご指定下さい。



奏春楼
Les douceurs françaises savantes

● お申込みは、まほろば各店まで。

Tel 本店：665-6624 厚別：894-5551

Fax 本店：665-6689 厚別：894-5552