

SWEETS



パティシエ 辻口博啓さん
 1967年、石川県生まれ。「クープ・ド・モンド」をはじめとした製菓の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝を果たす。「まれ」では製菓指導を務める。

ドラマのキーワードは塩!



A ずずし 珠洲の塩キャラメルドーナツ

豆乳を使った生地、生キャラメルと「珠洲の塩」を練り込んで風味を引き立てた。¥1600(6個入)

フェーヴ 自由が丘本店
 目黒区自由が丘 1-29-14 Jフロントビル1F ☎03-6421-4825
 ☎10:00~20:00 不定
 ☎自由が丘駅正面口より徒歩1分

B 珠洲の塩ラスク

北海道産発酵バターと和三盆糖を使って焼き上げた。「珠洲の塩」気がほんのりと広がる。¥1000(12枚入)

和楽紅屋 麻布十番本店
 港区元麻布3-11-2 カドル麻布十番1F ☎03-6721-1232
 ☎11:00~19:00 不定
 ☎麻布十番駅7出口より徒歩3分

C 塩キャラメルのロール

生クリームと揚げ浜式の天然塩を使用したキャラメルを巻く。「魔女姫人形」ピック付き。¥410(1カット)

自由が丘ロール屋
 目黒区自由が丘1-23-2
 ☎03-3725-3055 ☎11:00~19:00
 ☎第3☎
 ☎自由が丘駅正面口より徒歩8分

D 珠洲の揚浜天然塩 塩サブレ

輪島の発芽玄米を使った生地、昆布を混ぜ込んだ。天然塩と相まって、能登の潮風を感じる。¥1080(10枚入)

モンサンクレー
 目黒区自由が丘2-22-4
 ☎03-3718-5200 ☎11:00~19:00、
 サロン~19:00(L017:30) 不定
 ☎自由が丘駅正面口より徒歩10分



朝ドラ「まれ」の舞台、能登の素材を使用! “まんで”おいしい! 塩スイーツには“まれ”

「まんで、おいしい!」これは「まれ」の主人公、希がスイーツを食べた時に叫ぶせりふ。まんで、は能登弁で、とてもの意味で、彼女が浮かべる満面の笑みを見ると、誰もがスイーツを食べたくなる。それもそのはず。登場するスイーツの製菓指導を担当しているのは、世界的パティシエの辻口博啓さん。そんな彼が「まれ」の放送を応援したスイーツを手がけた。これらに共通して使われているのが「揚げ浜式の塩田」の天然塩。彼の故郷でもある能登で作られる海塩で、ミネラルが豊富なのが特徴。優しい塩辛さが、他の素材の風味を引き立てる。まさに「まれ」に見る味わいとなるのだ。そんな辻口さんが地元の食材にこだわった「塩スイーツ」を、いま東京でも食べられる。希のような笑顔になれるから足を運んでみて!



NHK連続テレビ小説「まれ」
 月~金 8:00~8:15/NHK総合
 [STORY] 世界一のパティシエを目指す津村希(土屋太鳳)が、家族、恋、そしてケーキ作りに悩まながら成長する姿を描く。能登特有の「揚げ浜式塩田」で作られた塩がドラマのキーワードとなっている。