

栗

には、天津甘栗で有名な中国栗、マロングラッセなどの洋菓子で活躍する西洋栗、市場にはあまり流通していないアメリカ栗、そして日本栗(和栗)があり、それぞれの味に特色があります。

和栗はアクが少なく水分が多く、茹でる調理に適しています。その味わいは上品で繊細、何より香り高いのが特徴です。栗は鮮度がよほどおいしく、味も香りも収穫後すぐに劣化が始まるんです。だから栗の本当の魅力を知ってもらうために、当店では名産地・茨城県の笠間産を使った作りたてを、持ち帰りではなくイートイン限定でご提供しています。どの栗が一番おいしいかと簡単には言い切ることはできませんが、私たち日本人は、実は縄文時代から栗の木を育て、栄養価の高い栗を食べていたんです。有史以来、和栗を食べてきた日本人のDNAが、和栗が一番おいしいと感じるのは不思議なことではありませんね。



プレミアムモンブラン
HITOMARU ¥1200
(1日限定20食)

和栗やさん
和栗の魅力を
教えてください!

縄文時代から栗DNAを受け継ぐ
日本人には和栗が一番
おいしいです。



和栗や
年代信也オーナー(44)
栗は鮮魚と同じくらい鮮度が命。「当店では冷凍保存の和栗ペーストを少量ずつ開封、短時間で使い切っています」

日本一の名産地「笠間」の栗が高評価な理由

栗の生産量日本一は茨城県の笠間。栗畑の真ん中に加工場があり、とれたての新鮮な栗を迅速に加工。「笠間の栗を守る」という生産者のプライドと仕事に味を支えているのだ。

桜前線ならぬ、栗前線がある

栗の収穫期(栗前線)は九州、四国、本州と北上する。だが、和栗には100もの種類があり、一つの産地でも8月に始まる早生栗から12月の晩生栗までが収穫できる。

モンブランは作りたてをなるべく早く食べよう!

たとえ収穫から、栗の皮むき、ペースト化までを現地で速やかに行った和栗クリームであっても、絞り出した直後から香りが薄れ始める。できるだけ早く味わおう。

ホントは、栗は小さい実がうまい!

栗を買う時、どうしても大粒のものがおいしいという先入観にとらわれがち。でも本当は、小さな粒の栗はむいた時の色も味も濃く、香りがよいものが多いのだ。

モンブランは生地も命です!

私の修業したア・ポワンのモンブランは、シェフの「絶品のメレンゲを食べてほしい」気持ちから生まれました。そのレシピを継いだ私のモンブラン。まずメレンゲ生地を歯でサクリとかむ感触がありつつも、口の中でスッと溶け、でもメレンゲらしい甘味は舌の上に残る。そして栗クリームの味わいと口の中で混ざり合う。こんな味のステップを計算しています。



patisserie
emplier
岡田峰幸オーナー
シェフ(37)

sweets shop list

A. 和栗や

日本一の栗の郷・笠間の和栗を最高の鮮度でのどかな田園風景の中に栗林が広がる茨城県笠間市岩間地方の生産者と共に、栗と真剣に向き合い、本来の味わいを伝えるために作られた和栗専門店。
国台東区谷中3-9-14 谷中銀座商店街内 ☎03-5834-2243
☎11:00~19:00 国休(繁忙期は営業の場合あり) 国12席
国なし 国千駄木駅より徒歩3分 ※禁煙

E T G J



B. Lilien Berg

洋菓子界を牽引して25年のウィーン菓子の老舗重鎮・横溝春雄シェフのお菓子は、素材にこだわり、手間と工夫によって日本人に合わせたやや軽めの仕上がり。おとぎ話のような外観も印象的。
国神奈川県川崎市麻生区上麻生4-18-17 ☎044-966-7511
☎10:00~18:00 国第1・第3 国なし(ティールーム休業中)
国あり 国新百合ヶ丘駅より徒歩15分 ※禁煙

E T G J



C. フィオレンティーナ ペストリーブティック

旬のフルーツを使った珠玉のスイーツがズラリ世界の洋菓子大会で優勝歴、受賞歴を持つトップレベルのパティシエによるスイーツが並ぶ。シンプルで美しく、品のある甘さの上質なペストリーも提供。
国港区六本木6-10-3 グランドハイアット東京 ☎03-4333-8713
☎9:00~22:00 国なし 国あり
国六本木駅1C出口より徒歩3分 ※禁煙

E T G J



D. patisserie emplir

今や幻となった味と心意気を継ぐシェフの店閉店した「ア・ポワン」(ハ王子)の技を継ぐ岡田峰幸シェフの店。サクッとした食感、香ばしくコクのあるメレンゲを求め遠方からも客が訪れる。
国台東区谷中1-5-3 ☎03-5849-3372
☎10:00~20:00 国休 国なし 国あり
国北綾瀬駅より徒歩8分 ※禁煙

E T G J



E. ASTERISQUE

技術とセンスが光る驚嘆の「ネオ・クラシック」名店「サロン・ド・テ・スリジェ」(調布)でシェフパティシエを務めた実力派・和泉光一シェフの店。古典菓子に自由な発想を加えた美味がそろそろ。
国渋谷区上原1-26-16 タマテックビル1F ☎03-6416-8080
☎10:00~20:00 ※イートインL019:00 国休 国6席
国なし 国代々木上原駅より徒歩2分 ※禁煙

E T G J



日本の栗が世界一おいしい!
ニッポン人のDNAを刺激する
伝説の和栗モンブラン。

秋に、無性に食べたくなるのがモンブラン。スイーツ賢人たちが推す伝説のモンブランはなぜか和栗ばかり。どうして和栗モンブランはおいしいのか? その魅力に迫る。

構成=城理優亜 取材・文=藤咲茂(東京03製作) / 撮影=島本絵梨佳、瀬戸口晋十郎
スタイリスト=平林満子(ジャパン・フードコーディネーター・スクール) / イラスト=ユリコフ・カワヒロ



E

モンブラン クレム ¥550

シェフの出身地・愛媛県産の和栗を使用。たっぷりの栗クリームと生クリーム、クラッシュアーモンド入りのサクサクのメレンゲが上品な甘さを織り成す

モンブラン ¥620

収穫したての熊本産和栗を使いペーストから手作り。土台は軽いダックワーズで、細く絞る栗クリームの中には生クリームと自家製の栗のシロップ煮

B

口当たりまろやか
やさしく深い栗の味

C

モンテビアンコプレス ¥650

フレッシュな和栗で作る栗クリームとヘーゼルナッツプードル入りのサクッと香ばしいメレンゲがマッチ。無糖の生クリームにも刻んだ栗が入っている

時間差で口にいはい
広がる圧倒的栗感

D

綾瀬モンブラン ¥480

四万十川流域の香りがよい和栗を使用。砂糖以外何も加えず、栗の味を最大限に生かしたペーストを、サクサク食感でスーッと溶ける珠玉のメレンゲとともに

栗薫モンブラン ¥700

酒や香料による香り付けなどを一切しない2種類の和栗ペーストをたっぷり使って、和栗本来の繊細な「薫り」を楽しませるイートイン限定モンブラン

A

秋

の味覚代表といえは栗! ホクホクの食感に甘味と香りを心ゆくまで味わえる栗スイーツの王者といえはモンブラン。短い旬を堪能すべく、伝説と呼ぶにふさわしい逸品を、スイーツ賢人に厳選してもらった。

この秋、伝説の和栗モンブランを一度は試してみたい。
また「上質な和栗が一年中楽しめる」とスイーツ番長(PP20)イチオシの和栗やば、和栗の真の味わいをより広めるためにモンブランを開発。つねに栗の素材力を最大限引き出すことに注力し、最も食べ頃のとれたての栗だけを使用し、食べる人に未知の感動と衝撃を与えている。