

関西部門で第3位に選ばれました!



元氣悠々

純名りさんの運動続けるコツ

【14面】



一人楽区

日ごろの相談で急な病気に備え

【15面】

ホームページのアドレスは<http://www.nikkei.co.jp/p1/>



お薦めショートケーキ店

〈関東〉

- 1 **パティシェ イナムラシ ヨウゾウ** (東京・台東) 690
行列ができるほどのにぎわい。「ショートケーキ」(写真上、399円)は小ぶりだが、食べごたえあり
- 2 **近江屋洋菓子店** (東京・千代田など) 410
丸い「苺サンドショート」(525円)のほか、仕入れ次第で長方形の「角ショート」も販売
- 3 **フレンチパウンドハウス** (東京・豊島など) 400
シンプルな「ブラン」といちご果汁入りの生クリームを使用した「ルーージュ」(各578円)がある
- 4 **デフェール** (横浜市) 390
「フレーズ」(400円)はハート形のいちごをトッピング。注文次第で様々なショートケーキをつくる
- 5 **フラウラ** (東京・世田谷) 330
店名はギリシャ語でいちごの意。「ショートケーキ」(483円)はスポンジにアーモンドペーストを使用

〈関西〉

- 1 **御影高杉** (神戸市など) 440
「ショート・ケーキ」(写真下、578円)は9個のいちごを使いボリューム満点。本店を含め4カ所に店がある
- 2 **メリッサ** (大阪市など) 290
「苺のショートケーキ」(578円)は看板商品。リーガロイヤルホテル内と大阪の百貨店など計6店で販売
- 3 **エルベラン** (西宮市) 260
「苺ショートケーキ」(300円)のいちごは控えめ。スポンジと生クリームが口の中でふんわり溶ける
- 4 **マールブランシュ** (京都市など) 250
「フレーズシャンティ」(588円)は生クリームとスポンジがふわっと軽く、大きさの割に食べやすい
- 5 **アンテノール** (神戸市など) 210
各地の百貨店など57店で「ショートケーキ」(473円)を販売。調理施設付き店舗で新鮮なケーキを提供



いちごが旬を迎える春。洋菓子なら王道のショートケーキで味わいたい。おいしい店を専門家に聞いた。関東の一位はパティシェ

春が旬 洋菓子の王道

何でも RANKING ランキング



契約農家でとれたいちごを使用。酸味と甘みのバランスがほどよい。生クリームは乳脂肪分三〇〇年が開いた。栃木県の五〜四五%が主流だが、こ

二位の近江屋洋菓子店は明治期から洋菓子をつくりつづけていた老舗。四代目社長の吉田太郎さんが朝、青果市場で仕入れた新鮮ないちご

を使う。スポンジ、生クリームともに素材な味わい。小粒のいちごがぎっしり詰まって食べごたえがある。三位のフレンチパウンドハウスの「苺(いちご)のショートケーキ・ルーージュ」は生クリームにメレンゲなどを加え、軽さとコクを出している。クリームと自家製のいちごシロップを塗ったスポンジがピンク色で、春らしい色合いだ。

調査の方法

洋菓子に詳しい専門家におすすめのいちごショートケーキの店を十位まであげてもらい、順位を加味して集計した。選者は次の通り(敬称略、五十音順、カッコ内は所属や肩書)。

〈関東〉今田美奈子(洋菓子研究家)▽川口輝彦(三越商品本部フード商品部バイヤー)▽高橋未来(ナムコ・チームナンジャキヤス・マーケティングディレクター)▽始関理子(松屋食品部二課和洋菓子係バイヤー)▽井美奈子(情報サイト「オールアバウト」洋菓子ガイド)▽中村真也(愛好家「東京スイーツ倶楽部」主宰)▽並木麻輝子(料理ジャーナリスト)▽西祐子(情報学校)

サイト「デパチカドットコム」主宰▽平岩理緒(情報サイト「幸せのケーキ共和国」主宰)▽北條芽以(フリーライター)▽村山なおこ(菓子愛好家)

〈関西〉▽井原泰教(阪神百貨店食品部洋菓子売場バイヤー)▽今中敏(近鉄百貨店商品本部商品政策部長)▽植田唯起子(料理ジャーナリスト)▽北野智子(フリーライター)▽夏目雅子(月刊SAVVY編集室)▽平岩潤治(KANSAI週刊編集部)▽松本一彦(阪急百貨店フードMDグループ和洋菓子商品部長)▽村岡伸輔(兵庫栄養調理製菓専門学校)

良和さんが「フランス人が納得するショートケーキ」をめざした。スポンジは目が詰まった硬めのタイプ。いちごは時期によって酸味が違うため、自家製のいちごソースをスポンジに塗り全体を甘さを調整する。どこから食べても同じ味になるよう、四角い形にした。

二位のメリッサはリーガロイヤルホテルの総菜・洋菓子テイクアウト店。フランス人シェフのジャン・クロード・コルディエさんが日本人の口に合う味に監修した。軽いスポンジと生クリームが舌の上で溶ける。三位のエルベランは西宮市で四十年間親しまれている店だ。岡山県森山高原産の新鮮な生クリームなどを使い、ケーキも風味が豊か。甘いものが苦手な人でも楽しめる。

四位のマールブランシュ、五位のアンテノールは百貨店などで多店舗展開している。どちらも生クリームとスポンジの軟らかさが印象に残る。

ショートケーキがいまの形になったのは一九七〇年代以降という。冷蔵技術の向上で生クリームを保管できるようになったほか、ハウス栽培が広がって、いちごが季節を問わず手に入るようになった結果だ。