



- 1/ 季節のケーキが、お腹も
こころも幸せにしてくれます…
- 2/ 焼き菓子も試食できるんですよ
- 3/ これが、しっとり美味しい
「ミュゲロール」です!
- 4/ 見ただけでワクワクする、
クリスマスのお菓子たち。

大切な人たちと
素敵な時間を
過ごせますように
…



シンプルで味わい
深いお店…
可愛い小物たちも
待っていますよ



編集長「まめこ」の

『まめまめ放浪記』

昔のことを思い出した。
学校から帰ってくると家中にふんわりと漂っていた、スポンジの焼ける香り。
たっぷりクリームを塗ったロールケーキ、無骨なアップルパイ、
密度の濃いバークチーズケーキ、スの入ったプリン…。
「母が作る」…それだけで、きっと良かったのだろう。
母の作ったケーキを囲んで、家族はいつも笑っていた。
…だからだろうか、ケーキと聞くと幸せな気持ちになる。
誰かと気持ちを分かち合いたい時には、ケーキを買って訪ねる。
幸せな気持ちになりたい時に、ちょっとだけ買って食べる。
それは、きっと私だけではないだろう。



クリスマスのケーキと言えば、
このブッシュ・ド・ノエルですね!
まめこはすでに予約してしまいました。



「ロールケーキの口解けの良さは、偶然に
出来たものだったんです。有精卵を使っ
ているからかなあ…。その口解けの良さを
目指して、生地をまわす時間を調節しま
した。」
有精卵…前月号といい、有精卵にも
ご縁があるなあ…。他にも素材にこだわっ
ているんですか?

季節ごとに変化していく綺麗なケーキは
もちろんのだが、定番になっているロール
ケーキ…このケーキを初めて口にした時には
驚いた。しっとりとしていて、とけるように
なくなってしまう。後には美味しさだけが
残って…ああ、もうと食べたい…!
そしてもう一つ、まめこが驚いたもの…
それは、マシマロのようにマシマロと違う
…ギモーブという名のお菓子だ。何気なく
試食しようと思ったら、驚いた。
やわらかい! まむと逃げてしまうほど。
口に入れると、甘酸っぱい味が広がって…。
「マシマロは卵白を使いますが、これは
フルーツとシロップを煮詰めたものと
ゼラチンを混ぜ、ミキサーにかけて空気を
入れて形作ったものなんです。」
ミュゲさんのご主人・中西利幸さんが
厨房から出てきて、照れくさそうに
しながら教えてくれた。

「Patisserie Jour du muguet」
(パティスリー ジュードゥ ミュゲ)
最近まめこは、舌を噛みそうなる名前の、
その店に行く。「パン工房 さくら」さんに
教えられて行ってきたから、その店(「ミュゲ
さん」と呼んでいます)はまめこのお気に
入りだ。ちょっと買って帰っては、数日
後にまた足を運んでしまう。



『Patisserie jour du muguet』
(パティスリー ジュードゥ ミュゲ)
住所 / 〒421-1131
静岡県志太郡岡部町内谷 900-4
TEL・FAX/054-667-5104
営業時間 / 10:00 ~ 19:00
定休日 / 火曜日

このふわっとしたハートが、ギモーブです。
結婚式のプチギフトとして、人気がありますよ。

「いえ、自分達が美味しいと思ったものを
使っているだけで…。旬の素材を活かす
ように工夫をしています。」
そう答えたご主人。でも素材を選ぶ時は
なかなか厳しいのだとか…。控えめな
言葉から…気取らず真つすごなご主人の
姿勢が見えるような気がした。
店の名は、奥様がつけたという。
フランス語で「すずらんの日」のことをいい、
フランスでは愛する人やお世話になって
いる方への感謝の気持ちをすずらんに託して
贈る習慣があることから、贈られると
幸せになれると言われている。そんな思いを
込めたのだと、優しく話してくれた。
ミュゲさんへ行くこと、他のお客さんの来て
いない時間に、ご夫婦で次のケーキの
イメージをふくらめている姿をみる事がある。
「これからの季節はこれもいいよね…」
「この方がお客さんは喜ぶと思う…」
「この前来た方がね、こんなケーキが
食べたいって言ったの…」
奥様がお店の顔になりお客さんに接し、
お客さんの体温をご主人に伝えて、
美味しいものが創られていく。
ミュゲさんへ行くこと、何とも温かい気持ちに
なると、また行きたくなるのは…そんな
ご夫婦のあり方が、店内にも伝わっている
からなのかもしれない。
「また来ますね」
今日もちょっとだけ買って、店を出た。
何度も行きたくなる店…何度行っても、
温かく迎えてくれる店…。
ふと、母の顔が浮かんだ。