

パティシエ納富大輔と歩く、フランス・ブルターニュ地方の散歩道



今回は、フランス西海岸・ブルターニュ地方の「ゲランド」という町をご紹介します。ゲランドと言えば…世界的に「塩」で有名な町なので、日本でもご存じの方が多いと思います。

初めて訪れた時は、まずその塩田の広さに驚きました。ゲランドの製塩業の歴史は古く、千年以上も続く伝統的な方法で海塩を採取しています。塩の作り方を簡単に説明すると、まず海水を塩田へ引き込み、水分を蒸発させて塩の濃度を濃くします。そして結晶化したものをかき集めて乾燥させると塩になる、というものです。自然環境を最大限に活かした製法で作られる『ゲランドの塩』は、世界中で高い評価を

受けています。

できあがった塩にはグレードがあり、少し濁って安価なものはパスタを茹でるときに入れる塩としてよく使用されます。一方、きれいに結晶化した高価なものは、味が洗練されていて、フォアグラの上に少しかけて食べると最高に美味です！またこの地方には、塩キャラメルや塩サブレ(ガレット)など、お菓子にも塩を使用したものがあります。お菓子の甘さに塩のアクセントが効いて、本当にあと引く美味しさです。

ゲランド塩田は、観光ツアーなどではあまり行けない場所なので、穴場スポットとしてぜひ訪れてみてはいかがでしょうか？



パティシエ 納富大輔
1982年生まれ
1997年に渡仏、フランスの高校トゥレーヌ甲南を卒業し、料理学校ル・コルドン・ブルー(パリ)でパティシエの道を目指す。名店ビエール・エルメ・パリで修業し、6年間、オリビエ・バジャール氏(MOF)に師事。2010年、NOTOMIコンサルティングを立ち上げる。「異国で感じた文化の違いやおすすめの場所などを紹介します！フランスの風をぜひ感じてください」

スイーツ直行便 ～お取り寄せ・贈り物にどうぞ～



発売以来
20年以上の
ロングセラー

シャルロット・オ・ショコラ

1本タイプ(Sサイズ)
892円(税込)
本体価格850円

1本タイプ(Mサイズ)
1,260円(税込)
本体価格1,200円

カットタイプ(12個入)
1,890円(税込)
本体価格1,800円

※解凍後の賞味期限:要冷蔵2日間

生マカロン

できたてを
すぐに急速冷凍。
30日間保存
可能。

5個入

1,050円(税込)
本体価格1,000円

10個入

2,100円(税込)
本体価格2,000円

※解凍後の賞味期限:要冷蔵2日間



携帯はこちら

特別送料 全国一律 630円(税込) ※離島・沖縄県は除きます。 ※お届け日はご注文の5日後よりご指定いただけます。
ご注文・お問合せ ☎ 092-531-5268
受付時間 9:00~18:00 (年中無休)
ネット注文できます <http://ichiryu.shop-pro.jp>

SHOP イチリュウ店舗紹介

天神店(福岡大丸店)
福岡市中央区天神1丁目4-1 博多大丸福岡天神店地下2階
☎ 092-722-5857 営業時間:10:00~20:00

福岡東店(イオン福岡東店)
糟屋郡志免町別府北2丁目14-1 イオン福岡東1階
☎ 092-626-0777 営業時間:10:00~21:00

久留米店(ゆめタウン店)
久留米市新合川1丁目2-1 ゆめタウン久留米1階
☎ 0942-45-7784 営業時間:10:00~22:00

大橋店 9月16日 リニューアルオープン
福岡市南区大橋3丁目31-27
☎ 092-562-8686 営業時間:10:00~21:00

ルクル店(イオン福岡ルクル店)
糟屋郡粕屋町大字酒殿字老ノ木192-1番地 イオン福岡ルクル1階
☎ 092-939-7144 営業時間:10:00~22:00

筑紫野店(イオン筑紫野店)
福岡県筑紫野市大字立明寺 434-1 イオン筑紫野1階
☎ 092-918-3140 営業時間:10:00~22:00

大野城店(イオン大野城店)
大野城市錦町4丁目1-1 イオン大野城1階
☎ 092-591-9258 営業時間:10:00~22:00

戸畑店(イオン戸畑店)
北九州市戸畑区汐井町2-2 イオン戸畑1階
☎ 093-884-2400 営業時間:10:00~21:00

佐賀店(ゆめタウン店)
佐賀市兵庫北土地区画 ゆめタウン佐賀1階
☎ 0952-36-8160 営業時間:10:00~22:00

イチリュウのスタッフブログも絶賛更新中♪ <http://ichiryu888.exblog.jp/> ◀ 今すぐチェック!



Quatre-Quarts

カトル・カール

発行:パティスリー イチリュウ 〒810-0005 福岡市中央区清川2丁目16-5 ☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074

カトル・カールの意味…小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい「良いお店づくり」ができることを願い作成しています。

<http://www.ichiryu.jp/>

パティシエ 中野亮

イチリュウには、お菓子業界の未来を支える若きパティシエがたくさんいます！お互いに切磋琢磨している彼らの「今」を一問一答でご紹介します。

■イチリュウのここが好き！

とにかくアットホームな職場です。誰からも尊敬されるグランパティシエの佐久間部長を中心に、仕事の時は分かりやすく、それでいて厳しく指導していただき、本当に家族のように楽しく温かく仕事ができる場所です。

■パティシエの魅力って？

自分が考えて作ったものを、食べてもらえるところ。もし、この材料

イチリュウの未来を支える、若きパティシエたち。

が薄じやなかったら？もしこの部分がチョコだったら？素材がひとつ違うだけで、全体の味が変わるデリケートな食べ物だから、お客様の幸せを思い浮かべて作るのがすごく楽しいです！

■忘れられないエピソードは？

パティシエになって3年目の時、初めて作った仮面ライダーのイラストケーキをお子様に見せたら、「うわぁ〜!!」って喜んでくれました。あの感動が忘れられません。

パティシエ 白木原 泰明

■入社のきっかけは？

アルバイトとして2年半お世話になったことがきっかけで、お菓子作りの魅力を知りました。スポンジの混ぜ方ひとつで仕上がりがこんなに変わるのかと驚いて、奥の深さに感動しました。

■イチリュウのここが好き！

いろいろなことにチャレンジさせてくれることです。社内でアイデア

「パステルケーキ、取りに来たかな？」
パティシエも裏でそわそわしていますよ(笑)

モットーは「一日一善」！
えっと今日の一善は…
これからです(笑)



パティシエ 白木原 泰明
(しらはら やすあき)
1982年生まれ。2008年に入社。モットーは「一期一会」。職場のスタッフはもちろん、お客様さんとの情報交換も楽しみ。



パティシエ 中野 亮
(なかの りょう)
1986年生まれ。2007年に入社。趣味はゲームや映画鑑賞。中学の時に観たドラマに影響されてパティシエを目指す。

を出すことはもちろんですが、講習会や業者の試食会などにも積極的に

参加しないという雰囲気です。とにかく今は、吸収できるものは何でも吸収したいです。

■イチリュウファンに一言

イチリュウはケーキの種類がたくさんあって頻繁に入れ替わるから、毎日来ても飽きないお店です。私たちがパティシエが季節のフルーツや旬の食材を使ったおいしいケーキを作りますので、いつでも足を運んでください！