

## ジョニー・デップも出演した 映画「ショコラ」の町を訪ねて

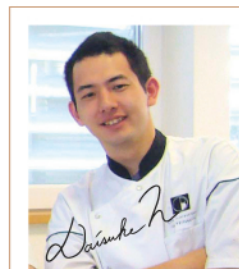
今回は、フランスのブルゴーニュ地方にある「フラヴィーニ・シュール・オズラン」という町をご紹介します。

ここは、ジョニー・デップが出演した2000年の映画「CHOCOLAT(ショコラ)」の舞台になった、人口300人ほどの小さな町です。フランスでは珍しく、山に立地しながら海を見ることができ、「フランスで最も美しい街」としても知られています。実際に歩いてみると、石造りの家や古い教会が並んでいて、ヨーロッパの風格が漂っています。映画の舞台になったチョコレートショップにも足を運んでみましたが、今は空き家になっていました。

フラヴィーニで人気のお菓子といえば、もちろんチョコ

レート…ではなくて、ハーブを使ったキャンディーです。定番はアニスカンディーという、アニスの実を砂糖でコーティングしたもの。昔ながらの製法で、完成までに一週間ほどかかるそうです。フランスの名物菓子のひとつです。私のお気に入りにはヴァイオレットのキャンディーでした。

フランスには小さな町や村がたくさんあり、各地方によってさまざまな伝統やエピソードがあります。これから、少しずつ紹介していきたいと思いますので、楽しみにしてくださいね！



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。名店ピエール・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

5〜30個入もご用意しています。※賞味期限:常温で2週間

### 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 全国一律 送料 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。

## SHOP イチリユウ店舗紹介

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  
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

イチリユ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 イチリユウ 〒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/>

品化する「今月のアントルメ」で自分のケーキが採用されたことですね。それは、苺とホワイトチョコのムースが2層になった「恋するいちご」というケーキで、特にこだわったのは飾りつけのベリーの断面(カッティング)です。初めてショーケースに並んだ時は本当にうれしくて「みんな、見て見て!」という心境でしたよ(笑)。

ゼロから生み出す、ケーキ職人のおもしろさ!

一番のこだわりは、「フルーツのベリー」の断面」  
私の高校時代のアルバイト先がイチリユウだったのですが、思えば16歳で人生の大きな転機を迎えていたんですね(笑)。もちろん最初はそのまま就職するとは思っていませんでした。食品全般に興味があったので、一度は大手スーパーの食品部門で働いたこともありましたが、でも、既製品を並べるだけの仕事に魅力を感じることができず、ケーキ職人の「ゼロから生み出すおもしろさ」を一生の仕事にしようと決めて、22歳で本格的にパティシエの道を目指すことに。  
イチリユウで一番記憶に残っているのは、若手のアイデアをどんどん商

「サテライト」は、お客様と工場をつなぐ重要な任務。  
パティシエの中には唯一人、全店舗を回るサテライト工場の責任者がいる



1月より再び店頭に並ぶ「恋するいちご」。

て、今私が担当しています。責任者にはお客様の声を工場に伝える重要な任務があり、「お客様」「店舗」「工場」のすべてを統括しなければなりません。とても大変ですが(笑)、店舗でお客様の笑顔を見ることがまたがんばろうと思えるし、いつもアイデアのヒントをたくさんいただいています!  
例えば今年のクリスマスケーキでは、チョコレートが好きなお客様の笑顔を想像しながら「ショコラノエル」のレシピを考案しました。これはチョコレートの深みと軽い口溶けが特長しつつも、ふわっと軽い口溶けが特長です。  
クリスマスにはぜひイチリユウのケーキを囲んで、楽しいひとときを過ごしてくださいね!

パティシエ 白石 怜大(しらいし りょうた)  
1983年生まれ。趣味はドライブ。車好きで知られ、愛車は1964年式のフォルクスワーゲン・タイプII。繊細な感性と手先の器用さを生かし、マジバンコンテストの全国大会に毎年出展するなど、チャレンジ精神も旺盛。佐久間グランパティシエから、もっと技術や感性を学びたいと日々奮闘中!