

集まれ

広がれ

仲間!

近畿ゆうパックの会

ぐるメール倶楽部

2007年 Vol.12. Spring 号

11-12頁で紹介されました。



Salon de Gateau



「ケーキが完成したときの喜びは格別」と声をそろえるみなさん。レッスン修了後はBGMをかけて、ケーキを食べながら楽しい会話を花を咲かせます。

お菓子づくりが **楽しい!**

—— レベルの高いレッスンがアットホームな雰囲気 ——

プロ並みの本格的なお菓子のつくり方が学べる、というのが「サロン・ド・ガトー」のコンセプトですが、受講生によると、この教室の魅力はそれだけではないそうです。たとえば「ふだんは子育てに追われているので、ここで過ごすひときは最高のリフレッシュ」というAさん。お菓子づくりを始めてまだ半年ですが、習ったお菓子を自宅で作ると家族がとても喜んでくれるので、それが励みになり、いまメキメキと腕を上げているところです。そのほか「ケーキづくりという共同作業を通じて、年齢や生活環境の異なる人と仲よくなり、いつもと違う会話が楽しめます」「食器の使い方やテーブルコーディネートも覚え、日々の暮らしに取り入れています」という声も。受講生のみなさんにとってレッスンは、単に技術を生につけるだけでなく、目の保養や心の栄養補給になっているようです。

とびっきりおいしい手づくりケーキと香り高いお茶を味わう、ちょっぴりぜいたくなひととき——。想像しただけで心が躍りますね。今回はそんなすてきな時間を楽しんでいる方々をご紹介します。グルメールの会員でもある中西史さんは、欧風菓子のスペシャリスト。自宅でお菓子教室「サロン・ド・ガトー」を開いておられます。この日の受講生は4人。グルメールお届けの「さちのか苺」を使った豪華なお菓子に挑戦していただきました。

ケーキの土台ができあがると、届いたばかりの長崎・岡山県産さちのか苺(グルメール1月限定商品B)が登場。



商品記号

1月B

〈長崎県・岡山県産〉さちのか苺

真っ赤に色づいた大粒の果肉と甘〜い香りに、思わず受講生から「うわぁー!」という歓声が上がりました。



この日、完成したお菓子は2品



左奥の「いちじくのクグロフ」は、フランス・アルザス地方の伝統的な焼き菓子で、ラム酒に漬こんだドライいちじくをアーモンドパウダーとともに生地混ぜて焼いています。

手前の「さちのか苺」をたっぷり使った「シャルロット・オ・フリーズ」は、貴婦人の帽子をかたどった華やかなケーキです。周囲のさっくり軽いビスキュート、中のまろやかなバニラビーンズ入りムースが、苺の甘酸っぱさとほどよくマッチ。

“サロン・ド・ガトー”を主宰する 中西 史さん



ももとは趣味で始めたお菓子づくり。プロについて学び、イギリス留学中には一流のパティシエを輩出しているル・コルドン・ブルーのサマースクールにも参加。つくったお菓子を友人・知人にプレゼントするうちに口コミで評判になり、高槻市の自宅でサロン形式のお菓子教室を始める。7年目の現在、受講生は約20人。

問い合わせ

<http://www.age.ne.jp/x/nakany/sugar/>

お知らせコラム

このコーナーに登場していただけるグループを募集します。希望者はハガキにグループの概要を書いて、近畿ゆうパックの会「グルメール倶楽部」までお送りください。