

“ピュア”を追い求める菓子作り



兵庫・甲陽園「ケーキハウス・ツマガリ」-2

「僕は素材に“ピュア”を求めている」と語る津曲孝シェフ。
自らの舌で“ピュア”を見極めて素材を選び、同時に
素材のバックグラウンドを知ること
“ピュア”の根拠を確かめるというプロセスを大切にしています。
そして、そこには“ピュア”を損なわずに
お菓子に仕立てる技があります。

- 1) 自然豊かな宮崎県串間市での子供時代が津曲孝シェフの味覚を形作った。
- 2) 開業からほどなくして評判を呼んだシュークリーム。その人気は今も変わらない。
- 3) ショートケーキのイチゴには冠状にジャムが添えられている。心憎い細やかさ。
- 4) 甲陽園駅から徒歩2分の所に本店がある。生ケーキは本店でしか扱えない。



ルーツ貿易株式会社
千葉県市川市新田4-13-8
Tel 047-379-1505
e-mail info@e-roots.co.jp



素材の背景を知る

白根 リューベッカのクレープルチ

白根 ユールの採用は即決でした。

津曲 当時のリューベッカCEO

のドクター・ハーナーが来られた

際、帰り際に「ちよつと食べてみ

ていただけませんか？」と鞆から

クレープルチを出された。舌

にのせると、カカオの風味に男性

的とも女性的とも言えない独特な

ニュアンスがあつて、「ああ、こ

れをザッハトルテのような菓子

に使ったら、個性が出ていいだろ

うなあ」とすぐにイメージが湧い

た。チョコレートも生きるし、お

菓子の個性も際立つだろうなと

「使います」と即答しました。

白根 以来、リューベッカのク

レープルチを愛用されて……。

津曲 リューベッカのダークチョコ

コレートで作るガナッシュに、ヘ

ーゼルナッツのマジパンを練り込

んだココア生地を合わせて、濃厚

なチョコレートケーキを作ってい

ます。ガナッシュはトリュフと同

じ配合ですから、かなり贅沢。ス

イスのチューリッヒにある「シュ

うですし、生クリームもそうです。

白根 牛乳の突き詰め方も並外れ

ていますね。

津曲 牛から見なければ、本当の

持ち味は見えてこないと思うから

です。どんな環境で過ごしている

のか、どんな餌で育てられている

のか、それによって牛乳の味は違

ってきます。僕は、自然の中で家

族と暮らしながら自然な餌を食べ

て育った牛の乳を使いたい。あち

こち探して、今は四国の山の中の

牧場をはじめとする数カ所から取

り寄せて、お菓子によって使い分

けています。生クリームも最高品

質であるのはもちろん、クレープ

ルチとの相性やお菓子ごとの

使い方を考えて選びますね。

白根 アーモンド畑を見にシチリ

アまで行くのと同じですね。

津曲 そうです、素材は背景から

知る必要があります。ちなみに砂

糖はアルゼンチン産のオーガニッ

クシユガーです。アルゼンチンは

スペインやポルトガルからの移民

によるサトウキビ栽培と砂糖の製

造が、17世紀から行われてきた歴

んだチェリーとフォンダンを使う

のですが、そもそもお菓子の技術

というのは、自然の気候条件下で

いかに素材を生かすかを探究する

中から生まれてきたものでしょう。

白根 製菓技術の本質ですね。

津曲僕は、素材の自然な持ち味

を消したくない。ショートケーキ

「フレイズ・ア・ラ・レーヌ」の

生クリームにはバニラもお酒も加

えていません。生クリーム1リッ

トルに対して砂糖が60グラム、そ

れだけです。生クリームに含まれ

る乳脂肪の粒子を潰さずに、乳糖

の甘みを引き出すイメージでホイ

ップするんです。生クリームが元

々持っている、自然な甘みを生か

すんですね。

白根イチゴの頭にジャムが冠状

に添えられていますね。

津曲僕は菓子屋だから、飾りの

イチゴすらもお菓子にしたいくて

とはいえ、ジャムがイチゴを覆い

尽くしては元も子もない。互いに

引き立て合うための冠なんです。

このジャムもその時の時のイチ

ゴに合わせて炊くんですよ。