

インポーターの視点からふりかえる洋菓子50年

第1回 [後編] — 1980年前後

## パティシエの表現をインポーターが支える



東京・尾山台「オーボンヴュータン」-2

1978年、ルーツ貿易が創業。

1981年、「オーボンヴュータン」開業。

ほぼ同時期のスタートでした。

パティシエとインポーターが連携しながら、

本場ヨーロッパの技術・味・文化を学び、表現し、世に送り出していく。

たゆまぬ努力が繰り広げられた当時の様子を振り返ります。

- 1) 店内に一歩足を踏み入れると、瞬く間にフランスへ心が飛んでいく。
- 2) アーモンドやヘーゼルナッツが欠かせないフランス伝統菓子パリ・ブレスト。
- 3) コンフィチュール、ブライネ、クリーム、ショコラ……ブティフールには数え切れないほどの職人仕事が詰まっている。
- 4) 歴史に学び、土地に学ぶ大切さを伝えてきた河田シェフ。フランス菓子をトールで表現するその世界觀に憧れ、職人であることにこだわる生き方に憧れて、パティシエを目指した若者がどれほどいることか。



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



**菓子職人と輸入商社の連携で  
洋菓子界は発展してきた**

**河田** 開業当初は売れないで、辛かつたですね。でも、僕はこの方法論しかなかった。日本の菓子屋で働いた経験はあつたけれど、フランスではそれらを否定して働きました。フランスのやり方に没頭しなければ、自分のものにすることができなかつたから。いったん日本のやり方を否定した以上、帰国して店を出すにあたつてもフランスの方法論を賣きました。

**白根** 私たちは素材や道具を紹介する立場で接するわけですが、考えていらつしやることが普通のお菓子屋さんではないと感じていた。厳しい考え方で當まれているなど感じていました。

**河田** お付き合いはルーツ貿易創業前、白根さんがまだ大和貿易にいた頃からですね。

**白根** はい。神戸に本社を持つ輸入商社、大和貿易の東京支社を任せられた時代です。

**河田** 僕もオーボンヴュータン開業前、「かわた菓子研究所」の時代ですね。ショコラのエンローバーを入れたのが最初じゃないかな。

**白根** エフたちから「こんな素材は手に入らないか」「こういう道具はないか」と次々にリクエストされ、要望に応えていく中で仕事の基盤が形作られていました。独立にあつては、他の人がやつていなすこと、高品質であることをモットーとして、職人仕事の根幹となるものを輸入するように心掛けた。

**河田** マジパン・ローマッセを真っ先に輸入したのはルーツさんですね。フランス語でパート・ダマンド・クリュ。フランスとドイツ文化も豊かになると痛感します。

**河田** お付き合いはルーツ貿易創業前、白根さんがまだ大和貿易にいた頃からですね。

**白根** はい。神戸に本社を持つ輸入商社、大和貿易の東京支社を任せられた時代です。

**河田** 僕もオーボンヴュータン開業前、「かわた菓子研究所」の時代ですね。ショコラのエンローバーを入れたのが最初じゃないかな。

**白根** エフたちから「こんな素材は手に入らないか」「こういう道具はないか」と次々にリクエストされ、職人仕事の根幹となる物を提供

**河田** お付き合いはルーツ貿易創業前、白根さんがまだ大和貿易にいた頃からですね。

**白根** はい。神戸に本社を持つ輸入商社、大和貿易の東京支社を任せられた時代です。

**河田** 僕もオーボンヴュータン開業前、「かわた菓子研究所」の時代ですね。ショコラのエンローバーを入れたのが最初じゃないかな。

**白根** エフたちから「こんな素材は手に入らないか」「こういう道具はないか」と次々にリクエストされ、職人仕事の根幹となる物を提供

**菓子職人と輸入商社の連携で  
洋菓子界は発展してきた**

**河田** 開業当初は売れないで、辛かつたですね。でも、僕はこの方法論しかなかった。日本の菓子屋で働いた経験はあつたけれど、フランスではそれらを否定して働きました。フランスのやり方に没頭しなければ、自分のものにすることができなかつたから。いったん日本のやり方を否定した以上、帰国して店を出すにあたつてもフランスの方法論を賣きました。

**白根** 私たちは素材や道具を紹介する立場で接するわけですが、考えていらつしやることが普通のお菓子屋さんではないと感じていた。厳しい考え方で當まれているなど感じていました。

**河田** お付き合いはルーツ貿易創業前、白根さんがまだ大和貿易にいた頃からですね。

**白根** はい。神戸に本社を持つ輸入商社、大和貿易の東京支社を任せられた時代です。

**河田** 僕もオーボンヴュータン開業前、「かわた菓子研究所」の時代ですね。ショコラのエンローバーを入れたのが最初じゃないかな。

**白根** エフたちから「こんな素材は手に入らないか」「こういう道具はないか」と次々にリクエストされ、職人仕事の根幹となる物を提供

**白根** 大和貿易の東京事務所が神田にあったので、私は近くの洋菓子店「エスワイル」によく顔を出していました。ある時、企業の工場向けに扱っていた香料が「街の洋菓子屋さんでも使えるんじゃないか」とエスワイルの親父さんに相談した。すると「これはいい!」と知り合いのシェフたちを紹介してくださいました。すると「ホテルオーラ」の小野正吉料理長、「パレスホテル」の田中徳三郎料理長、「帝国ホテル」の村上信夫料理長……。錚々たる方々で、近所の洋菓子屋の親父さん「だと思つたシエフがとんでもない方だ」と思い知りました。

ではちょっとした違いがありますが、いずれにおいても菓子作りの基本となる欠かせない素材。

**白根** リューベックのマジパン・ローマッセは、ルーツ貿易を立ち上げて最初に扱い始めた商材です。ドイツの会社を訪ねて扉を叩き、「日本全国で販売したい」と申し出た。できたてほやほやの会社の人間が日本からやって来て「扱わせてくれ」と言うのだから、向こうも驚いたでしょう。半信半疑でドイツの会社を訪ねて扉を叩き、「やつてみたら」と。年々売上が伸びて、ほどなくして総代理店の契約書を交わしました。

**河田** 今ではすっかり浸透して、創業から10年ほど経つて、今度はアーモンドローラーを扱い始めました。欧洲では自店でアーモンドを挽くところが多い。

**白根** おつしやる通り。フランスの菓子屋でも必ずローラーがあつて、アーモンドを皮付きで仕入れたり、混ぜて使つたり、挽き方を変えたり、様々に使います。

**白根** 日本でも広めるべき考え方と道具だなと思つたんです。かつて作業量は手助けしてくれる。そんな道具が理想です。

河田 僕たちのような個人店は、小道具からちよつと大きくなつたくらいの道具が欲しい。手の感覺を發揮する余地は残しておきたいんです。かつて作業量は手助けしてくれる。そんな道具が理想です。

**白根** シエフたちの要求に応える中で私たちの仕事は進歩し、菓子文化も豊かになると痛感します。

**河田** 僕たちのよう個人店は、小道具からちよつと大きくなつたくらいの道具が欲しい。手の感覺を發揮する余地は残しておきたいんです。かつて作業量は手助けしてくれる。そんな道具が理想です。

**白根** シエフたちの要求に応える中で私たちの仕事は進歩し、菓子文化も豊かになると痛感します。