

目の前でパティシエが スイーツを仕上げるライブキッチン



味 覚 道 遥

「こだわり厨房」お見せします!!



新感覚のサクサクパイで、 浜松から世界へ発信



▲ショーケースと並び合わせのライブキッチンは、「食育・職育」というコンセプトを持つ nicoe を象徴するコーナーでもあります

パティシエは、子どもたち(特に女の子)の憧れの職業。春華堂が旗艦ブランドとなるnicoeでは、その憧れのパティシエの「お仕事」を間近に見ることができます。もちろん、巧みな手わざを駆使して、手際よく商品に仕上げていくさまに、感嘆の声が一。

「こだわったのは、職人とお客様との距離感でした。隔離されたガラス張りの部屋でケーキを作る職人を眺めるのではなく、お客様と職人が同じ空気を共有して、自然に会話がはずむ、というまさにライブキッチンを作りたかったんです。例えば、ケーキの切り落とす端を、サッとお客様に試食していただけるような距離感です」(春華堂・原田諭直営部部長)

このライブキッチンの施工を担当したタニコー浜松営業所の土屋さんは、こう語ります。

「原田部長からのリクエストをお聞きした時、すぐに思い浮かんだのは、当社が以前に手がけた、辻口博啓氏の人気店「コンフィチュール アッシュ」(三重県・アクアイグニス内)さんでした。百聞は一見に如かず、と、すぐに原田部長にご足労を願って現地を視察していただきますと、「イメージ通り」とのこと、当社の仕事を大変気に入っていただけました。春華堂nicoe店では、部長のリクエスト通りにパティシエとお客様の距離を近くする工夫を加えましたので、日本で一番お客様に近いライブキッチンだと自負しております。また、オープン、うなぎパイをイメージした窓にしてパネルに春華堂カラーとロゴを施し、ライブキッチンを盛り立てる特別な仕様になりました。」

春華堂nicoe店は、「うなぎパイ」に代表される春華堂の銘菓を取り揃えているのももちろん、作りたてのスイーツの数々、さらには、nicoe限定商品も揃えて、プレミアム感あふれる旗艦店として人気を博しています。



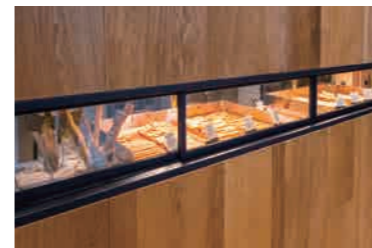
▲「春華堂 nicoe 店さんは、日本で一番お客様との距離が近いライブキッチンです」



▲春華堂・原田部長(中央)とタニコー土屋さん(右) 暮石さん(左)



▲お客様から覗かれることを意識した、厨房施設



ブランド名の「coneri-こねり-」は、粉を練るという、パイ作りの基本「こねる」作業からインスパイヤされたもの。粉の味わいを十分に引き出すために精魂込めて粉を練るパイ職人の手わざにこだわり、日本人のためのパイを作りたい、という思いから生まれた新感覚のパイ菓子は、早くも大人気となっています。

一号店となるnicoeの店舗は、カフェやバーを思わせるような落ち着いたお洒落な雰囲気。その奥の厨房では、パイ職人が生地を仕上げ、パイを焼き上げています。

「coneriさんの厨房は、パイに特化していることも特徴的ですが、それをお客様が小さな小窓から覗く感覚で職人さんの仕事を見ることができると、という趣向になっています。店のインテリアも世界観がはっきりとしていますから、覗いた厨房の中もその世界観を壊さないように配慮して、機器の配置、動線、ライティングにも細心の注意を払いました。厨房とお客様を直接つなぐステンレスの試食テーブルも、小窓からそっと厨房に手をのばすという、つまみ食いの感覚を楽しめるようにしました」(タニコー暮石さん)

自慢の試食テーブルには、プレーン、三方原ばれいしょ、浜名湖青のりなど6種のconeri chobiが並んでいます。焼きたてのパイを頂いてみると、まずパイ生地の軽さ、サクサク感に驚かされます。さすが、厳選の国産小麦粉を使い、このパイのために独自の「こねり粉」まで作ったというこだわり、職人の手わざを感じます。

さらに新鮮だったのは、自家製ディップをつけて頂くと、それぞれが同じパイとは思えないくらい、バリエーション豊かなお菓子に大変身!

スイーツとしてはもちろん、朝食やパーティーのフィンガーフード、お酒のおつまみにと、無限の可能性を感じる「coneri-こねり-」。浜松から世界に羽ばたく新しい菓子文化の誕生です!

▼カフェか、はたまたバーか。オシャレな coneri のカウンター



春華堂 nicoe店

所 静岡県浜松市浜北区
染地台6丁目7-11
nicoe内
☎ 053-587-7878
HP <http://www.nicoe.jp/>



coneri -こねり-

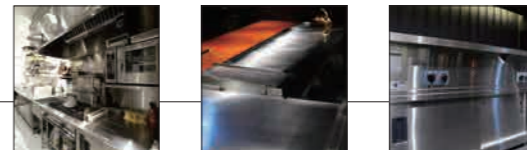
所 静岡県浜松市浜北区
染地台6丁目7-11
nicoe内
☎ 053-587-7889
HP <http://coneri.jp/>

プレミアムサンドが日本初上陸！



味覚 逍 遥

「こだわり厨房」お見せします!!



▲カリフォルニアの移動販売車にインスパイアされた店のインテリア。本物のバスなので、ハンドルを切るとちゃんとタイヤも曲がります。

博多の街中に昨年春にオープンした『TERASO II』の1階店舗の大きな窓からは、クラシカルなボンネットエンジンのアメリカンバスが鎮座しているのが見えます。この店が、今、カリフォルニアで大ブレイク中という、ローストチキン、ポークのプレミアムサンドウィッチをいち早く日本に持ち込んだ「California Roast Decker66 Diner&Cafe」です。

店内に入ってみると、バスの中にチキン、ポークをローストするロティサリーマシンが設えてあるなど、本国アメリカの移動販売店舗をイメージした楽しい店舗レイアウトになっています。

「カリフォルニアでは、移動販売のバスでいろんな飲食が提供されていますが、日本でもその楽しい雰囲気を再現したかったので、本物のクラシックバスを店のインテリアにしたり、厨房演出にもかなり力を入れてこだわりました。そのせいでトラブルも多く、タニコーさんにもご迷惑をお掛けしてしまいましたが…」(カリフォルニアローストデッカー 66・丁野裕貴マネージャー)

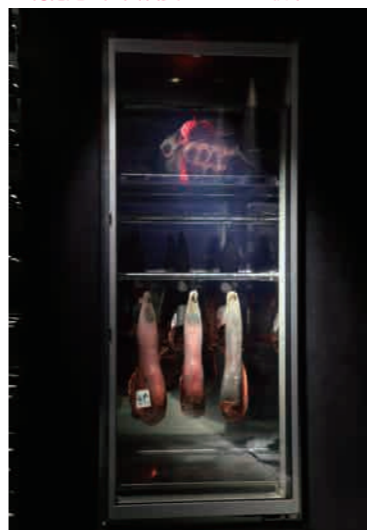
厨房を担当したタニコーの坂本智さん(福岡営業所)は、厨房作りの苦労についてこう語ります。

「一番苦労したのはロティサリーオープンでした。まず、日本には、10本も串をさせるような本格的なオープンがありません。専門メーカーにオーダーで作らせてみると、高温でガラス窓が割れてしまう…。オープンはこの店にとって単なる調理機器ではなく、店の大切なアイコンでもありましたから、グルグルと回るチキン、ポークが見えるように、ガラス面を大きくしたり、ライトでの演出をするなど、最終的には当社でフルカスタマイズが必要でした」

カリフォルニア・ローストデッカー 66では、そうした困難を乗り越えて完成した、世界でたった一台のフルカスタマイズオープンが軽快に回り、銜色のチキン、ポークが食欲をそそってくれています。



▲利花苑の戸田店長とタニコー坂本さん



▲エントランスに設えた熟成庫では、まるごと一本のタンがつるざされていきました
▼坂本さんが胸を張る、タニコーの職人魂「極上鉄板」



▲苦労の末、ようやく完成した、カリフォルニア ロースト デッカー66使用のフルカスタマイズロティサリーオープン



▼カリフォルニア・ローストデッカー 66・丁野裕貴マネージャー(中央)とタニコー運尾所長(右)、坂本さん(左)



昨年夏、TERASO IIにオープンした、鉄板焼利花苑は、博多で50年の歴史を誇り、まるごと一頭の牛を仕入れることでも知られる、老舗焼肉店・利花苑の初鉄板焼店ということもあり、オープン前から大きな注目を集めました。

「鉄板焼の命はやはり鉄板です。その鉄板の良し悪しで、味も、料理人のパフォーマンスも変わってしまいます。お客様の目の前でこげついた鉄板をガリガリしていたら、さまになりませんからね。まさに料理人の、店の命ですよ。設備全般をお願いしたタニコーさんにも、とにかく焦げない鉄板、それだけお願いしました(笑)」

数々の有名店で鉄板焼を極めた利花苑・戸田敬三店長は、鉄板焼店における鉄板の大切さをこう語ります。

「もちろん、当社は鉄板焼店の施工実績も多く、鉄板の品質には絶対の自身を持っています。ただ、この利花苑さんの時は、納期が本当にタイトで絶対に失敗はできないというプレッシャーがありました。万一、戸田店長にNGを出されてしまうと、フルオーダーの鉄板ですから作りなおすのに数ヶ月かかります。それだけに、何度も工場に、とにかく最高のものを!と、念を押して製作してもらいました。オープニングレセプションの時に、戸田店長がステーキを焼きながらニコリと私に微笑んでくれた時には、本当にうれしかったですね」(タニコー福岡営業所・坂本智さん)

数々の鉄板を見てきた戸田店長によれば、材質、焼き、仕上げによってはやはり焦げ付きやすい鉄板というものもあり、新店の場合は、本当に焼いてみるまで分からないものなのだと。利花苑の場合、店舗デザイナーのこだわりで、通常は調理部分以外はステンレスや木などの他の素材を使うカウンターに、同じ分厚い鉄板を用いたため、強度面の補強を万全にするなどの苦労もあったそうです。しかし、最高の鉄板が納入でき、無事開店に至ったことは、坂本さんにとっても感激ひとしおだったようです。



肉ブームの本命・鉄板焼の 楽しみを広げる老舗店の挑戦

California Roast
Decker66 Diner&Cafe

所 福岡市博多区
博多駅東 2-7-27
TERASO-II 1F
092-474-0660
HP <http://teraso.jp/teraso2/shop>



鉄板焼利花苑

所 福岡市博多区
博多駅東 2-7-27
TERASO-II 2F
092-432-0291
HP <http://www.rikaen.com>