

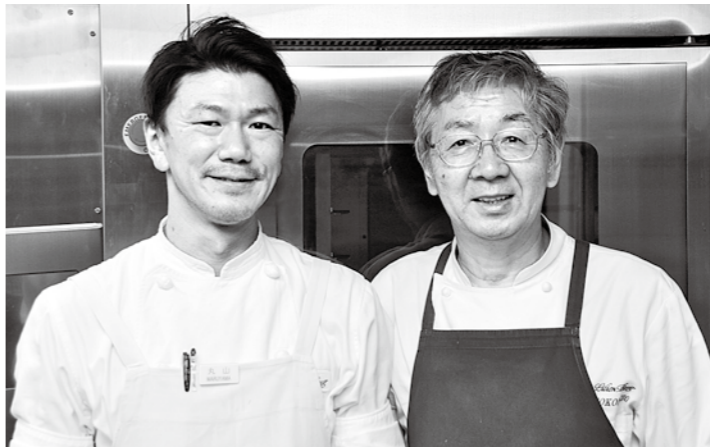
⑤ 実売品から紐解くシュトローレン製法

リリエンベルグ

制作 横溝春雄（オーナーシェフ）

／写真右

丸山晃一（写真左）



駅の周りにはいくつかのショッピングセンターが隣接し、多くの人たちが行き交い、日中の人口は多いように見受けられた。

駅からのアクセスは、路線バスまたはタクシー、家用車の利用が主なようだ。路線バスに乗り目的地まで車を眺めていると、閑静な住宅街が続く中、コンビニなどの商店がほとんど見当たらないことに気づく。5分ほどバスに揺られ「山口台中央」の停留所で下車する。バスを降りるとひと際車が行き来する場所が目に入ってくる。

そこは森のように草木が生い茂り、リスでも住んでいるのではないかと思われる。そして童話に出てくるような丸みをおびたデザインの建物が目に入る。ここが「ウイーン菓子工房 リリエンベルグ」である。

前述したように、住宅街のためか人を見かけないこのエリアで、同店には多くの人が集まっている。

今回はシュトローレンの製法がメインテーマだが、同店がいかにしてお菓子と向き合い、地域の人たちがなぜ同店のお

菓子に魅了されるのかについても紹介しようと思う。

「山形産イチジク」

「リリエンベルグ」ではシュトローレンの中心にイチジクを挟んで成形している。元は自店で作っていたイチジクのコンポートである。

スイスなど海外でのお菓子の修業経験のあるオーナーシェフの横溝春雄氏は、マジパンを挟むようなシュトローレンは日本人の味覚に合わないのではないかと以前から考えていた。

そこでマジパンに代わる芯になるようなものはないかとイチジクを挟むようになった。現在使っているイチジクのコンポートは、横溝氏の奥様の知り合いから美味しいイチジクがあると聞いて、先方に「この美味しいイチジクをコンポートにしたいだけませんか」とお願いして取り寄せているものだ。

フルーツ漬けは味の深みを出すために熟成などは必要であるというお考えのようだ。

「旬の果物」

後述するが、同店では常に出来立てのお菓子を提供するように心掛けています。作り置きなどはいっさいしない。国内の果物を旬な時期がくると使っている。レモンひとつとっても、獲れたての香りは時間が経過したものと比べると異なる。このように果物の状態を把握することが必要である。

ジャムなどは保存期間が長いものと考え、出来立てに勝る美味しさはないのでは？と横溝氏は語る。

お菓子は鮮度が重要と考え、前述した季節の果物を使用しお店に並べている。これはシュトローレンなど焼き菓子に關しても同様と捉え、11月中旬から作り始めた作りたてがお店に並ぶ。

シュトローレンといえは、熟成させるなどよく聞かすが、同店のシュトローレンは作りたてを提供している。

「なによりも」

作りたての鮮度を大事にする

シュトローレンの原材料の配合にフルーツのラム酒漬があるが、これは毎年継ぎ足しているオリジナルのフルーツ漬けを使用しており、長い年月を掛けて出来た同店の味や香りの詰まったフルーツ漬けである。同店ではこういった原材料にひ

と手間を加え素材を加工するが、市販されている瓶や缶の加工品には決してない素材に仕上げていく。

このように、同店が大事にしているのは作りたてによる鮮度である。そしてそれを支える素材として、果物は国内の旬のものを使用し、最良の方法で加工を加える。

新百合ヶ丘駅周辺のショッピングモールには、流行のお菓子を提供するお店があるが、リリエンベルグに行けば「旬の果物を使った作りたてのお菓子」が並んでいることを来店してくれるお客様は理解しているであろう。

それは単純に美味しいものが食べられるという理由だけではなく、約束のようなものでお店側とお客様との信頼関係がお菓子を通して結ばれているに違いない。「作る人の舌を通して出来た味その店の味。それで良いのではないでしょうか」

今回横溝氏に原材料などに関してお聞きした中で、印象深かったお話しとしてお伝えしておく。

実売品から紐解く
シュトローレン製法

リリエンベルグ

シュトローレン

制作＝横溝春雄・丸山晃一／リリエンベルグ



【配合】(g)	
牛乳	1000
インスタントイースト赤	85
ぬるま湯 (30℃)	525
リスドオル	3200
スーパーバイオレット	800
全卵 (殻付1個67g)	8個
無塩バター	1200
E F グラニュー糖	1000
トレハロース	200
塩	40
シナモン	12
ナツメグ	5
オールスパイス	6
レーズン (フルーツ漬けではないもの)	1500
フルーツのラム酒漬け	1000
胡桃	500
アマンド (軽くローストして刻む)	1000
オレンジピール	600
イチジク	300