

◎制作者紹介／田中哲人氏



●プロフィール

\*1967年、大阪府生まれ。

\*ポルトピアホテルやホテル阪急インターナショナルなどを経て、1999年「ホテルピエナ神戸」内のパティスリー「菓子sパトリー」に勤務。

\*2003年、シェフパティシエに就任後、牛乳を使った「ミルクッシュジャム」を考案し、当時はまだ認知されていなかった「ミルクジャム」を全国規模の人気商品に育てる。

\*2013年、同ホテルを退職して製菓系専門学校講師や各地の生産者、企業にその技術を普及させるべく全国を駆け回る。

\*2014年、自店「パティスリーアキト」を創業して現在に至る。

特集

# ミルキーバレンタインで 新たな夏の市場を 開拓しよう！

## NEW味(乳味)なスイーツは サマーギフトはいかが？

「バレンタインデー」や「ホワイトデー」は手軽なギフトを贈り合うヨロコビを味わうイベントとしてすっかり定着している。これに続くとして、7月7日の「サマーバレンタイン」は、メリーチョコレートカムパニーが申請して、2010年に日本記念日協会にも登録され、百貨店やスーパー、和洋菓子専門店が、七夕にちなんだスイーツなどを揃え、お手軽ギフト市場の開拓に知恵を絞っている。

そこで今回は、「サマーバレンタイン」シーズンに、七夕の天の川「ミルキーウェイ」にかけて、「ミルキーバレンタイン」ということで「ミルキーなスイーツ」をアピールしようという提案。夫婦や親子、兄弟姉妹などお互いの存在が当たり前な関係ほど小さな贈り物でもうれしいはず。普段は口にしにくい感謝の言葉を添えて「ミルキーな想い」を手軽なギフトで伝えてみてはどうだろう。

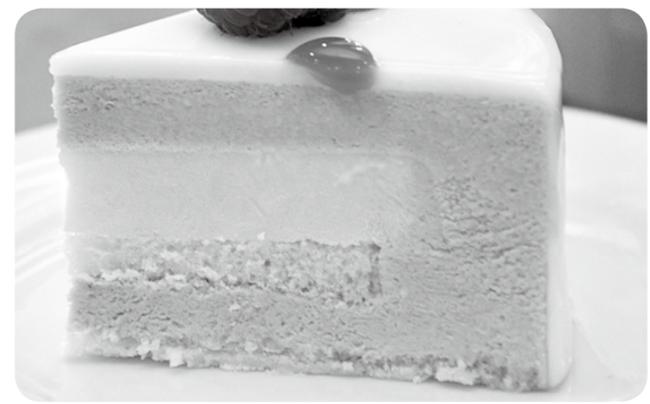
夏の冷たい飲み物にもピッタリ、NEW味(乳味)な生菓子と焼き菓子を、元祖「ミルクジャム」の伝道師といわれるパティスリーアキトオーナーシェフの田中哲人氏が紹介する。

今年の夏を「ミルキーバレンタイン」のイベントで新たな夏の市場開拓のきっかけとしたい。

(※なお2017年3月末現在で「ミルキーバレンタイン」としての商標登録は特許庁HP検索においては確認されていない)  
カラー55ページ参照

◆制作＝田中哲人  
◆協力＝パティスリーアキト  
(神戸市・中央区)

### ①イチゴミルク



真っ赤なイチゴとコンデンスミルクをイメージしたアントルメ。イチゴのムースとミルクジャムのクリームブリュレのシンプルな組み合わせは、どこか懐かしさを感じさせる味わい。