

# スイーツの街麻布十番に

## 野菜菓子専門店がオープン

麻布野菜菓子

スイーツ好きの女性が、とくに最近注目をしている街、東京の麻布。「浪花屋総本店」のたい焼きに始まり、「豆源」「麻布かりんと」「麻布チーズケーキ」など新旧行列のできる店が多く、なかには麻布を足がかりにデパートなどに开店する店も多い。そんなスイーツ激戦区の麻布に、野菜を主役に使った甘味の専門店「麻布野菜菓子」がオープンした。

オーナーはグラフィックデザイナーの花崎年秀さん。店を切盛りするのはジュニア野菜ソムリエでもある妻の美智子さん。「もともと野菜に興味があつて、野菜のみずみずしさを活かしたお

看板商品となつているのは「野菜のゼリー」。野菜の歯ごたえや風味をそのまま

ゼリーで閉じ込め、ガラスの容器に入れており見た目にも美しい。日持ちもする



ので贈り物に喜ばれそう。種類は「ミニトマト(赤)」「ミニトマト(黄)」「茄子(ナス)と小豆」「セロリと酢橘(スダチ)」の4種類(各税込み700円)。また、素材を活かして甘さを控えたさっぱりとした「野菜の水羊羹」は、「ミニトマト」「紫芋(ムラサキイモ)」「南瓜



店長的美智子さん(上)店舗はシンプルでモダンな雰囲気

(カボチャ)」「無花果(イチジク)」の4種類(各税込み300円)で、これからの季節にはぴったりに。そのほか「野菜のジャム」「野菜餡のどら焼き」「野菜チップス」などがある。

レシピは2人で考案したものだが、商品の製造は外注している。「私たちの考えたレシピは、お菓子作りの常識から少し外れたものでしたので、業者さんを探すのには苦労しました。ロットが少ないにもかかわらず協力していただけた業者さんには本当に感謝しています。逆に『こんなのも出来るのか』と驚かれることもと苦労を話す。

例えば、どら焼きに使用

している野菜餡は、通常ならば白餡をベースにして野菜で風味を付けていくといったものになるのだが、麻布野菜菓子では野菜素材をメインに、割合をどの素材よりも多くすることにこだわった。さらに、生クリームやシナモン、バターなどを加え、野菜の味わいをさらに引き立てている。

オープンしたばかりだが、最近では噂を聞きつけた地方自治体から「地元の特産品を使用した商品づくりの参考に」と訪ねてくることも。そのほか、特徴のある商品だけにTVや雑誌などで取り上げられることも多く、徐々に顧客も増えているという。