

## Gift [東京てみやげ]

text : 山本初美

第3回

### 涼菓くずきり風ジュレ

1個/345円(税込)

10個入り/4,374円(税込)

原材料: ミネラルウォーター、砂糖、果汁、ペクチン、洋酒、クエン酸、クエン酸Na

#### 唯一無二の新食感ゼリー、甘いものが苦手な方にも

ツルンとした食感のくずきりのようなゼリーと、果実の旨味を凝縮したジュレを合わせた「涼菓くずきり風ジュレ」。一風変わった冷菓を手掛けるのは、「森の中にあるうさぎのケーキ屋さん」をコンセプトに、練馬区の石神井公園近くに店を構えるパティスリーカシュカシュです。

1日に3,000個も売れたことのある人気商品でありながら、お客さんに安心して食べてもらうことを第一に考えているため、すべて手作り。「富士山の天然水を使って弾力のあるゼリーを作ってから、とろろん突きで押し出すことで、くずきりのような見た目や食感を出しています」と話すのは、オーナーパティシエの江藤潤さん。あくまでも“くずきり風”なので、くずは使っていないものの、その分、常

温で1カ月も保存できるのは、手土産としてはうってつけです。

さらに特筆すべきは、ジュレに使用している果汁や果実を直接生産農家と契約して取り寄せていること。「妻の実家が農家ということも、生産者が手塩にかけて作ったものを無駄にしたいという想いがあったのです。果実を使うなら特産にこだわろうと思い、日本全国の各地に足を運びました」と江藤さん。商品名には「高知県産 岡林農園 文巨」のように産地はもちろん、農園名が入ったものもあり、安心・安全の証にもなっています。

現在、15種類がラインアップする中、目に留まったのは「和歌山県産 北山村 じゃばら」。じゃばらは、稀有な柑橘類とか。「北山村のじゃばらは、格段に味と香りが良いのですが、酸味や香りが強く、

えぐみもあるので、ジュレには難しいと地元農家の方に言われました」と江藤さん。しかし、試行錯誤を繰り返して完成したその味は、甘さは控えめながら、程よい酸味があり、食した後にほんのり残る苦味がクセになるおいしさ。甘いものが苦手な方にも喜ばれそうです。

1袋100kcal程度と低カロリーなので、女性やヘルシー志向の方に、また、和紙をあしらったパッケージも相まって外国人にも好評だとか。「1個100gなので、10個入りの手土産に最適です。好きな種類をセレクトできるので、贈る側も受け取る側も楽しめると思います」と江藤さん。おいしい食べ方を聞くと、よく冷やしてから器に移し、フォークでくずきり風ゼリーを軽くほぐしてから、ジュレをからめて食べるのがおすすめだそうです。

#### パティスリーカシュカシュ



〒177-0041

東京都練馬区石神井町3-2-8

レイクサイド石神井公園

Tel. 03-5393-6778

実は、「モンドセレクション2019年」では世界で唯一のトリプル金賞も受賞したというお墨付きもある冷菓。贈り物としてはもちろん、暑い夏に自分へのご褒美としても買いたくなる逸品です。

