

Publicity Report

新聞・インターネット・情報誌などで
紹介されたミックの記事のご紹介



ミックグループ 株式会社三春情報センター

[oderie] 2024年1月8日掲載 (運営会社:株式会社 丸菱リンク)

oderie

100人の仕入れリスト #007 佐々木 元 (la boutique de yukinoshita kamakura)

article : [Tomomi Sumida](#)
pictures : [Yuya Okuda](#)



製菓・製パンに携わる人の数だけ、その人にとって欠かせない大切な材料や道具がある。常に仕入れリストの中に居座っている材料や手放せない調理器具をご紹介いただき、そのこだわりを語っていただくシリーズ企画『100人の仕入れリスト』。

今回お話を聞いたのは、国内外の様々なコンクールでの受賞歴を持つパティシエの佐々木元さん。都内有名店の修行を経て、2022年10月より神奈川県鎌倉市にあるla boutique de yukinoshita kamakura (ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラ) のシェフパティシエに就任した、注目の人だ。

次に働く店として数ある誘いがある中、la boutique de yukinoshita kamakuraに決めた理由は「この店舗のことはすべて任せるから好きにやってほしい」という社長の言葉。ショーケースには、自分がおいしいと思って作ったお菓子だけを並べたいと考えていた佐々木さんにとって、願ってもいない話だった。

シェフパティシエ就任から、1年と少し。若手のパティシエたちから厚い支持を受ける佐々木さんにとって、欠かせない材料や道具とは。

<プロフィール>

佐々木 元 (Sasaki Gen)

1990年生まれ、三重県出身。専門学校を卒業後、パティスリーキャリアーズ、マテリアルにて修行を重ね、両店でスーシェフを務める。フランスで開催された「ルレ・デセール シャルル・フルースト」枠で準優勝するなど、輝かしい経歴の持ち主。2022年10月より、la boutique de yukinoshita kamakuraのシェフパティシエに就任。



ようやくプロのパティシエになれた

la boutique de yukinoshita kamakuraで働くようになって仕事がより楽しくなりました。トップとしてケーキを考えるようになってこんなにも違うものかと、自分でも驚いています。前の職場のマテリアルでスーシェフとして働いていた頃は、トップである林正明シェフの考えたレシピをその意図を汲み取りながら作ることで、後輩たちのケアをしてみんなが働きやすくなるのが、主な仕事でした。合間にシェフの仕事を盗んだり、勉強もしたりして。それが、自分がトップとなり「ケーキを生み出すこと」が仕事の中心になって、すごくやりがいを感じることも、やっとなプロのパティシエになれたと実感しています。

ただ、ケーキを一から作り上げるのはすごく大変です。今まで「誰かのレシピ」でしか作ったことがない人は、「自分のケーキ」を作れないんじゃないかな。僕もはじめてコンクールに出すケーキを作ろうとした時に、壁にぶち当たりました。全然やり方がわからない。おいしいケーキのレシピがあったとして、パーツを拾ってきて合体させるだけでは、全然おいしくならないですよ。材料はおいしいから、もちろんまずくはないんですけどね。この組み合わせだとオレンジが弱い、このパーツの食感が硬い、余韻にもう少し香りがほしい、などを自分で感じ取って、直す力が必要なんです。とはいえ、経験が浅いしどうやって直していいかわからない。そんな時僕は「この人のケーキ、おいしい！」と思うシェフに電話してアポを取って、自分が試作したケーキについて意見を聞きに行っていました。言われたことを試しているうちに、こう変えたからこの味になるんだなって段々と理解できるようになります。そうして一つのケーキを作り上げた経験がある人とならば、パティシエとしてすごく大きな差が生まれます。自分のケーキにすぐにOKを出さずに、試作して試作して試作して、本当においしい味を追求してほしいです。もし悩んだら、僕のところに来てもらってもいいです。僕の作る味を信じて、おいしいと思ってくださっているということなので大歓迎です(笑)。頼られるのは、やっぱり嬉しいもんですよ。

essentials of 佐々木元

1. 乾燥薔薇「さ姫」 / 奥出雲薔薇園
2. ビエモンテ産 ヘーゼルナッツホール / NUTMAN
3. 冷凍瀬戸内レモン ストレート果汁 / ポッカサッポロ
4. わざと切れなくしたペティナイフ
5. 反らしたミニL字パレット
6. ナッペ用カード
7. 紫き目のない薄いステンレスの丸抜き型



1. 乾燥薔薇「さ姫」 / 奥出雲薔薇園



さ姫を知る前は、薔薇を使ったお菓子には良いイメージがありませんでした。これは自然のものなので香料のようなわざとらしい感じがなく、芳醇で華やかな香りがお気に入りです。薔薇は酸味のある果物との相性があるので、フランボワーズなどベリー類に合わせることが多いです。夏場には、この乾燥薔薇を煮出した水分をジュレにした、巨峰のヴェリーヌがよく出ました。薔薇をメインとしたお菓子を作るといよりは、薔薇の香りを加えることで奥行きと華やかさを持たせるイメージでしょうか。お客さまに付加価値を感じていただきやすいので、頼りにしているアイテムです。

2. ビエモンテ産 ヘーゼルナッツホール / NUTMAN



市場でよく出回っているヘーゼルナッツは、トルコ産のものです。僕も以前はトルコ産を使用していましたが、一度このビエモンテ産のヘーゼルナッツを食べてしまうと戻れません。トルコ産はなんの味も香りも感じないというか、ただのナッツ。「今までこれをヘーゼルナッツだと思って食べていたのか……」と、ショックを受けました(笑)。店を出している「ショコラ・シトロン・ノワゼット」や「ミゼラブル・ノワゼット」、自家製プラリネなどのヘーゼルナッツは、全部このビエモンテ産です。



ムースショコラ、レモンのマーマレード、ヘーゼルナッツのブラリネを合わせた「ショコラ・シトロン・ノワゼット」。世界大会、味覚部門優勝作品

3. 冷凍瀬戸内レモンストレート果汁 / ポッカサッポロ

お菓子によく使われるアメリカ産のレモンジュースやポッカレモンって、そのまま飲むと喉にガーッときませんか？ 酸味が強くて、とげとげしい味というか。この瀬戸内レモンジュースは、ほんのり甘みがあって香りもよく、そのままでも飲めるんです。スペシャリテの「シトリン」など、レモンが主役のケーキの時に使うと、アメリカ産のレモンジュースに比べてやわらかい味になるんです。500gで1400円ほどと高価なので、酸味を足すくらの用途の時はアメリカ産を使用するなど使い分けています。

ちなみに「シトリン」に使っているレモンピールは市販品ですが、一度水洗いしてから使っています。砂糖や保存料などの雑な味を抜いてふやふやの味のしないレモンにしてから、改めてシロップで味付けをするんです。1kgが500〜600gほどに減ってしまいますが、自然な味に仕上がります。我ながらいいアイディアだと思っています。



富と繁栄をもたらす幸運の石の名を冠した、スペシャリテの「シトリン」

4. わざと切れなくしたペティナイフ



刃の薄いペティナイフをコンクリートで傷めつけたものです。ナイフがして欲しくないであろうことを、すべて僕にさせてしまったナイフ（笑）。先も丸く整えてあるので、何も切れません。このナイフなら、例えば天板から生地を剥がす時に使っても、下に敷いてあるシルパットをうっかり切ってしまうことはありません。他にもチョコレートを取ったあとのカードの汚れをぬぐったり、シルパットをきれいに敷き込んだりと、なにかと便利なんです。

それに、一流シェフがケーキを作る作業台が汚かったり、道具があちこちに置いてあったりしたら、かっこ悪いですね。マテリアル時代、林シェフに徹底的に指導されたので、僕も今は後輩たちにつくづく言っています。きれいに整えて作業した方が、結果いい仕事につながります。



5. 反らしたミニL字パレット



例えばプチガトーにグラサージュをかける時、パレットナイフのすべての面を使って行なうと端の方のグラサージュが剥けてしまうことがあるんです。la boutique de yukinoshita kamakuraのプチガトーは球体のものが多いので、真ん中だけちょっと触ってグラサージュを落としたいのでこれを使っています。反らしてあるのでパレットの先端だけ使えて、余計なところに触らずに作業できるんです。普段から、1秒でも早くきれいに仕上げられる方法はないか考えているので、こんなちょっとした工夫でも困いた時は嬉しいですね。パズルが解けたみたいな気分です。

6. ナッペ用カード



ジェノワーズをマスケする時、ふつうはパレットを使いますよね。でもパレットだと、回転台とケーキの接地している部分が、ケーキを持ち上げた時にほんの少しギザギザした見た目になるんです。このカードは下側だけ尖らせてあることで回転台にクリームがつかないので、台紙に移す時にクリームがバサッと剥がれない。台紙の上に、ケーキをピシッと直角に美しい状態で置けるんです。一般的には、パレットが使いこなせないからカードを使うんだと思われるかもしれませんが、そうじゃない。より美しく粗のないケーキを作るための方法はないか考えて「パレットでやるのが当然」という固定概念を捨て、カードを使う方法に辿り着きました。自分でカットすれば、壺のような形など色々な形に出来るのもいいんです。

7. 繋ぎ目のない薄いステンレスの丸抜き型



合羽橋にある、キッチンワールドTDIで買ったノーブランド品で、チョコレートのパーツを作る時に使っています。継ぎ目がないことで、きれいな真ん丸に抜けるんです。継ぎ目があるものとの違いは、見比べればハッキリわかりますよ。それと薄いのもポイントで、チョコレートを潰すことなくバリのない仕上がりになります。道具からインスピレーションが湧くことも多いので、カタログを見たりAmazonで検索したり普段からよくしています。



右のチョコレートが佐々木さんのこだわりの丸抜き。左は突起があって正円になっていないのがわかる

カッコいい仕事がしたい

時々「コンクールって意味あるんですか？」と言われることがありますが、絶対にあると僕は思っています。美的センスは磨かれるし、完成まで作り上げる忍耐力はつくし、同じように頑張る仲間もできるし、審査員をしている偉大なシェフたちに直接アドバイスまでもらえる。挑戦してマイナスなことなんて、一つもないです。有名なシェフでも「コンクールとお菓子づくりはベクトルが違うよね」なんて仰る方もいますが、僕はシンプルに考えて給細工ができるパティシエとできないパティシエなら、できるパティシエでありたいです。だって、その方がカッコいいから。お客さまからどんなジャンルの注文がきても「俺はできるけどね」と答えられる自分でいたいです。その方がお客さまに喜んでいただける。

これはマテリエルの林シェフから影響を受けたいんです。林シェフは、給細工もできて、ショコラもできて、パンもできて、アイスもデザートもできる方です。「できないやつがあるとダセエだろ」と言われて、正直なところ僕もはじめはわからなかった（笑）。でも5年間一緒に働いてみて、どんな依頼がきてもこなすし、若手のパティシエからどんな質問をされても答える林シェフはカッコいいし、言うこと一つひとつにすごく説得力があった。僕が林シェフに憧れたように後輩たちに「カッコいい」と思ってもらえるよう、これからも頑張っつけていきたいです。



la boutique de yukinoshita kamakura

住所：神奈川県鎌倉市小町2-12-25

電話：0467-53-9692

営業時間：10:00~18:00（不定休）

Instagram：[@gen_sasaki](https://www.instagram.com/gen_sasaki) [@yukinoshita_kamakura](https://www.instagram.com/yukinoshita_kamakura)

HP：<https://yukinoshita.info/>

ミックグループの洋菓子店 la boutique de yukinoshita kamakura では、国内外で数々の賞を受賞しているシェフパティシエ佐々木元がこだわり素材を使用したフランス菓子特有のマリアージュを生かした季節のプティガトーなど、本物思考のスイーツを提供しています。

シェフパティシエの佐々木元がスモールビジネスのための問屋サービス orderie の 100 人の仕入れリストにて紹介され掲載されました。

掲載サイト

https://orderie.jp/component/e/e-Cs007/?fbclid=PAAab9AWUbjazB7jTwXyzD5pno6Tn2J6HxPUmc3Aol2ReO5bYE1q10_j4fIOQ_aem_Aa60nas-vvWRDQrXUcFOunFDIEZT41T5A41ym65OQ0xt8o4O9B7Wh1TPx8-femBfUvY

ミックくん

