

私が大切にしていること

比べてみました!
日仏サービス事情

母の日の親孝行旅に
のんびり森の温泉宿へ

中村江里子のデイリー・スタイル

Saison d'Eriko

きょうのおやつ、
何にする?

とっておきを探します!

パリのお菓子屋さん
日本のお菓子屋さん



私とおやつ

子どもの頃、学校から帰って、おやつが待っていることでもうれしかったですし、どこかに出掛けるときにもおやつを持って行く！というように、「おやつ」という言葉にはウキウキするような響きがあります。

いまの私の生活では、きちんと座って落ち着いておやつをいただく時間はなかなかとれません。いつもちょっとつまめるものを何かしら用意しています。わが家の定番おやつはフルーツ。バナナ、クレモンティーヌ(みかん)、りんごなど、季節の

フルーツがいつもダイニングにあります。なかでも私が一番好きなのがぶどう。種がなくて皮がコリコリした種類のぶどうを調達しておいて、洗濯物を取り込みながらとか、家事の合間にちよつとつまみます。子どもたちを車で送迎するときにはそのぶどうを小さな容器に入れて、車中でパクパク食べながら移動することもありますし、ビスケットを用意することもあります。そして、水泳の日。激しい運動のあとは、すぐに糖分の高いものを摂るのがいいと聞いてから、フェルディノン泳いだあとには大好きなボンボンを、私は必ずひと口羊羹を食べながら帰ってくるの

です。

フランス人が大好きなおやつという、まず頭に浮かぶのがクレープです。クレープ専門のレストランがあつたり、パン屋さんでも売ってたりしますが、パリの街にはごく簡単なクレープのスタンドがあちらこちらにあつて、そこから漂ってくる甘い匂いがたまりません。すぐお腹が空いているわけではないのだけれど、「あ、おいしそう」と、おつかいの途中とか、道を歩いていていつい、という感じ。鉄板の上にジュツと流した生地がきれいに丸く薄く広がって、いい匂いをさせている。焼き上がり待っている間もなんだ

か心うれしく、片手でも持ちやすいように丸めてくれたものを頼る瞬間は、いくつになっても幸せな時間です。

クレープは家庭のおやつでもあります。トッピングしだいでいろいろな味が楽しめますが、わが家の定番は「ヌテラ」。ヘーゼルナッツがベイスになった甘いペーストで、どんなスーパーマーケットにもあるくらいとてもポピュラーなものです。お友達も来て、おやつにクレープというときには、何枚も焼いたクレープとお砂糖やはちみつ、ジャムもテーブルに並べておいて、みんな好きなものを塗って楽しんでます。



P.39上 ワンピース参考価格/ファビアナフィリップ(アオイ) バッグ、靴、アクセサリ/すべて私物

撮影/武田正彦 スタイル/栗原登志恵 ヘア&メイク/御幸 剛 (P.39上) 取材・現地コーディネイト/鈴木春恵 (P.39上) 文/鈴木春恵

P.39下のクレジットはP.52参照

PART.2

Japan Tokyo

おいしいおやつを探しに。 日本のお菓子屋さんさん

日本のおいしいおやつ特集では、わざわざ買いたいお店として、東京の下町で長く愛される和のお菓子を探しに浅草界隈を巡りました。そして、おしゃれ度の高いお菓子は渋谷から横浜をつなぐ東急東横線沿線へ、さらに京都で伝統の味と話題のお菓子を紹介します。最後に、わざわざ取り寄せたいおやつ20品を全国から選びました。お茶の時間がより楽しくなる、あなたのおやつ探しに、少しでもお役に立てたら、うれしく思います！

雷門の前で
自撮り
してみました！



おいしい
おやつを探しに。

東京浅草 界隈

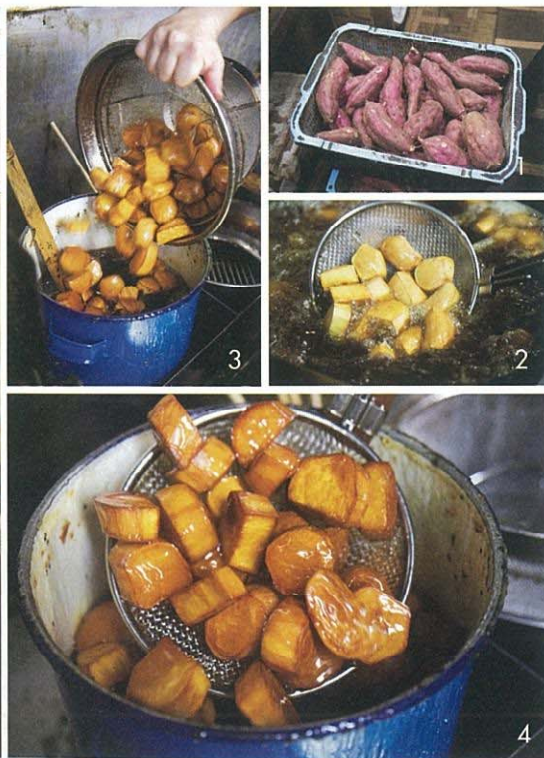
Tokyo

日本を代表する和菓子のお店が揃う、浅草界隈。きんつば、芋ようかん、どら焼き、大学いも……と、パリでは食べられないおやつばかりで、心が弾みました。思わず大人買いしてしまい、日持ちのするものはおみやげに。昔ながらの店構えにもホッとでき、懐かしさを感じました。

カーディガン ¥130,000、
ワンピース ¥220,000 / と
もにゾー&ネマ (三喜商事)



つまいもを揚げて蜜をからめ、ごまをふりかけた「大学いも」。さつまいもの旨みが凝縮され、止まらなくなるおいしさ。遠方からのお客さまもあり、行列が絶えない。



1. 使用するさつまいもの品種は季節によって異なる。2. さつまいもは菜種油でカラッと揚げる。3. からめる自家製の蜜の配合は企業秘密！ 4. 銚色になったホクホクの大学いもは、あっさりした甘さ。アツアツのうちに食べるのはもちろん、冷めてもおいしい。5. 揚げたての大学いもを購入後、お店の前で記念撮影。お店の名前が入ったシンプルな袋も下町らしくて魅力的。

外側はカリッ、中はホクホク

千葉屋

大学いも

大学いも / 400g ¥760 (税込)

商品は「大学いも」と、さつまいもを薄くスライスして揚げた「切り揚げ」、「ふかしいも」。昭和25年創業の老舗で、当時は千葉県産のさつまいもがほとんどだったことから店名に。外側はカリッ、中はホクホクで甘い蜜がしみこんだ絶品。地元で愛され続けています。

ちばや

☒ 最寄り駅 東京メトロ・都営地下鉄「浅草」

☒ 東京都台東区浅草 3-9-10

☎ 03-3872-2302

☒ 平日 10:00 ~ 18:00

日曜、祝日 10:00 ~ 17:00

☒ 火曜



おいしい
おやつを探しに。

Tokyo

東京 東急東横線 界限

渋谷から横浜をつなぐ東急東横線沿線は、東京でも有名パティスリーがひしめき合うエリア。世界各国が誇るおやつに特化した、个性的なお店も充実しています。フランス、イタリア、アメリカ・NY、台湾、そして日本。東急東横線沿いのお店で、世界のおやつを巡ることができます。



2



1

1. サワークリーム・アップルパイのホールは¥6,000(税込)。トッピングは、くるみ、オートミール、全粒粉のクラムブル。2. 紅玉のさわやかさにサワークリームの酸味とまろやかさをプラス。3. イートインも可能でモーニングメニューもあり。

紅玉を使った上品なパイ

松之助 N.Y. 代官山

アップルパイ サワークリーム・アップルパイ / 1ピース¥570(税込)

45歳でアメリカに留学し、お菓子研究家となった平野顕子さんがプロデュースするアップルパイとスイーツのお店。アメリカ東海岸の伝統的なお菓子が京都本店とこちらの代官山店でいただけます。ニューヨークチーズケーキも人気。お菓子教室も開催しています。

まつのすけ ニューヨーク

☒ 最寄り駅 東急「代官山」

☑ 東京都渋谷区猿樂町 29-9 ヒルサイドテラス D-11

☎ 03-5728-3868

🕒 9:00 ~ 19:00(L.O.18:30) *パンケーキ L.O.17:00

🗓 月曜(祝日は営業し、火曜休)

🌐 <http://www.matsunosukepie.com/>



カーディガン ¥98,000、
ニット ¥180,000、
スカート ¥153,000
/ すべてゾー&ネマ
(三喜商事)



3

明天好好

TAKEAWAY
& EAT HERE



豆花は薬膳のほか、黒ごま、フルーツなど5種類。アズキシェイク¥750(税込)。パステルピンクの外観が印象的。テイクアウトもできる。

スタイリッシュな台湾のおやつ

明天好好 中目黒

豆花

薬膳豆花 / ¥800(税込)

料理の監修は中華の名店「Mimosa」のシェフ・南俊郎氏、空間やユニフォームのデザインは古着店「DEPT」のオーナー・eri氏が手がけたお店。豆乳を固めてシロップをかけて食べる台湾のおやつ「豆花(トウファ)」が大人気です。お粥や豆漿など台湾の朝ごはんも好評。

ミンテンハオハオ

☑ 最寄り駅 東京メトロ・東急「中目黒」

📍 東京都目黒区青葉台 2-20-7 1F

☎ 03-6452-3102

🕒 11:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)

🗓 不定休



1. 地下のカフェスペースでは、メニューが書いてある階段も楽しい。2. テイクアウト用のパッケージもかわいい。3. はちみつ以外は、動物性不使用のヴィーガンスタイルメニュー。ヘルシーなのうれしい。

PART.2

Japan Tokyo

おいしい
おやつを探しに。

東京 東急東横線界隈



1

かわいいトスカーナの焼き菓子

La Cialda 自由が丘

チャルダ

プレーンチャルダ / 1枚 ¥190 (税込)

イタリア・トスカーナ地方で古くから親しまれてきたチャルダは、ワッフルの原型ともいわれる歴史ある焼き菓子。メディチ家の結婚式の引き出物として参列者にふるまわれた記録もある縁起のいいお菓子としても知られています。

ラ・チャルダ

☒ 東急「自由が丘」

☑ 東京都目黒区自由が丘 1-25-9

自由が丘テラス 1F

☎ 03-5726-9622

☎ 11:00 ~ 18:00

☎ 休月・火・水曜

<https://www.cialda.jp/>



4



2



3

1. スプレッドサンド ¥500 ~。この日はリコッタとドライフルーツのスプレッド。エスプレッソはバリスタ厳選のチャルダに最も合うコーヒー豆を使用。2. イタリアで使われているチャルダ専用の焼き型は現地から取り寄せたもの。3. テイクアウトもイートインもOK。プレーンのほかチーズチャルダもある。4. 自由が丘らしいかわいい店内。オーナーの飯田尚志さんにお話を伺いながらショッピング。