

今月の依頼人



編集部 / 丘本菜の香

ワタシのワガママ聞いてください!

流行のヴェリーヌを夏バージョンにアレンジして!

近年、パリや東京で大ブームのスイーツ「ヴェリーヌ」。これからの季節にピッタリの清涼感あるオリジナルヴェリーヌを開発してください!

そのオーダー、ウチが応えます。



パティスリー モン・シェリ / 宮崎賢治さん

Komachi

Vol.13

みんなの夢叶えます!

開発部

コマチカイハツブ

こんなメニュー、あんなサービスがあれば良いのに...、そんな読者や編集部のご要望を、あのお店、あの企業とKomachiがコラボして、理想の商品を開発します!!

「というわけで...」

「炭酸水のジュレ」ができるまで

STEP 1 打ち合わせ

5月19日(木)



人気パティスリー「モン・シェリ」さんが「ヴェリーヌ」を提供しているという情報をキャッチ!早速、開発依頼のTEL。パティシエの宮崎さんは「開発期間が短いけれどやってみますね!」と快諾してくれた。

STEP 2 試作品試食

5月30日(月)



編集部で試作品を試食。一同、炭酸を使ったジュレに感激するが「おいしいけれど食べ終わると酸味が単調」「スイカを使うなどしてより夏らしさを強調しては?」など改良へ向けて意見も生まれた。

STEP 3 意見を反映

6月6日(月)



編集部の意見を受けて改良をスタート。完熟メロンを使い甘味を、ジュレにパッションの風味を加えひんやり感をプラスした。全体のバランスを整えるため、試作は幾度となく繰り返される...

STEP 4 完成品を食す!

6月9日(木)



待望の完成品が到着!「見たために涼しげで夏にピッタリ!」「フルーツがギッシリ詰まって満足度が高い!」「炭酸のシュワシュワ感が楽しい!」と編集部内でも大好評のスイーツに仕上がった。

炭酸水のジュレ

399円

【提供期間】 6月25日(土)~8月中旬

*フルーツの内容は変更の場合あり

その瑞々しい見た目はまさに夏のスイーツ!パッションフルーツ風味の炭酸水のジュレには大ぶりにカットされたスイカ、メロン、パイナップル、ホイチゴが涼しげに泳ぐ。フルーツはどれも完熟のタイミングを厳密に計っており、それぞれの酸味と甘味を存分に感じられる。下層のムースはジュレと比べしっかりとした生地で食感の違いも楽しい。

Point.1

今、話題のヴェリーヌとは!?



ヴェリーヌとはフランス語のヴェール(グラス)とテリーヌを合わせた造語。透明なグラスやカップの中にムースやジュレなど幾層にも重ねたスイーツだ。07年頃からパリで流行りはじめ以降東京でも人気。

Point.2

ひんやり!!炭酸水ジュレ



清涼感を表現するためにパッションフルーツのシロップで風味付けした炭酸水ジュレを使用。フルーツの酸味、甘味を引き立てるのにも一役買っている。口の中でホロッと崩れる独特の食感が面白い。



長野市 パティスリー モン・シェリ

夏限定メニューが登場

本格的なフランスの焼き菓子やケーキがそろったパティスリー。イートインスペースではパフェやスムージーなど夏限定メニューを楽しめる。



〒長野市高田1298-1
☎026-229-5671
営業時間 10時~20時
(日曜、祝日は~19時30分)
※火曜 営業14席
P20台

PERFECT!
完成!



シュワシュワ炭酸ジュレと贅沢フルーツのマリアージュ