

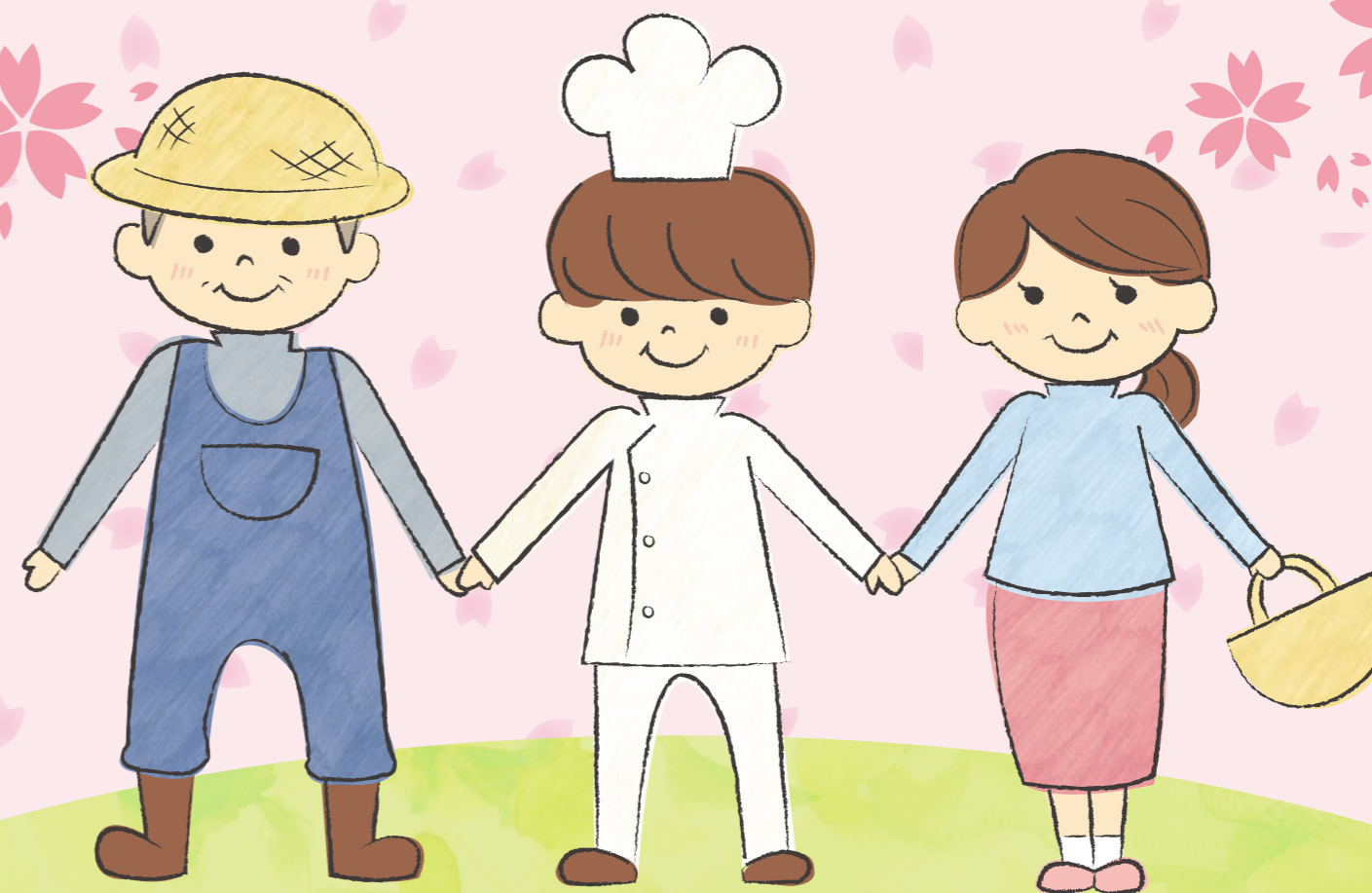
ハッピースイーツ製菓専門学校 学生による手作りスイーツショップ

# 「パティシエのたまご」 OPEN!!

数量限定  
販売!

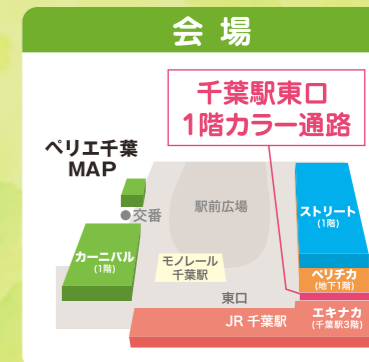
2017/2/18 SAT ▶ 19 SUN

時間 10:00~17:00  
※なくなり次第終了

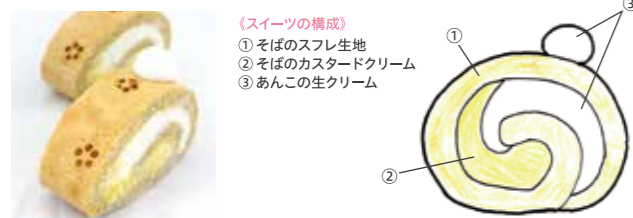


L'oeuf d'un patissier ~パティシエのたまご~  
**想いをつなげるバトン**

ペリエ千葉は、ハッピースイーツ製菓専門学校の学生さんの夢の一步一步を応援する企画を展開しています。第2回目となる今回は、卒業を迎えるパティシエのたまごたちが、千葉市・市原市・四街道市の食材を使ったスイーツを考案し、販売します! みなさまに、地元食材の魅力と生産者の気持ちをしっかりとお届けします。パティシエのたまごたちにぜひ会いに来てくださいね!



**G** 加藤 明男さんが作った(そば粉)を使った  
**蕎麦巻(そばロール) ¥350**



**こだわりPoint**

生地・カスタードともにそば粉をふんだんに使用した、そばの風味を感じられる、シンプルだけど食べごたえのあるケーキです。生地は軽く優しい食感を出すために、スフレロールで仕上げています。生クリームには餡子を使用し、和テイストな味わいでまとめました。

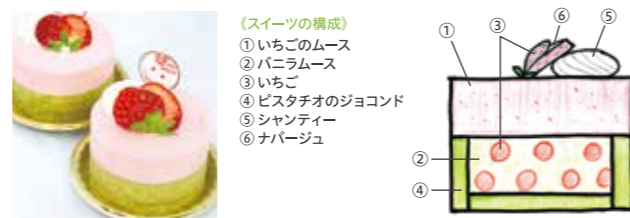


**生産者の声**

明治時代から作り続けられている「千葉在来」という品種のそば粉を作っています。生産者が激減し今では幻のそば粉と呼ばれています。栽培から収穫、粉にするまで、愛情を込めて育てています。



**H** 山崎 信義さんが作った(いちご)を使った  
**雛(ひいな) ¥350**



**こだわりPoint**

なるべくフレッシュな状態でいちごを使うことにこだわり作りました。上のムースは新鮮ないちごをピューレ状にしたものを贅沢に使い、下のバニラムースの中には果肉をゴロゴロと入れ、食感のアクセントにしました。完熟した甘いいちごをたっぷりを使用したケーキです。

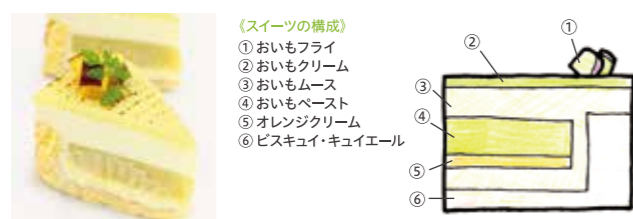


**生産者の声**

自然に近い状態で生産できるよう、土やハウスにとてもこだわっています。完熟した後に収穫するため、そのまま食べても甘く、果実そのもののおいしさを堪能していただけます。



**I** 脇田 智宏さんが作った(さつまいも)を使った  
**おいものシャルロット ¥350**



**こだわりPoint**

シルクスイートという品種のさつまいもを使用したムースです。シルクスイート特有の上品であっさりとした甘み、なめらかさを活かしたムースをメインに、味のアクセントとして間にオレンジのクリームを挟みました。お芋の優しい甘さをお楽しみいただけます。

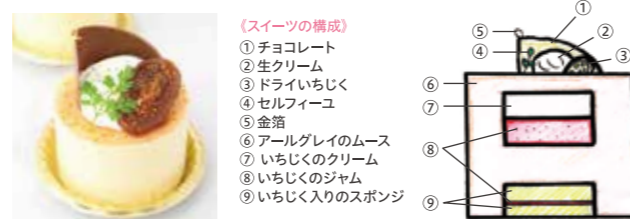


**生産者の声**

貯蔵温度は厳しく設定し、さつまいもを収穫する時は表面を傷つけないよう手掘りで収穫しています。こだわりをもって作った甘くておいしいシルクスイートをお届けします。



**J** 元吉 和昭さんが作った(いちじく)を使った  
**ふいぐもん ¥350**



**こだわりPoint**

いちじくのおいしさを感じてもらえるように、生地にはドライいちじくを、ジャムにはフレッシュのいちじくを使用し、味・食感ともに楽しんでもらえる一品にしました。いちじくの味が引き立つよう、紅茶と合わせています。いちじくの優しい甘さを感じられるムースです。



**生産者の声**

いちじくの栽培は天候に左右されるため、出荷量は栽培したうちの約六割です。出荷までたくさんのお苦労がありますが、ハウス栽培を行わず、自然の中で育てることにこだわっています。



協力 大東製糖株式会社



## ペリエ千葉は、ハッピースイーツ製菓専門学校で学ぶパティシエのたまごたちを応援しています。

### スイーツ販売イベントで学生さんの成長をサポートします!

「カリスマシェフになりたい」「小さくても自分のお店を持ちたい」たまごの数だけ夢はあります。その夢のお手伝いをするために、ペリエ千葉では何が出来るかを考えました。オリジナルスイーツの考案から販売まで。ペリエ千葉が、学生さんの夢の一步一步をバックアップします。第2回目となる今回は、千葉市・市原市・四街道市にご協力いただきました。売上金は諸経費を除き全額を、食に関するNPO法人へ寄付させていただきます。ぜひ、パティシエのたまごたちにエールを送ってください!



千葉市・市原市・四街道市は3市一体となり、産業・農林業・観光などで連携事業を行っています。(左から)市原市長・小出 譲治 氏、千葉市長・熊谷 俊人 氏、四街道市長・佐渡 育 氏

### ハッピースイーツ製菓専門学校って?

ハッピースイーツ製菓専門学校は、千葉県で唯一、「製菓衛生師」の資格を在学中に取得可能な専門学校です。千葉県洋菓子協会の完全バックアップのもと、一流のパティシエから製菓・製パンの技術を学び、ホスピタリティマインド(おもてなしの心)・豊かな社会人育成を行います。

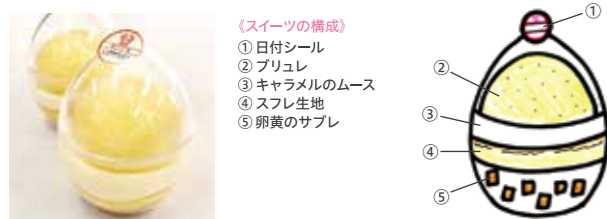
千葉県産の地元食材を使用しました!

## コラボレーションショップ「パティシエのたまご」を2日間限定でOPENします!!

※数量限定販売です。  
※価格はすべて税込です。

参加したのは10グループ! 考案スイーツへのこだわりと食材を作った生産者の声をご紹介します。

### A 戸田 弘一郎さんが作ったたまごブリュレ ¥350



- 《スイーツの構成》
- ① 日付シール
  - ② ブリュレ
  - ③ キャラメルソース
  - ④ スフレ生地
  - ⑤ 卵黄のサブレ

#### こだわりPoint

卵の美味しさを最大限引き出せるよう、すべての層に卵を使用しました。相性の良いキャラメルを使用し、全体の食感のバランスにもこだわっています。視覚的にも卵らしさを感じられるよう、見た目にもこだわりました。食べると優しさを感じられるスイーツです。



#### 生産者の声

おいしい卵を作るために、鶏の健康に気をつけ、愛情を込めて生産しています。消費者の皆さまに新鮮なおいしさを味わってもらえるよう、生んだ卵はその日のうちに届けています。



戸田 弘一郎さん  
(戸田養鶏場・四街道市)

### B 稲坂 敏幸さんが作った和なしのミュージュ ¥350



- 《スイーツの構成》
- ① 和梨のコンポート
  - ② グラスージュ・キャラメル
  - ③ 和梨のムース
  - ④ 和梨のジュレ
  - ⑤ パート・シュクレ

#### こだわりPoint

王秋梨という品種を使用しました。梨は味と食感を出すことが難しいので、シャキシャキ感が残るよう工夫してカットし、シロップ漬けにしてムースと味が馴染むようにしました。ジュレにもふんだんに梨を使い、相性の良いキャラメルで表面をコーティングしています。



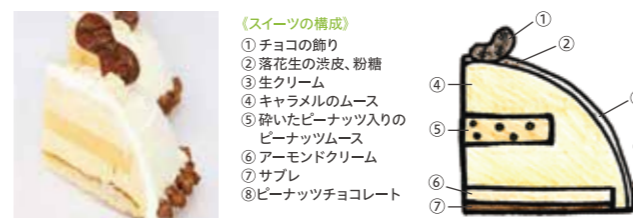
#### 生産者の声

祖父の始めた作り方を受け継ぎ、変わらぬ味を作り続けています。冬場に行う剪定が特に大変で、旬となる夏まで1年かけて梨作りをします。四街道市全体で土作りにもこだわっています。



稲坂 敏幸さん  
(稲坂なし園・四街道市)

### C 本吉 隆さんが作った〈落花生〉を使ったドームブラン ¥350



- 《スイーツの構成》
- ① チョコの飾り
  - ② 落花生の渋皮、砂糖
  - ③ 生クリーム
  - ④ キャラメルソース
  - ⑤ 砕いたピーナッツ入りのピーナッツムース
  - ⑥ アーモンドクリーム
  - ⑦ サブレ
  - ⑧ ピーナッツチョコレート

#### こだわりPoint

無糖のピーナッツペーストを使うことで甘さを控え、ピーナッツ本来の味を引き出すことにこだわりました。ムースにはピーナッツとの相性が良いキャラメルを使い、お互いの味を引き立てました。栄養豊富な渋皮も使用し、栄養バランスにもこだわった一品です。



#### 生産者の声

落花生の選別は、機械を使わず手間をかけ人の目と手で行い、風味を損なわず甘みが増す遠赤外線焙煎加工も用いています。栄養価が高く綺麗に煎り上がった、最高の状態でお届けします。



本吉 隆さん  
(清本園・千葉市)

### D 苺米 愛希さんが作った〈みかん〉を使ったまんまるみかん ¥350



- 《スイーツの構成》
- ① マジパン
  - ② ヨーグルトクリーム
  - ③ みかんナージュ
  - ④ みかんジュレ
  - ⑤ みかんムース
  - ⑥ みかんジュレ

#### こだわりPoint

千葉県産のみかんを使い、酸味の中に甘さのある、みかんらしさいっぱい爽やかなケーキに仕上げました。みかんの皮ごと使用した自家製ピューレを作り、ムースやジュレなどにもみかんをふんだんに使いました。生地には、優しい甘さの素焚糖がアクセントに入っています。



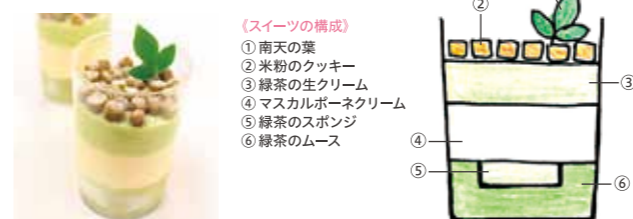
#### 生産者の声

「千葉エコ農産物」に認定された、皮ごと食べられる安心安全なみかんを育てています。甘みだけではなく、酸味も特徴です。お客さまが直接買いに来てくれることが、一番の喜びです。



苺米 愛希さん  
(房総十字園・市原市)

### E 桜庭 弘吉さんが作った〈緑茶〉を使った八茶(やちゃ) ¥350



- 《スイーツの構成》
- ① 南天の葉
  - ② 米粉のクッキー
  - ③ 緑茶の生クリーム
  - ④ マスカルポーネクリーム
  - ⑤ 緑茶のスポンジ
  - ⑥ 緑茶のムース

#### こだわりPoint

緑茶の味をしっかり引き立てるため、味の出しやすいムースや生クリームを使用しました。コクを出すためにチーズクリームを組み合わせ、サクサクとした食感のクッキーを入れ仕上げました。身近な緑茶のさっぱりとした風味を、ケーキでお楽しみいただけます。



#### 生産者の声

葉の硬さや摘み時期で味が変わるため、味を重視し温度管理などを徹底しています。新芽を切り栄養を高めるなどの工夫をし、手間暇をかけて大事に製造しています。



桜庭 弘吉さん  
(マルハチ・千葉市)

### F 関谷 進さんが作った〈自然薯〉を使ったピュー・ジネージュ・アラモード ¥350



- 《スイーツの構成》
- ① 自然薯シャンデー
  - ② むかご
  - ③ 自然薯のスポンジ生地
  - ④ 味噌風味のバタークリーム

#### こだわりPoint

自然薯の粘り気と、焼くとふんわりとした食感になる特性を活かしたケーキに仕上げました。料理では醤油や味噌が合うので、生地には醤油、クリームには味噌を加えています。自然薯の種となる「むかご」を上飾り、種までおいしく食べられるよう工夫しました。



#### 生産者の声

農業を必要最低限に抑え、自然に育った自然薯に近付けるため土作りにも力を入れています。お客さまの元に届くまで3年かかるため、長い月日をかけて愛情を込めて生産しています。



関谷 進さん  
(市原市)