

めざましタイムズ

ASAのオスメショップ フランス菓子店&ケーキ教室 ミル・プランタン

今回は4月終わりにオープンしたばかりのフランス菓子店『ミル・プランタン』をお訪ねしました。

◇ ◇ ◇

ここは、小田急線本鶴沼駅から徒歩1分のビルの1階にあり、アクセスはとても便利です。

ちょっとおしゃれな茶色の日よけと、お店のウィンドウに飾られた萌黄色のお店のロゴが素敵で、遠くからでもひと目でわかります。

売り場は2坪ほどの広さで、喫茶のスペースはありません。店内には、見たところシンプルなショートケーキ、チーズケーキ、ロールケーキ、シュークリームなどの生菓子の他、クッキー、マドレーヌ、フィナンシェなどの焼き菓子、お菓子の型や材料が並べられています。

さらに、厨房奥のスペースではお菓子教室が週に2~3回開催されており、お店で売られているケーキの作り方を勉強する事が出来るそうです。お菓子好きにはたまらないですね。

◇ ◇ ◇

それでは、お店のオーナーシェフの檜崎(ならざき)千春さんに



話をうかがってみましょう。

—お店を始められたきっかけは?

◆鶴沼中学の近くの自宅で8年前からお菓子教室を開いておりまして、主に主婦の方たちを対象に、比較的簡単に作れてしかも美味しいケーキをお教えして参りました。家庭で作りやすいケーキのレシピを研究しながら、これまでに約100種類の生菓子や焼き菓子をお教えしましたでしょうか。この8年の間に、生徒の皆さんから「お家でさっそく作ったら家族からとても美味しいと言われうれしくなった」とか、「作ったクッキーを贈ったら大変喜ばれた」といった声も多く聞かれるようになりました。そんな中、もっとたくさんの方々に、シンプルでおいしいケーキを気軽に味わって頂きたい、そして、興味のある方には作る喜びまでも味わって頂きたい、との思いがたつって参りまして、ここに出店を決意し現在に至っています。

—お菓子作りとの出会いは?

◆結婚後にサラリーマンの主人の転勤でイギリスで生活した際、一念発起して一人フランスに渡り、お菓子屋さんで修行に明け暮れました。これが自信になって、イギリスに戻ってからもしトランにデザート菓子を作



たりもしました。帰国後は一時期子育てに専念し、子供の成長とともに自宅でケーキ教室を開催し、そして今回の出店へと繋がっていった次第です。

—最後に、抱負をお聞かせください。

◆この度、『ミル・プランタン』を開店いたしました。凝ったケーキではなく、シンプルでオーソドックスながらも美味しいケーキを、多くの方々に味わって頂きたいです。一応「フランス菓子」とは謳っておりますが、おいしいお菓子は時空の分け隔て無いと思っておりますので、フランス菓子だけにこだわってはおりません。洋菓子屋さんで珍しいカスタラも作りますので是非一度ご賞味下さい。

また、そもそもお菓子作りに興味のある方、当店のケーキを味わってみて「作ってみたい」とお思いになられた方は是非教室にご参加下さい。活気のある楽しい教室にしたいと思っています。

最後に、私は、「オーナーシェフ」の肩書きの他に「主婦」も兼ね

ておりますので、お客様に対しては、17:00には閉店、日曜はお休み、他店と比べ品数が少ない、といった至らない点も多々あるかとは存じますが、主婦の感性で真心を込めて美味しいケーキを作る決意です。当店のケーキで皆様の気持ちを少しでも幸せにできたら、これ以上の喜びはありません。一生懸命に頑張りますので、お近くにお運びの折には是非お立寄り下さい。どうぞよろしくお願い致します。

—本日はどうも有難うございました。

閉店時間 17:00

定休日 日曜日、月曜日

TEL/FAX 0466-28-0451

藤沢市本鶴沼2-14-10

