本当に

We love cakes!

ネタもとはFM-FUJIリスナー。
編集部で試食。仕込みはいっさいナシ！

Medétta

本当においしかったCake♪

第2弾

FM-FUJI 番組でネタを募集、その後編集部で試食や検証して、仕込みはいっさいナシの本当に○○なモノを厳選、Medétta誌面で紹介するという新企画。今回のお題も、「本当においしかったケーキ」。FM-FUJI 番組内で募集したところ、今回もリスナーの皆様から数多くのケーキ屋さん情報が寄せられました。その中から、特に応募が多かった 18 個のケーキの中から、さて編集部が選んだのは…!?

text ／桜井栞菜

今回エントリーされた
大人気ケーキたち！

今回は
DJふーみん登場!!

○月×日
FM-FUJI Medétta編集部にて

またまた18個のケーキを試食！

リスナーから寄せられた、おいしいケーキの情報で、またもや溢れかえった編集部。前回、「どんなケーキを試食したのか、全部見たい」「リスナーから推薦が多かったケーキ屋さんも知りたい」などの意見が数多く届いたので、今回は、特に応募の多かった18個のケーキをすべて撮影してみました！

今回は、実施が7月の暑い夏ド真ん中ということもあり、ゼリーや季節限定のレモン風味のケーキなども登場！ 毎回思うのですが、どのケーキも本当にそれぞれ個性が光る、甲乙つけがたいおいしさです。この中から3つにしぼるなんて、本当に至難の業〜!!

今回乱入したのは

スイーツ大好き女子 DJ野村富美江さん！

スイーツの甘〜いにおいに誘われて、またもや乱入してきたのは、スイーツ大好き女子、DJのふーみんこと野村富美江さん。「なになに〜なんの女子会？ 私も入れて〜」と、走り寄ってきた。見目麗しいケーキの数々にうっとり…するまもなく、パクッ、またパクッ。あっというまにグングンなくなっていくケーキたち。

「うんうん〜どれもおいし〜♪ あ〜幸せ♪」そうそう。おいしいスイーツはひと口食べるだけで、本当に幸せな気分になれるもの。これぞ、女子のプチ・ハッピーな至福のひとときですね！

まだまだケーキの応募が多いので、次回も引き続き、ケーキやります！ また大募集するので、ふるってご応募ください。ちなみに、本当においしいケーキがなくなった時点で、このコーナーは終了し、ケーキではない別の商品での企画をスタートします。こんなことを試してほしい、こんな商品を知りたいという意見も同時にドシドシお寄せくださいね。

おいしいケーキ大募集！

オススメのケーキ屋さんの絶品ケーキを教えてください。FM-FUJI の HP、トピックスから応募フォームにしたがってご応募ください。

http://www.fmfuji.co.jp

リスナーも熱狂の「赤い宝石」
本場フランスのエスプリ薫るケーキ、ついに登場！

Medétta We love cakes! 2013

プチ・コウァンの

Rubis ルビー ＊420円

ルビー色のケーキの表面には、繊細なバラ模様が描かれている。誕生日など各種パーティや、結婚式のケーキカットなどに利用されている。10×15cm 〜 35×55cmまで、冷凍発送も可能

7層もの個性的な味わいが交響曲のように重なり合う

「赤い宝石のような美しいケーキ」「甘酸っぱくて、ひと口食べたらその味のとりこになる」など、リスナーからの絶大なる支持率ナンバー1だったのが、このケーキ。編集部でも「おいしい！ 何個でも食べられそう」「セレブなマダムの味がする！」「ワインと食べたい」など、大興奮。

中央にラズベリーのゼリー、上下にバニラクリーム、その間にスポンジ3枚、バラが描かれた表面のつやがけと、7層にもなるルビー。見た目の華やかさにひけをとらないインパクトを放つ、ゴージャスな味わい。その味わいは口の中で渾然一体となって、まるでひとつのメロディのよう。「女子の好きな味」と、満場一致のおいしさだ。「フランス滞在中、さまざまな出会いの中で感じ取った菓子のおいしさを、甲府の〈片隅（プチ・コウァン）〉で私なりに心を込めてつくっております」と、工房で孤軍奮闘するオーナー・シェフの渡邉さん。どのケーキも、渡邉さんにしかつくれないオリジナル作品だ。店内には喫茶スペースもあり、パリのカフェ気分でケーキが楽しめる。

Opéra オペラ
320円

コーヒー風味のバタークリーム、ガナッシュ、コーヒーシロップがたっぷり染み込んだスポンジなど、高さ2.5cmに７層が織りなすフランス伝統菓子

Mont Blanc モンブラン
460円

アーモンドクリーム入りタルトに、甘さひかえめの生クリーム、カスタードクリーム、フランス栗・シャテーヌを使ったマロン・ペーストが奏でるハーモニー

プチ・コウァン

Petit Coin

甲府市
055・227・5707

Data
㊟甲府市相生2・9・14
㊐10:00 〜 19:00
㊡日曜日、第2月曜日
Ⓟ4台

フルーツロール
360円

まったり、しっとりとしたカスタードクリームのような味わいのスポンジ生地に、旬のフルーツをたっぷりはさんだロールケーキ

フルーツタルト
390円

バターの風味豊かなタルト生地に、長野特産の夏イチゴ「すずあかね」など、色とりどりのフルーツが勢ぞろいしたフレッシュなタルト

Medétta We love cakes! 2013

洋菓子 スタジオ スイーツの

ライチゼリー ＊300円

フルフルのライチゼリーに、食感の異なるレモンライムの寒天や、イチゴ、桃など旬のフルーツを盛り込んだぜいたくな逸品（9月末まで）

あっという間にペロリと平らげちゃった!?
フルーツを自在に操る魔術師のタルト＆ゼリー

洋菓子 スタジオ スイーツの

バナナタルト ＊340円

サクサクと香ばしいタルト生地に、バナナ、生クリーム、カスタードクリームを合わせた一番人気の商品。ホールは1700円～（要予約）

看板商品のバナナタルトと宝石箱のようなライチゼリー

今年で10周年を迎えるスタジオスイーツからはバナナタルトとライチゼリーの2品がランクイン。「ボリュームたっぷりなのに、ペロリと食べられる」「さっぱりクリームとバナナの甘さがぴったりマッチ」と、さっぱりした味わいが高評価のバナナタルト。一方、「ライチの香りがさわやか」「ゼリーのやわらかさがちょうどいい」と、こちらもリスナーからの支持が高かった。

もしかして、みんなバナナタルト好き!?というほど、そのお味に大盛り上がりの編集部の面々。最初は「全部食べられないかも～」なんていっていたメンバーが、次々と平らげた。そのスピードの速さでいったら、このケーキがダントツ。タルトなのにあっさりしていて、あとをひくおいしさだ。

ライチの味をしっかり感じるゼリーも絶品。プルンとやわらかなのどごしに、フルーティな味わいが広がる。秋はブドウのゼリーも登場。「ゼリーが終わるとマロンパイやパンプキンタルトなどが出ますよ」と、店主の大森夫妻。ますます楽しみだ。

洋菓子 スタジオ スイーツ
Studio Sweets

甲斐市
0551・28・6366

Data
㊟甲斐市竜地4709・1
㊡11:00 ～ 19:00
㊡月曜日（祝日の場合は翌日）
Ⓟ13台（共有）

「コーヒーゼリーの概念が変わる!」
ゼリーとババロアのおいしいハーモニー

Medétta We love cakes! 2013

パティスリー・ラ・ネージュの

カフェゼリー ＊420円

軽井沢の名店・ミカド珈琲の豆をていねいにドリップしたホロ苦いコーヒーゼリーに、黒みつのババロアを合わせた夏の定番（9月末まで）

オープン当初からある夏限定の人気商品がランクイン

おいしいケーキ屋さんとして、定評のあるラ・ネージュ。どんなケーキもはずれがなくておいしいと評判のこのケーキ屋さんから、たくさんの応募が寄せられたのは意外にもカフェゼリー。「ここのカフェゼリーを食べたら、コーヒーゼリーの概念が変わる」「こんなにおいしいカフェゼリーは食べたことがない」などの声に、編集部の期待度も一気にアップ。

上にのったサクサクのチョコフレークの食感と、苦味と甘さの絶妙なバランスのゼリー、ほどよい軽さのふんわりババロアが最高にマッチしていて、本当にこれは絶品！　ケーキに勝るとも劣らない。

「２００５年のオープン当初からある夏の人気商品で、コーヒーゼリーの下の部分は毎年替えています。今年はカスタードクリームに黒みつを炊き込んで香りをだした、バニラのババロアを合わせています」と、店主の橋本シェフ。既製品はなるべく使わず、手づくり感を大切にしているという真摯な姿勢が、おいしさの秘密だ。

パティスリー ラ・ネージュ
Patisserie La Neige

甲府市
055・221・0575

Data
㊟甲府市上石田4・4・1
㊡10:00 ～ 19:00（日曜日～ 18:30）
㊡火曜日
Ⓟ4台

ネージュプリン
273円

濃厚な味わいが特徴の神奈川県産「鳳凰卵」を使った、なめらかプリン。別添えのカラメル、ブルーベリーの２種類のソースが選べる

スペシャルロール
370円

人気商品のロールケーキを分厚くカットしたベースに、カスタードクリームを絞り入れ、季節のフルーツをぜいたくにトッピング