



小布施
ココロ
あそび
2018 春

おかげさまで 210周年

桜井  甘精堂

ページをめくるとココロは日常を離れ、小布施へあそぶ…そんな時間になりますように。

マカロン

合成着色料、香料を使わないので、ほんわか優しい姿ですが、一口かじれば果実味はたっぷり。



ひとあし早く 春が咲く

カレンダーが3月になると小布施の厳しい寒さの中にも、日差しが濃くなっているのを感じる日が増えてきます。

そんな日は春の花々を集めたようなマカロンを囲んで、エレガントなティータイムはいかがでしょう。

材料は小布施産のサクランボや青りんご、特製のマロンクリーム、あんずやブルーベリー。どれも合成着色料や香料を使わず、アーモンドパウダーとメレンゲのサククリふわとした口当たりと、それぞれの果実の持ち味を生かしたクリームで軽やかな味に仕上げました。

たわわに実ったサクランボの種を抜き、砂糖を入れて煮詰めると鮮やかなルビー色に輝きます。

薄氷のような表面はナイフを入れるとヒビ割れてしまうので、美しい断面をお見せできないのがとても残念。一口かじったら、どうぞご覧ください。

入園や入学、お仕事やお稽古事など「新しい始まり」が多いこれからの季節。忙しい日々の一息つけるひとときは、華やかなティータイムで運気を上げて、花咲く春になりますように。





撮影場所：茶菓 幾右衛門（しなの鉄道軽井沢駅旧駅舎口）



ボタニカルアート

ピエール＝ジョセフ・ルドゥーテ作 縦29cm×横23cm

「栗の木テラスの開店に際し、合う絵を探していて出会った作品です。春らしい花々の華やかで上品な色合いに心惹かれました」と弊堂・七代目。

写真のなかった時代に植物図譜のために描かれた絵は、精緻な描写と美しい色彩で19世紀のイギリス、フランスで大流行した。

ルドゥーテがナポレオン1世の皇后ジョセフィーヌのバラ園の花々を描き始

めたのは1789年。今もなお鮮やかな色彩を保っているが、経てきた年月はすでに200年を超える。

この絵が、同じ時を積み重ねてきた弊堂に来たのは偶然ではないのかもしれない。

[栗の木テラス]

■営業時間
10時～18時(LO)
■水曜定休



「形は必要ですが、大切なのはお客さまが求めていることを慮る気持ち。それで最初の一言が変わります」と飴善さんは微笑んだ。航空会社の客室乗務員を長年務め、乗務員教育も担ってきた。その実績を買われ、日本一のレストラン列車を目指す、しなの鉄道「ろくもん」の「ろくもんホスピタリティアドバイザー」をしている。

「お料理が素晴らしくても、心躍る車内でも、サービスが伴わなければ心豊かな時間にはならない」と時折、自身が乗車して

乗務員の動きを確かめることも。

「ろくもんのご縁で、小布施や桜井昌季社長とのご縁もでき、茶道を始めました」。ご自宅には弊堂のひとつ栗ようかんと花逢瀬落雁を常備。「ヤラセのようですが、本当です」と笑った。小布施の魅力「作り過ぎていない美しさと住人の町への愛」だと語る。それが「ウエルカム！な空気を生んでいる」と。

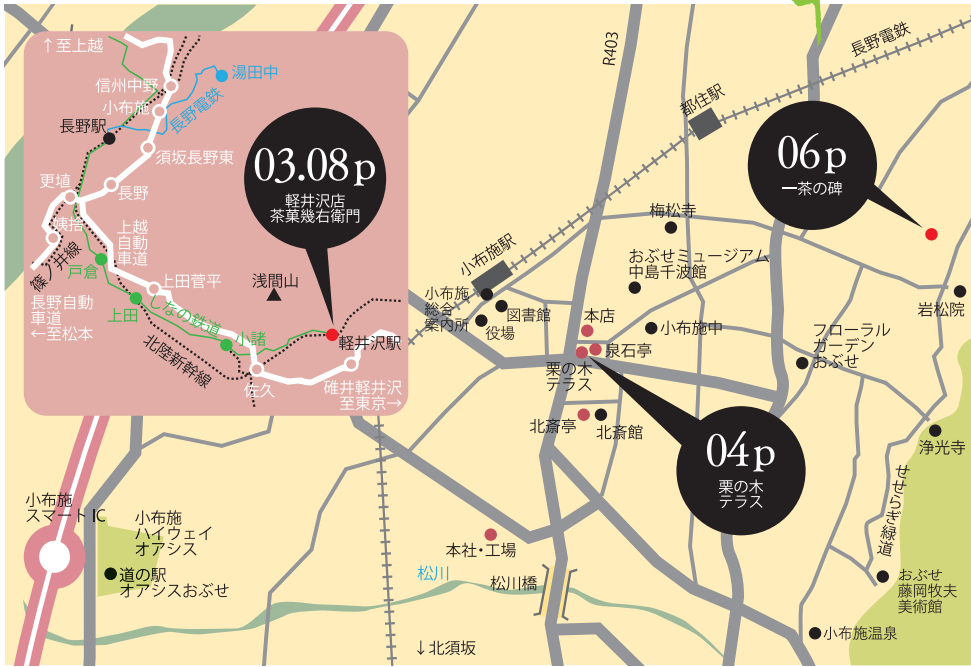
その言葉をそのまま、温かなオーラを放つ飴善さんに返したい。

Obuse MAP



小布施へのアクセス

- お車で ●上信越自動車道「小布施スマート(ETC専用)I.C」から5分「信州中野IC」から7分「須坂長野東IC」から15分
- 電車で ●[東京駅から]北陸新幹線(約1時間45分)→長野駅
●[新大阪駅から]東海道新幹線(約55分)→名古屋駅→特急しなの(約3時間)→長野駅
●[金沢駅から]北陸新幹線(約1時間)→長野駅
- 「長野駅」からは[長野電鉄]特急で最短22分→小布施駅



シゴトノココロ

| VOL.3 | 本社・製造部 横山 大樹 (よこやま・だいき)

初代として関わる喜びと責任

8年前に栗どらやきの開発を始めた時からやらせて頂いています。現社長と一緒に小麦粉や焼き油を何種類も試し、粉の配合を少しずつ変え、蜂蜜の代わりに三年熟成の本みりんを使い、本当に「おいしい!」と思えるものができるまで試作を繰り返しました。小布施で一番古い、200年の歴史がある栗菓子屋ですから、「おいしくて当然」とお客様は思っています。その期待に必ず



応えなければといつも思います。機械を使う部分もありますが、気温によってタ

ネの水の量を変えたり、タネを湯煎して温めたり、「おいしそう」と感じる焼き色のための火加減を調整するという作業は人の目や感覚でしかできません。栗餡を詰めるのも一つ一つ手作業です。デパートの催事などでお客様から「他のと全然違う」と言って頂けると本当に嬉しいです。これからもいい材料を使い、心を込めて丁寧に作るという当たり前のことを続けていきたいです。



◀小布施には一茶の句碑が30もあります。これは「春の風おまんが布のなりに吹」の碑。染色の名手おまんが染めている情景を想像したのでしょうか。春風に誘われて句碑巡りなんて風流ですね。

遊栗箱はMIDDORI
長野店、軽井沢店で土
日祝日の限定販売です。

始まりです。小さな旅があれもこれも食べたい!気持ちとお腹に合わせました。ココロ浮き立つ休日だけのお楽しみ。箱を開けば、小さな旅が

啓蟄。冬ごもりしていた虫たちが動き始める3月初旬、人間も何だか動き回りがたくなるから不思議です。重いコート脱いで♪「旅に出たい!」気分になったり。そんな浮き立つ気分にはピッタリなのが「遊栗箱」(1200円)。小さなモンブラン、小さな栗どらやき、小さなドライフルーツの洋酒付け、小さなグリッシーニ、そしてマカロンが栗模様の箱に詰まっています。幼い頃を思い出すママゴトセットのような愛らしさ。



小布施
ココロ
あそび
[07] 春号



紹介者：山本 愛美(やまもと・めぐみ)
生まれも育ちも軽井沢でこの町が大好き。
駅構内売店の3月開店も楽しみです。

1 shop

8

桜井甘精堂

「茶菓

ちまか

幾右衛門

いくさも

」

味＋歴史ある避暑地の優雅さも感じて頂けたら

昨年10月にしなの鉄道の軽井沢駅旧駅舎内にオープンした新店舗です。

水戸岡鋭治先生デザインの店内はアールヌーボー柄の美しい椅子をゆったりと配し、休日のひとときや電車を待つ時間を優雅に過ごして頂けます。

おすすめはモンブランパフェ(650円)。弊店「栗の木テラス」で人気のモンブランのペースト、こだわりのもなかの皮、ビスケットの入った3色のチョコボールやナッツのキャラメルがけ、牛乳寒天、バニラアイス。甘さの強弱、ほろ苦さ、サクサク、カリカリ、とろりなど味や食感の違うものをバランスよく盛りつけました。

春夏の軽井沢はとても混雑しますが、旧軽に繋がるこちらの改札はあまり知られていないのか、昔ながらの避暑地の佇まいがあります。全品テイクアウトできますので、果物のジュースなど片手に軽井沢らしい散歩も楽しんで頂きたいです。



■営業時間／10:00～18:30(ラストオーダー18:00)
■休／無休
※3月下旬オープン売店の駅3階となります。

1/8 shop LIST

本店	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施774 TEL.026(247)1088	栗の木テラス	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施784 TEL.026(247)5848
泉石亭	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施779 TEL.026(247)5166	ながの東急店	〒380-8539 長野市南千歳1-1-1 ながの東急地階 TEL.026(229)9707
カフェ茶蔵	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施779 TEL.026(247)5601	MIDORI長野店 甘味屋幾右衛門	〒380-8543 長野市南千歳1-22-6 JR長野駅MIDORI長野2階 TEL.026(219)6141
北斎亭	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施810-3 北斎館よこ TEL.026(247)5740	茶菓 幾右衛門	〒389-0102 北佐久郡軽井沢町大字軽井沢1178-1246 (しなの鉄道軽井沢駅旧駅舎口) TEL.0267(42)9966

小布施ココロあそび vol.7 2018年3月発行

桜井甘精堂
本社企画室 | 〒381-0298 長野県上高井郡小布施町2460-1 (日・祝休み)
Tel 026-247-2132 Fax 026-247-5142
mail: planning@kanseido.co.jp

<http://www.kanseido.co.jp/>

