

# Publicity Report

新聞・インターネット・情報誌などで  
紹介されたミックの記事のご紹介

**mic**  
House & Life

[ミック]グループ 株式会社三春情報センター

[madame FIGARO・jp WEBMAGAZINE] 2022年6月21日 (発信: 株式会社 CCC メディアハウス)

## madame FIGARO・jp

Paris Fashion Beauty Lifestyle Culture Society & Business Fortune Telling

### 鎌倉在住フランス人、ジェラルディンさんが選ぶ鎌倉の美味しい パン6選。

鎌倉ウイークエンダー 2022.06.21 | 長谷川真弓

午後のコーヒーのお供にぴったり

#05. ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラのパンオショコラ



パン・オ・ショコラ ¥450 / ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラ

和の素材を使ったマカロンなど、和洋折衷をテーマにした人気のパティスリー。ジェラルディンさんは、カラフルなスイーツが並んだショーケースの端に、わずか3〜4種類のパンが置いてあるのを見つけ、買ってみてその美味しさにびっくりしたと言う。

それがこのパン・オ・ショコラ。フランス産クールチュールで作られたバトンショコラをフランス産AOPバターで包み込み焼き上げた、リッチな味わい。バターチョコレートも、苦すぎずクロワッサンの生地との相性を考えてつくられたほどよい甘さがたまらない。

「生地がとても繊細! 中のチョコレートもとても美味しくて、うちの子たちも大好きな味。パティスリーだけでなくいつもパン目当てで通っています」  
彼女のように、パンだけさっと買いに来るといふ地元のお客さんも多いそう。

こちらもおすすめ

#06. ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラのクロワッサン



クロワッサン ¥400 / ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラ

「とてもシンプルで繊細な味! このクロワッサンにコーヒーを合わせて、本を読みながらガラガラする朝の時間が大好き。家事を始める前の1時間がとても幸せな気分になります」。

フランス産AOPバターをたっぷり使った、香り豊かなクロワッサン。噛むほどに生地の香ばしさとバターの甘さを感じる逸品。毎朝店内の工房で焼き上げるクロワッサンの香りに、スタッフの方も幸せな気分になるのだそう。



ネイビーの壁のクラシカルな外観。店内のイトインスペースは和の趣きもあり、まさに和洋折衷といった雰囲気。

ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラ/la boutique de  
yukinoshita kamakura  
神奈川県鎌倉市小町2-12-25  
tel: 0467-53-9692  
営業: 10:00~18:00  
休) 不定休

4/4

ミックグループの洋菓子店「la boutique de yukinoshita kamakura」。  
株式会社 CCC メディアハウス出版の「madame FIGARO・jp WEBMAGAZINE」  
にて、鎌倉在住フランス人、ジェラルディンさんが選ぶ鎌倉の美味しい  
パン 6 選。に掲載されました。

ミックくん

madame FIGARO・jp WEBMAGAZINE

<https://madamefigaro.jp/series/kamakura/220621-kamakura-pain.html>

