

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



[ミック]グループ 株式会社三春情報センター

[Hanako 2023年3月号] 2023年1月27日発売(発信:(株)マガジンハウス)



鎌倉

2022.10.1 RENEWAL

ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラ

la boutique de yukinoshita kamakura



DATA 若宮大路沿い、ブルーのファサードが目を引く。注文後にクリームを詰める「かまくら岩塩シュー」480円は、食べ歩きのお供に人気。神奈川県鎌倉市小町2-12-25 ☎0467-53-9692 🕒10:00~18:00(17:30L.O) 🍴不定休 🍽16席

和洋を取り入れたスイーツが人気の、神奈川県・鎌倉〈パティスリー・ユキノシタ・鎌倉〉の姉妹店が、昨年10月にリニューアル。新たにシェフに就任したのが、数々のコンクールで受賞歴のある、パティシエの佐々木元さん。ブランドの新たなスタートとして、手がけたスペシャリティが「シトリン」だ。「黄色く輝く宝石のシトリンをイメージしたレモンのケーキです。レモンの香りをまろせたホワイトチョコムース、バニラババロア、ラム風味のガナッシュが、時間差で口中で広がって余韻を残します」

秋冬らしい栗を使った生菓子和して登場したユニークな一品が「あんモンブラン」。故郷・三重県の実家が営む和洋菓子店で、弟さんが炊いた大納言小豆の粒あんを使っている。濃度の異なるマロンクリーム、ラム酒が香る生クリームを組み合わせたタルトで、上品な甘さのあんを砂糖に置き換えてはさみ込み、アクセントに。違和感なくきっちりとしたフランス菓子に着地する味わいは、積み上げてきた経験が成せる業。

「ありきたりではない柔軟な発想で、自分らしいクリエイションを生かし、新作に取り組んでいきたい」

佐々木 元

ささき・げん / 東京・練馬春日町〈パティスリー・キャロリーズ〉、東京・大山〈マテリアル〉にて修業を積む。世界大会準優勝など、コンクールでの実績も。



1.パティシエの佐々木元さん。2.あんモンブラン900円、フォンダン・ショコラ・ラムレーズン450円など、生菓子は15種前後。3.テーブルとカウンター全16席。シトリン750円は、レモンの酸味とラムの香りが印象的。コーヒーマグ550円。

「想像力をフル稼働して、自分の個性をどんどん表現し新作を創っていききたい」



ミックくん

ミックグループの洋菓子店「la boutique de yukinoshita kamakura」が、HanakoのNew Patisserie特集にて紹介されました。レモンのケーキ「シトリン」などをご紹介しています。本件が(株)マガジンハウス発行の「Hanako」に掲載されました。