

アツク日は、ア祭!!

『マルハンオリジナル 超人シェフ倶楽部バウムクーヘン』

株式会社マルハン(本社:京都・東京 代表取締役社長 韓 裕)は「超人シェフ倶楽部 洋菓子界の異端児 塩谷 茂樹 作 バウムクーヘン」を11月7の日の景品にご用意いたします。

超人シェフ倶楽部

超人シェフ倶楽部とは、“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとした日本の新しい食文化創造集団です。名だたる著名料理人が参加されています。

塩谷氏のこだわり

「子供が安心して食べられるお菓子を作る」「今の日本に安全はない」という塩谷氏。日本で安全を買おうとするととてもお金がかかる。でも高ければ子供の口まで届かない。子供の口に届けるためにどこまで安く提供できるのか？これが塩谷氏が自分に出したハードルです。塩谷氏のお店には障害児と一緒に料理を作る写真が飾られている。子供も塩谷氏も粉まみれになりながらも笑顔である。



Allégresse HIROO 塩谷シェフ

食材へのこだわり

- ・小麦粉 → 国産の小麦粉を石臼で挽いたものを使用
「石臼で挽くことにより小麦そのものの味を最大限に引き出せる。」と塩谷氏は言う。
- ・砂糖 → 喜界島産のトウキビ砂糖
喜界島に旅行した際に食べた角煮の味に驚いた塩谷氏がレシピを聞いた際に、喜界島産の豚と喜界島産のトウキビ砂糖を使っている点に目が行った。
「地産地消である。これが一番おいしい。」と塩谷氏は語っている。
それ以来トウキビ砂糖を使っている
- ・卵 → 自然飼育された鶏の卵が本当の卵である。
「今流通している卵のほとんどは狭い家畜小屋で飼育された鶏が強制的に産まれた卵なので卵の中には、鶏のストレスが入っていますよ。」と塩谷氏は言う。
- ・バター → 国内産のカルピスバターを使用。
「いろいろ使ったけどこれが一番おいしいですよ。おなかに優しいしね(笑)」と塩谷氏。
- ・アーモンド → スペイン産のアーモンド
「洋菓子づくりにアーモンドは欠かせないんですけど、こればかりは国内産がないんですよ。だからせめて海外産でも最高級品を使っているんです。」と塩谷氏は言う。

【商品内容】

商品名：『超人シェフ倶楽部 バウムクーヘン』

玉数：4円玉 500玉／20円メダル 100枚

展開期間：11月7日(土)から11月15日(日)／予定

* 数に限りがございますので、なくなり次第、終了とさせていただきます。

* 一部お取り扱いできない店舗もございます。



超人シェフ倶楽部に参加する洋菓子界の異端児 塩谷茂樹氏 東京:アレグレス広尾

Pâtisserie Française
Allégresse
HIROO

ホームページ → <http://www.allegresse.co.jp/>

以上