



Galette des Rois

ガレット・デ・ロワをベーカリーで売ろう!

「1月に販売するベーカリーのガレット・デ・ロワを再考」



ガレット・デ・ロワは、ここ数年で日本の消費者に定着したという感があるが、ベーカリーでの販売はまだ少ない。本場フランスのようにベーカリーでガレット・デ・ロワを販売することは、クリスマスの終わった1月の売りに大きく貢献できると思われる。毎年ガレット・デ・ロワを販売しているビゴの店の藤森二郎氏にそのノウハウを聞き、そのメリットなどを再考。

そして正に1月、ベーカリーでガレット・デ・ロワを販売中というブルーランジェに、旬のコメントをいただいた。



ブルーランジェリー スドウ



クーロンヌ



ルボワ



ヴィロン



メゾンカイザー

イベント性の高いお菓子は売りやすい

ガレット・デ・ロワは、フランスで新年に食べられるお菓子(*1)。材料は、フィユタージュ(折りパイ生地)とアーモンドクリームだけで作られるごくシンプルなものである。このお菓子の特徴は、Roisと名がついているように王冠の飾りがつけられ、中に小さな陶器のフェーヴ(*2)が隠されていることだ。新年を祝うパーティで人数に切り分けられるが、誰のお菓子にそのフェーヴが入っているのかを大勢で楽しむというイベント性の高いお菓子でもある。フランス中のお菓子屋、パン屋は、年が明けると店頭は一齐にガレット・デ・ロワで覆い尽くされるほどの店も数多く販売する。

日本ではアンドレ・ルコント氏がプロデュースする「ル・コント」で、1968年のオープン当初からフランス本場の味を届けるとい志を貫いて1月にはガレット・デ・ロワを販売し始めたというから、その歴史は古い。し

かし一般消費者に周知し始めたのは8年前。ガレットをはじめ正統派のフランス伝統菓子を日本に継承するための団体「クラブ・ドウ・ラ・ガレット・デ・ロワ(島田進会長)」が発足し、マスコミを通してガレットの名が流れるようになってからだ。

そのクラブの立ち上げに携わり現在副会長を務めるビゴ東京のオーナーシェフ藤森二郎氏は、20代で修業のため渡仏したとき本場で多くのガレットを製作、さらに帰国後フリップ・ビゴ氏の愛弟子としてビゴ氏のガレットを継承している。30年近くガレットを作り続け「ガレット・

藤森氏製作のガレット・デ・ロワ(2011年1月13日に開催した「サロン・ドウ・ラ・ガレット・デ・ロワ」で)



ガレット・デ・ロワをベーカリーで売ろう!

ガレットの中のフェーヴを当てる楽しみがあるお菓子

デ・ロワはベーカリーが1月に販売する商品として最適と推奨している。その藤森氏にベーカリーでガレット・デ・ロワ販売を成功させるためのノウハウを聞いた。

フランスのベーカリーでは1日約1,000個を販売

1月6日、ビゴの店鷺沼店に入った瞬間目に飛び込むのは中央の平台にディスプレイされたガレット・デ・ロワのコーナー。5号サイズから8号サイズまで4種類の『ガレット・デ・ロワ』とブリオッシュ生地で作られた南仏風ガレットの『ガトー・デ・ロワ』が王冠とともに並べられて

■ガレット・デ・ロワとは

ガレットは、(*1) 1月6日エピファニー(公現祭)に食べるお菓子。この日は東方の三博士が星に導かれてベツレヘムを訪れ、イエスの誕生を祝福したといわれる。キリスト教国ではお祝いなどにお菓子を分け合って食べる習慣があることから、昔からフランスではガレット・デ・ロワが食べられるようになり、年が明けると一齐にお菓子屋やパン屋に並び、新年に欠かせないお菓子である。現代では、1月中であれば家族や友人たちが集まる時は必ずガレット・デ・ロワを買って大勢で切り分けて食べると

いうイベント性の高いお菓子となっている。

(*2) ガレット・デ・ロワの楽しみは、このお菓子に隠れているフェーヴという、小さい陶器の人形をだれが当てるかということ。当たった人は、その日王冠をかぶり「王様」または「王女様」になることができ、皆から祝福される。そして王様や王女様になった人は、相手の「王女様」または「王様」を選んでその日を楽しむ。

ガレット・デ・ロワはパイとクリームダイヤモンドという一見シンプルなお菓子だが、職人の技術と個性がはっきりするお菓子で、フランスのM.O.F.(フランス最優秀技術者) 検定試験の課題にもなっている。