

# トラヤカフェ 青山店

東京都・港区



店長  
**森兼智也**さん

(株)虎玄に入社後トラヤカフェ事業部に配属になり、六本木ヒルズ店と表参道ヒルズ店の立ち上げに携わる。その後、アトリエ(工場)で製造から流通までを管理する仕事に就く。今年6月に青山店オープンで店長に就任。

大型複合施設である六本木ヒルズがオープンした時、5世紀の歴史を持つ老舗和菓子店虎屋が運営するカフェの出店に大きな話題を呼んだ。それが「とらやがつくる、もうひとつのお菓子」をテーマにした「トラヤカフェ」だ。その後、表参道ヒルズにも出店、高級和菓子店の「あん」を基本にした新しい感覚のカフェとして、若い人の間でも絶大な人気を誇るようになった。今回オープンした青山店のコンセプトは「よりカジュアルなカフェ」。初めての試みとして、和スイーツのサンドイッチをメイン商品に掲げ、モーニング、ランチ、デザートを展開し、話題を呼んでいる。

注目の新店舗

## “あん”の可能性を カフェで提供

トラヤカフェが生まれて今年で9年目を迎えることから、わくわくする試みをカフェが発信したいという想いで青山店がオープンした。ここには、今までのトラヤカフェ

にはなかった

パンのサンドイッチが登場。「虎屋のサンドイッチってどんなもの？」と消費者は興味津々で店を覗き、まさしく通りかぎりの人々をわくわくさせているようだ。パンはあんとの相性の良いものを何回も試食して、パン屋さんに特注している。

「地下鉄銀座線の青山1丁目改札の前という立地から、通勤客や周辺住人の方々がターゲット。これまで以上にフリーのお客様にトラヤカフェをより身近に感じていただけるカジュアルスタイルのモデル店として、店のインテリアやメニュー作りを考えた」と話す店長の森兼さんは、既存店2店舗を立ち上げた経験を買われての抜擢だ。でも、“あの虎屋さんの店なの”とか“羊羹はないの”という質問をまだ受けることも多いというが、こうしたコミュニケーションこそがトラヤカフェを知ってもらふ大切な場となると捉えている。

店頭ではテイクアウト用にも、『あんパン』(1個168円)とサンドイッチ2種、あんペースト3種などを販売



『あんペーストトーストセット』550円(ドリンク付)は、軽くトーストしたシリアルブレッドに白ごまときな粉のあんペーストを、イギリスパンには黒糖やメープルシロップを練りこんだこしあんのあんペーストをサンド



あんペーストの甘さと酸味の利いたクリームチーズの相性が驚くほどぴったりの『あんペーストコップセット』600円(ドリンク付)

### 和菓子和洋菓子の垣根を取り払う

モーニングで提供するメインの朝食メニューは、同社オリジナルの上質なあんペーストを使った『あんペーストコップ』と『あんペーストトースト』の2品。朝の適度な糖分補給は、1日のリズムや集中力を高める意味でも重要な役割を果たしていることをお客様に提案するメニューでもある。朝のテイクアウト品としてはあんパンがよく売れるというのもうなげけるようだ。11時以降は、エスプレッソにあんペーストを入れた『あんペーストエスプレッソ』も好評。「家でもあんペーストを楽しんでいるといってくださいの方がいらっしやるので嬉しい。これからも和菓子和洋菓子の垣根を取り払ったトラヤカフェの新メニューを開発していきたい」と森兼さん。新しい発想のカフェの発信基地として成長させていきたいとしている。

#### SHOP DATA

住所：東京都港区南青山1丁目1-1新青山ビル西館B1F / Tel & FAX：03-5414-0141 / 席数：30席+スタンディングカウンター / 販売アイテム：サンドイッチ、あんパン、ドーナツ、マカロン、あんペーストなど

### 菓子セミナー

日本を代表するスーパーパティシエが技を披露

# 辻口博啓氏による 製菓特別講習会

主催 愛工舎製作所

愛工舎製作所(牛窪啓詞社長)は6月29日、本社CAPビルにて製菓講習会を開催した。講師は現在、「モンサンクレール」他10ブランドを展開するパティシエ辻口博啓氏。日本の製菓業界を牽引する辻口氏のアイデアが随所にちりばめられた菓子5品が講習された。ここではそのうち3品を紹介する。



TODAY'S CHEF  
辻口博啓氏  
Hironobu Tujiguchi

## お米のダックワーズ RECIPE 01

製菓用の米粉を配合したダックワーズ。グルテンが入っていないため、軽い食ベロで消化吸収も早い。ここでは辻口氏が経営にかかわるベトナムの辻口茶園の茶葉を使用した

【材料】(g)

#### <ダックワーズ生地>

卵白……………180  
グラニュー糖……………56  
乾燥卵白……………3.6  
イナゲル(寒天パウダー) ……3.6  
AP……………108  
粉糖……………92  
リ・ファリーヌ(米粉) ……27  
カテキンパウダー……………10  
茶葉……………10

#### <クレーム・ダックワーズ>

生クリーム35%……………100  
茶葉……………6.4  
ショコラ・ブラン……………54  
バター……………50

#### <フランボワーズペパン>

75BRIXまで煮詰める  
フランボワーズジャム……………100  
フランボワーズモルソー……………100  
グラニュー糖……………100

作り方

#### <ダックワーズ生地>

①グラニュー糖、イナゲル、乾燥卵

白と卵白でメレンゲを立てる  
②合わせてふるっておいた粉類を合わせる  
③型に絞り、粉糖をかける  
④200度のオープンで約9分焼く  
**<クレーム・ダックワーズ>**  
①生クリームを沸かし、茶葉を入れ、5分蒸らす  
②しっかりと濾す  
③溶かしておいたショコラ・ブランと②の70gを合わせ、冷やす  
④バターに空気を含ませ、③の温度を調節して合わせ、フンワリと立ち上げる

#### <サンド>

①クレーム・ダックワーズ5g、フランボワーズペパン3gをサンドする

#### POINT

- 茶葉はフードプロセッサーにかけて粗く砕く
- 粉糖は一度振り掛け、なじませてからもう一度掛けるとさっくりと仕上がる