

VENT DE LUDO (ヴァン ドゥ リュド) 話題の新製品 エスカルゴが丸ごと入った ワインに合うパン

TOPICS

フランス・ブルターニュ伝統の本格的な味を伝えるブーランジェリーとして昨年4月にオープンした人気店「ヴァン ドゥ リュド」(パレ・ド・パン、蔵田稔社長)。併設しているカフェで食べてほしいと開発した『エスカルゴのプリオッシュ』が今話題を呼んでいる。

白ワインにぴったりと合う おつまみ系パンとして開発



今年1月1日発売された同店の新製品の中に、ひととき異彩を放つパンがある。それが『エスカルゴのプリオッシュ』だ。発酵バターと卵を贅沢に使用したポット型のプリオッシュの中に、ワイン蒸しエスカルゴとガーリックを効かせたエスカルゴバターが閉じ込められている。

エスカルゴバターは、バターにパセリ、エシャロット、ニンニク、マスタードを混ぜたグリーンがひととき鮮やかなソースで、誰もが思わず食べてみたいと思わせる色彩だ。ほんのり香るニンニクとバターの香ばしき、やや苦みの効いたエスカルゴが、ほんのり甘いプリオッシュとぴったりと合う。「この商品のために形を新たに考えたプリオッシュで、チーズを包んで焼き上げている。フランスパンでなくあえてプリオッシュにしたのは、食事には意外とプリオッシュが合うということを提案したかったから」と話すのは、同

店の製造および商品企画開発の責任者として活躍する吉田賢治シェフ。この店の立ち上げを行うため、監修者であるフランスMOFのリュドヴィック・リシャール氏の元で研修をおこなったとき、フランス人が日常エスカルゴを食べるのを目にしてヒントになった。



商品企画を担当する吉田シェフはボンパドウル入社25年目のベテラン



おつまみ系パン『アンチョビオリープ』も人気商品

柔らかくて食べやすく白ワインに合うため、パーティーやお土産にもぴったり。おつまみに合うパンがよく売れる同店は、エスカルゴのプリオッシュ発売当初から注目を集め、予約するお客が多いという。同店併設のカフェではワイ

ンとともに食べる人も目立つ。開発のポイントを吉田シェフに聞くと「自分が食べてみたいと思うものをつくるだけ」と笑う。

エスカルゴバターを閉じ込めた『エスカルゴのプリオッシュ』



店内には「エスカルゴのプリオッシュ」の食べ方を提案するチラシを用意し、温め直しの時間やプリオッシュとエスカルゴのおいしい食べ方などを下の写真のように丁寧に見せている。「食べてみたい」と思わせるチラシが、販売効果を上げている。

