



ポラリス



メゾンイチ

秋冬はキッシュのシーズン

ベーカリーでも キッシュを作ろう

特集

カフェやデパチカなどの惣菜売り場で提供されており、女性を中心に人気が高まっているキッシュ。もともとはフランスのロレーヌ地方の郷土料理で、パイ生地に季節の具材と卵液を流してオーブンで焼き固めたものだ。

本格的なフランス式ブーランジェリーの進出などに伴い、日本のベーカリーでもキッシュを販売する店が増えているようだ。あるベーカリーシェフは「通年販売しているが、こっくりしたものが欲しくなるシーズンの秋、冬によく売れる」と話す。秋も深まってきたこの季節に向けて、ベーカリーでキッシュを販売する場合、どのように作れば、もっと販売個数を伸ばせるのか、人気商品に育てられるか、各ベーカリーの展開を探った。



グリオット



政次郎のパン



沢村広尾店



ブラフベーカリー



プチアンジュ