

# アメリカ風クッキーがパリで定着、 専門店も出現

マフィン、ブラウニー、チーズケーキといったアメリカ風菓子が、パリでも定番のおやつになってきた。なかでもクッキーは、専門店ができ、パティスリーやレストランでも提案されているなど、ブームに終わらない安定した人気を保っている。

## コーヒーショップの オープンと共に クッキーも需要増

パリでアメリカ風クッキーが登場し始めたのは2010年頃。アメリカやオーストラリアに影響されたコーヒーショップが次々とオープンし、手づくりのクッキーを提供するようになったからだ。同時に、アメリカやカナダに居住・

旅行した際にクッキーに魅せられたフランス人が専門店を開き始めた。

カナダでクッキーに出会ったローラ・プティさんは、2010年から卸販売を始め、14年に専門店「スcoop・ミー・ア・クッキー」をオープン。「クッキーは子どものころを思い出させてくれるお菓子。ただし素材の味が出るので、ごまかしがききません。最高の

原材料を使い、しっとりとした生地を感じられるよう100gと大きめサイズにしました」。

創業者のローラ・プティさん



人気のクッキー3個。  
(上から時計回りに)  
ピーナツバターとミルク  
チョコレート生地にブ  
レツェルを飾る(3.5  
ユーロ)、ビターチョコ  
レートと抹茶4.2ユー  
ロ)、もっとも人気のあ  
るヘーゼルナッツとジャ  
ンドウジャ(4ユーロ)



スcoop・ミー・ア・クッキー

(上) 厚い生地で、上に使っている  
素材を飾っているのが特徴。

パリ東部の11区にある1号店は、白と木目のナチュラルな内装で、クッキーは常時35種類がショーケースに並ぶ。奥の工房では生地をつくり、他店に配送をしている [www.scoopmeacookie.com/](http://www.scoopmeacookie.com/)

