

京田辺の特産品「玉露」を使用した菓子づくりプロジェクト

パティスリーメルキュール

代表 大池 優作さん



大池 優作さん

平成26年度 採択事業

安心・安全な洋菓子を提供し地域の方々と学んでいきたい

京田辺市の住宅地に佇む赤いテントが目印の「パティスリーメルキュール」。

店主の大池さんは小学校2年生でパティシエの道を志され、京都製菓技術専門学校、京都栄養医療専門学校を卒業し、地元福岡の有名店で4年間修行の上、再び京都へ。約3年前に独立し、京田辺の地に店舗を構えました。

大池さんが特にこだわり、重視しているのは、素材選びです。「添加物や農薬を使っているものは使いたくない、子供達にも安心・安全なものを食べて欲しい」その想いから、自ら生産者の所へ足を運び、自分の目で見て味わい、気に入ったものを使われています。牛乳は淡路・北海道といった産地が分かるものを、マーガリンやショートニングは使わずバター100%を使用。京都美山の玉子や木津川のブルーベリー。「コストは若干高くなるが、コストばかり追い求めても結果がでない」と大池さん。地域の住民の方は国産や素材にこだわった方が多く、その想いはしっかり届き、足繁く通ってくる人が多くいます。

また子育て世代が多い地域でもあり、離乳食ケーキやキャラクターのイラストケーキ・ボール型の立体ケーキの注文に力を入れています。「通常はケーキの土台に絵を描いているものが多いですが、そうするとフルーツがのせられないんですよ」と大池さん。ケーキの土台にフルーツをのせ、その上にキャラクターを描いたチョコプレートを置くことでフルーツも一杯のせられます。フルーツは欠かせないとの工夫も大池さんのこだわりです。

また子育て世代が多い地域でもあり、離乳食ケーキやキャラクターのイラストケーキ・ボール型の立体ケーキの注文に力を入れています。「通常はケーキの土台に絵を描いているものが多いですが、そうするとフルーツがのせられないんですよ」と大池さん。ケーキの土台にフルーツをのせ、その上にキャラクターを描いたチョコプレートを置くことでフルーツも一杯のせられます。フルーツは欠かせないとの工夫も大池さんのこだわりです。

京田辺の特産品「玉露」を広める菓子作り

お客様から「地元のものを使った手土産を作りたい」との声を聞き、大池さん自身も何か作れないかと考



赤いテントが目印のパティスリーメルキュール

農林水産物の活用

えたところ、京田辺で通年手に入る「玉露」に注目しました。特産物には茄子、海老芋、柚子、桃などありますが、どれも通年手に入るものではありません。また抹茶の商品は沢山ありますが「玉露」のスイーツはありません。今や九州の玉露が注目されつつあり、九州では多数の玉露商品が出されているのに、なぜ京都の最高級の玉露を商品にしないのか。ちょうど京田辺市の商工会議所からも地元のものを使った商品を作りたいと依頼があったことから、地元のお茶屋さんを紹介してもらい運びとなり、玉露を使った商品の開発を始めました。

「玉露をお菓子にする難しさは配合にあって、生地を混ぜると硬くなりやすい。また玉露をいかに引き出すか？例えば、玉露チョコは玉露とホワイトチョコを混ぜて作るけど、ホワイトチョコが前に出すぎてしまう。どのホワイトチョコを使うかの選定も難しい。」玉露をより感じてもらうための配合は今もまだ常に研究し、進化させようとしているそうです。

玉露と抹茶の違いは食べ比べてもらわないと伝えるのが難しい、と大池さん。抹茶は甜茶を使っていますが、甜茶は新芽を蒸した後、揉まずに乾燥させます。玉露は蒸した後、揉みの工程が入り、お茶本来の味と成分が凝縮され、深い旨味を出すことができます。抹茶は苦みが突出してきますが、玉露は苦みよりもまろやかな味わい深さを感じられるところが大きな違いです。

その玉露の味わいを存分に引き出した一番のオススメ商品が「玉露のザッハトルテ」です。玉露のスポンジと玉露の生チョコが層になり、まわりは玉露チョコレートでパリパリにコーティングされています。濃厚でこってりとした深い味わいは玉露の使用量にもあり、12センチ型で約30グラムの玉露が使われています。地元の手土産や贈り物にも使われ、「1ヶ月に1回は食べたい」とのお客様もあり、リピーターも多い商品です。京田辺の玉露を更に全国にも広めていきたい、とこれからの販路を思案中です。

玉露を使用した商品は他にもクッキー、マドレーヌ、



玉露のザッハトルテ

フィナンシェ、パウンドケーキ、ガトーショコラ、チーズケーキ、パンドジェヌヌ、ロールケーキ、プリン、生チョコなど多数展開され、販売中です。

販路の拡大と玉露をもっと自分色に

現在は、お年賀用などの玉露洋菓子のセット販売を店頭だけでなく、共同販売の通販や、お歳暮カタログギフトなどで販売しています。2016年は自社HPでのネット販売を始める予定です。また2月には大阪にてバイヤー向けの展示会があり出展予定。玉露を使用した商品を百貨店やスーパーにも売り出していく一歩として前進しています。また、京田辺市のイベントでお菓子教室を開催する予定があり、今後親子で参加できるお菓子教室も開いていきたいと考えています。

「今の玉露を使用した商品に使っている玉露は、仕入れているお茶屋さんでブレンドされていますが、玉露の品種はたくさんあるため、その特性を活かし自分でブレンドすることで、自分色を出していきたい。」と大池さん。こだわりの商品開発はまだまだとどまりません。



玉露の洋菓子セット

事業概要

パティスリーメルキュール
<http://patisserie-mercure.com/>
 代表：大池 優作
 業種：洋菓子製造・販売 飲食店営業
 創業：2013年 設立：2013年
 住所：〒610-0343 京田辺市大住責谷 12-9
 TEL:0774-66-2592 FAX:0774-66-2592