

Komako So Sweet

北陸の 米粉スイーツ工房探訪記 VOL.11

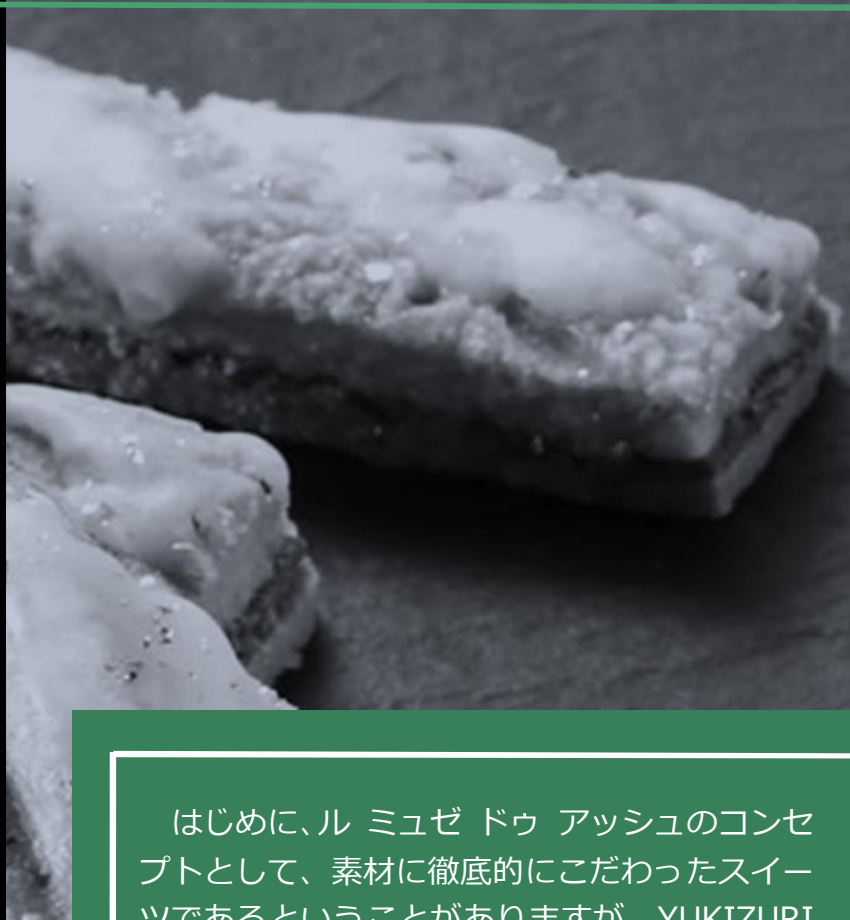
ル ミュゼ ドウ アッシュ
LE MUSÉE DE H

“YUKIZURI”

ル ミュゼ ドウ アッシュは、洋菓子の世界大会「クープ・ド・モンド」の優勝経験を持つパティシエ、辻口博啓氏の技術指導・監修のもと洋菓子の製造、販売を行うお店。

素材に徹底してこだわるル ミュゼ ドウ アッシュのお菓子には、氏の故郷である能登の食材をはじめ、北陸の地元食材をふんだんに使用して作られているとのこと。

「素材」と「アート」、「おもてなし」をコンセプトに、健康にも配慮されたお菓子を作るル ミュゼ ドウ アッシュが、地元産の米粉で作るこだわりの米粉スイーツ「YUKIZURI」を中心に、お話を伺いました。



はじめに、ル ミュゼ ドウ アッシュのコンセプトとして、素材に徹底的にこだわったスイーツであるということがありますが、YUKIZURI やリ ガレットに使われている「米粉」についてはどんなこだわりがあるのでしょうか？

(ル ミュゼ ドウ アッシュ統括マネージャー 小笠原透氏 (以下、小笠原マネージャー))

弊社では、辻口博啓の故郷石川県をはじめ、北陸の地元素材を活かしたスイーツを創作しております。YUKIZURI とリ ガレットに使用している米粉についても地元石川県産のものに限定しており、メッシュ(細かさ)も商品に適したものを選定しております。

YUKIZURI はパティシエ 辻口博啓氏が生まれ育った北陸の原風景が反映されているとホームページに書かれていますが、米粉を使って新しい食感を生み出すという発想も、北陸が米産地であることと関係があるのでしょうか？

(小笠原マネージャー)

YUKIZURI の特徴のひとつに「食感」があります。米粉の特徴を活かし、サクッと歯切れのよい食感に仕上げたサブレと、パイの層が生み出すサクサク感を組み合わせた独自の食感を追

求しました。前項と重複しますが、北陸の地元素材を取り入れての創作をコンセプトとしていることから、米どころ北陸、その中でも地元石川県産の米粉としております。

「石川県の名刺代わりに」

YUKIZURI には様々なバリエーションがありますが、これはそれぞれの特徴的な素材が作られている地域（産地）とのコラボ作品なのでしょうか？

また、新しい企画はありますか？

（小笠原マネージャー）

石川県の名刺代わりになってほしいと願って生まれた菓子ですが、石川だけではなく北陸を代表する菓子としても在りたく、両隣の富山県、福井県の素材を用いた YUKIZURI もご用意しております。定番品に加え、石川県産のフルーツなどを用いた季節限定の YUKIZURI もありますが、中でも



“ルビーロマン”は地域とのコラボとも言える YUKIZURI です。その他、企業様や展示作品とのコラボ企画の実績や、現在企画中の案件などもございます。

CAFÉ DE H（カフェ ドゥ アッシュ）には、カフェ ドゥ アッシュならではのメニューがあり、ほかのお店とは違った独自のカフェスタイルですが、ル ミュゼ ド アッシュのスイーツも提供されているのでしょうか（焼き菓子は販売されているとのこと）？

（小笠原マネージャー）

YUKIZURI やバウムクーヘン、焼菓子ギフト等、ル ミュゼ ドゥ アッシュにて販売している商品と同じ焼菓子類も取り扱う他、ケーキについても一部同じものも取り扱っております。

また、ガレットやクレープ、カレーなどについてはカフェ ドゥ アッシュならではの提供メ



ニューとなりますが、開発に於いてはル ミュゼ ドゥ アッシュのパティシエも携わっております。

「リ ガレット」にはそば粉と米粉をブレンドして使われているとのことですが、使う米粉について特にこだわりはありますか？

（小笠原マネージャー）

そば粉にはグルテンがなく、本来「つなぎ」には小麦粉を使用しますが、目の細かい米粉を用いることで、「つなぎ」の役割に加え、モチリとした米粉特有の食感を生み出しております。最初の質問と重複しますが、使用する米粉は石川県産のものとし地元素材にこだわっております。

「日本人ゆかりの米文化に」

いくつか米粉スイーツを作られているお店を伺わせていただきましたが、単に小麦粉の替わりではなく、米粉で体に優しく、かつ美味しいものを作ることを意識されていました、ル ミュゼ ドゥ アッシュが考える米粉ゆえの美味しさ、食感とはなんのでしょうか？

（小笠原マネージャー）

日本人ゆかりの米文化に受け入れやすく、米粉を使用する事で「洋」にはないモチリとした「和」の食感が生まれます。また、小麦粉に比べて焼き上がりに保湿性があり、“しっとり感”や“滑らかさ”を持つのも米粉ゆえの美味しさです。

小麦高騰の影響もあり米粉が注目されていますが、一過性のものではなく継続的に米粉の普及推進を図るうえで大切なポイントはなんだと思いますか（グルテンフリーであること、食感等々）？



(小笠原マネージャー)

小麦の代替という位置付けだけではなく、米粉だからこそ得られる優れた調理特製や食感など、米粉でなければならないといった魅力的な食材としての位置付けを定着させる事も大切かと思います。

グルテンフリーへの注目はもちろんですが、我々は米粉(素材)の魅力を活かした調理方法を駆使し、生産者の想いを加工した商品を通じて消費者に伝えていく一連の流れも大切にしたいと考えております。

ありがとうございました。

Komeko Sweets Shop

「YUKIZURI」のお求めはこちらで

① ル ミュゼ ドゥ アッシュ和倉店
石川県七尾市和倉町ワ部 65-1
Tel 0767-62-4002
定休日 不定休
9:30~18:00 (17:00L.O.)

② ル ミュゼ ドゥ アッシュ金沢店
石川県金沢市出羽町 2-1 県立美術館内
Tel 076-204-6100
定休日 不定休
10:00~18:00 (17:00L.O.)

③ ル ミュゼ ドゥ アッシュ百番街店
石川県金沢市木ノ新保町 1-1
金沢百番街あんと内
Tel 076-234-1600
定休日 不定休
8:30~20:00

④ ル ミュゼ ドゥ アッシュ富山店
富山県富山市明輪町 1-220
きとくと市場とやマルシェ内
Tel 076-471-8111
定休日 不定休
9:00~20:00

⑤ カフェ ドゥ アッシュ南町店
金沢市南町 6-12
国際ビジネス学院ビル 1F
Tel 076-234-3773
定休日 不定休
10:00~18:00 (17:30L.O.)

⑥ カフェ ドゥ アッシュ
イオンモール白山店
石川県白山市横江町
イオンモール白山内
Tel 076-227-9772
定休日 不定休
10:00~19:00 (18:30L.O.)

LE MUSÉE DE H



<https://le-musee-de-h.jp/>