

Komeko So Sweet

北陸の
米粉スイーツ工房探訪記
VOL.9

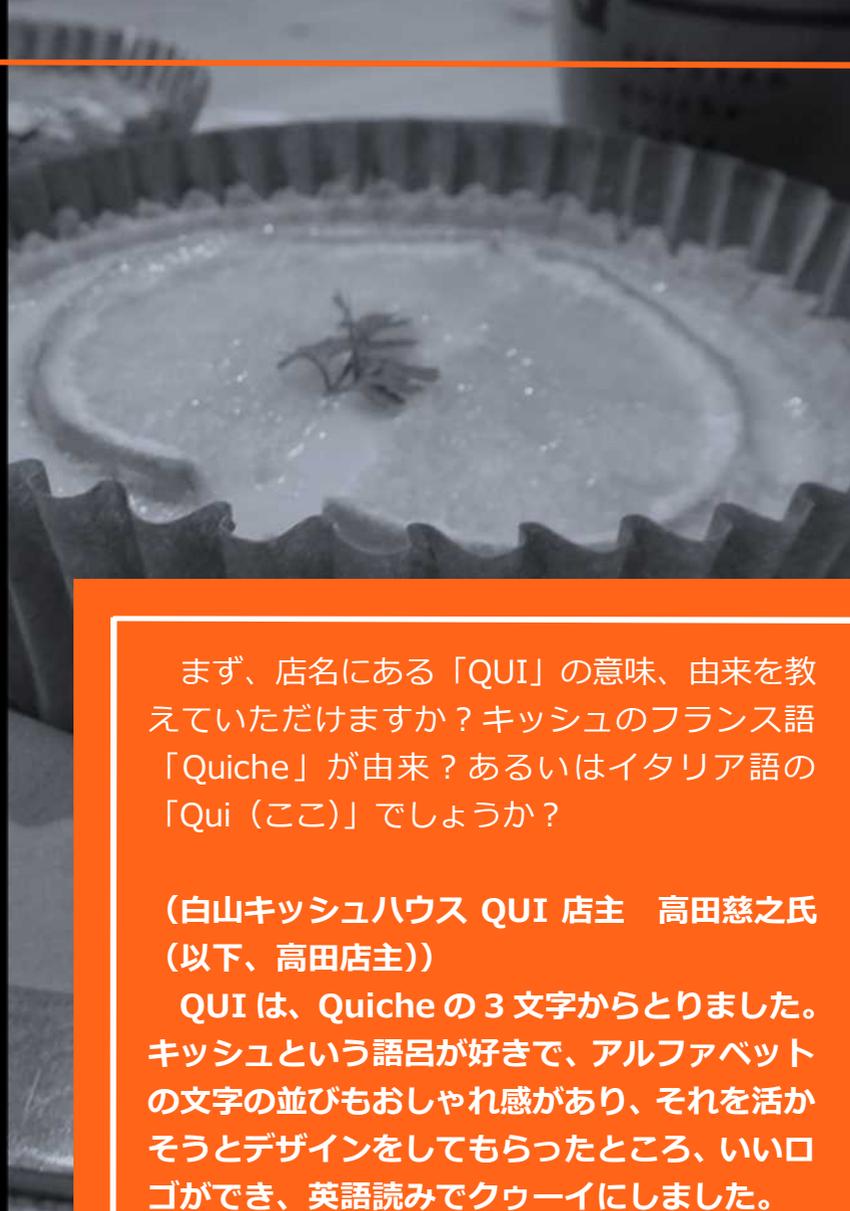
白山キッシュハウス
QUI (クウーイ)

“スイーツキッシュ”

天気の良い日は、パラグライダーが優雅に飛行している様が見られる獅子吼高原、その登り口であるゴンドラ乗り場から、ほど近いところに「白山キッシュハウス QUI」があります。

QUI が米粉で作るグルテンフリーのキッシュは、米粉をはじめ具材も石川県産の食材にこだわり、体に優しく美味しいキッシュを追及されているとのこと。

デリ(惣菜)系の各種キッシュも魅力的ですが、今回はスイーツ系のQUI こだわりのキッシュを中心に、お話を伺いました。



まず、店名にある「QUI」の意味、由来を教えてくださいいただけますか？キッシュのフランス語「Quiche」が由来？あるいはイタリア語の「Qui (ここ)」でしょうか？

(白山キッシュハウス QUI 店主 高田慈之氏
(以下、高田店主))

QUI は、Quiche の 3 文字からとりました。キッシュという語呂が好きで、アルファベットの文字の並びもおしゃれ感があり、それを活かそうとデザインをしてもらったところ、いい口ゴができ、英語読みでクウーイにしました。

米粉で作るキッシュの専門店はめずらしいと思いますが、米粉を使ってキッシュを作りはじめたきっかけは。

(高田店主)

もともと白山麓にある獅子吼が好きで、獅子吼、白山市で採れる食材を使ってカフェをしようと思っていました。そこで思いついたのは玉子と生クリームとチーズを入れてつくるキッシュというシンプルな調理法で地元の食材を使って販売しようとしたことが最初です。そこですののならタルト生地を地元の米粉をつかえばもっと地元の味が出せると思い使い始めたのが、きっかけです。

「キッシュ」はケーキのドイツ語「クーヘン」が語源と聞いたことがあります。日本ではケーキというより通常の食事として食べられることが多いように思います。QUI では「デリ

キッシュ」と「スイーツキッシュ」に分かれています。当初からこの2通りでメニューを考えられていたのですか。？

(高田店主)

当店のキッシュは、フランスの玉子料理のキッシュのレシピをいただき、オリジナルに作ったもので、本格キッシュと言われれば少し違っています。そこで白山キッシュと店名に加えました。デリ系とスイーツ系は初めから考えていました。

「モッツアレラチーズが 伸びてオレンジと合い」

今回は米粉スイーツ工房探訪ということで、特に「スイーツキッシュ」について伺いますが、今、メニューにある2種類のスイーツキッシュのセールスポイントをお願いいたします。



(高田店主)

一品は「オレンジとモッツアレラモッツアレラチーズのフルーツキッシュ」。

ベースはオレンジのジャムをベースにモッツアレラチーズと卵と豆乳で作ったアパレイユにメイプルシロップを加えています。温めて召し上がるとモッツアレラチーズが伸びてオレンジと合いクリーミーな味わいになります。

もう一品は「金沢ゆずとクリームチーズのスイーツキッシュ」。

香りある金沢ゆずのシロップとピールはクリームチーズと相性が良く、仕上げに金沢山椒を振りかけてありますので、少しだけピリツとしたアクセントになっております。

またこの他に、「いちじくとゴルゴンゾーラのスイーツキッシュ」、「ブルーベリーとクリームチーズのスイーツキッシュ」もあります。

イートインではお店で温めていただいたキッシュを食べることができますが、テイクア





ウトあるいはオンラインショップ（冷凍）で購入した場合に美味しくいただくためのコツなどあれば教えてください。

（高田店主）

オーブンまたはオーブントースターで焼くと生地にサクサク感が出て美味しさが増します。

「(仮題) 米粉料理をあじわおう」

イベント等にも積極的に参画、参加されていますが、今後、特に米粉の普及に関わるような企画はありませんか？

（高田店主）

この冬に、当社が使用している米粉の生産者さんの早崎農産さんと一緒に「(仮題) 米粉料理をあじわおう」を企画しています。

早崎農産さんは、収穫したコシヒカリを自分のところで製粉までしており、当店に納品

したものは製粉したての米粉を持ってきてくれます。お米で言うならば、精米したての白米です。

また、早崎農産さんもキッチンカーを購入して「米粉たこ焼き」に取り組まれていて、その早崎農産さんと企画中というところです。

もし、可能ならばお力をお借りしたいです。

グルテンフリーであることは大きなセールスポイントと思いますが、最近の傾向としては、健康面への配慮からグルテンフリーの食生活に取り組まれる方も増えてきているのではと思います。実際に米粉製品を製造販売されている現場ではどのように感じられていますか？

（高田店主）

グルテンフリーを意識している方は増えつつありますが、本当のアレルギーの方と健康志向、流行り志向の方に分かれます。

アレルギーの方は必要性があり、当店でも対応できたら嬉しいです。



健康志向のかたは、100%グルテンフリーはなかなか続けるのは難しいと思います。その中で1日のうちの1食だけでも取り入れてもらったらいかなと思っております。

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。

(高田店主)

グルテンフリーの質問の中でもお答えしたように、続けていくことの難しさを見ると、1日のうちの1食だけでも米粉を取り入れてもらえるような取組がいいと思います。

ありがとうございました。



Komeko Sweets shop

「スイーツキッシュ」のお求めはこちらで

石川県白山市八幡町又26-1

Tel 076-214-6939

<https://www.qui-hakusan.com>

定休日：火曜日（祝日の場合は営業）

但し、1月～2月は土、日、祝日のみ営業

11:00～17:00

<https://www.qui-hakusan.com/collections/online-shop>

