

KOMEKO SO SWEET

北陸の
米粉スイーツ工房探訪記
VOL.7

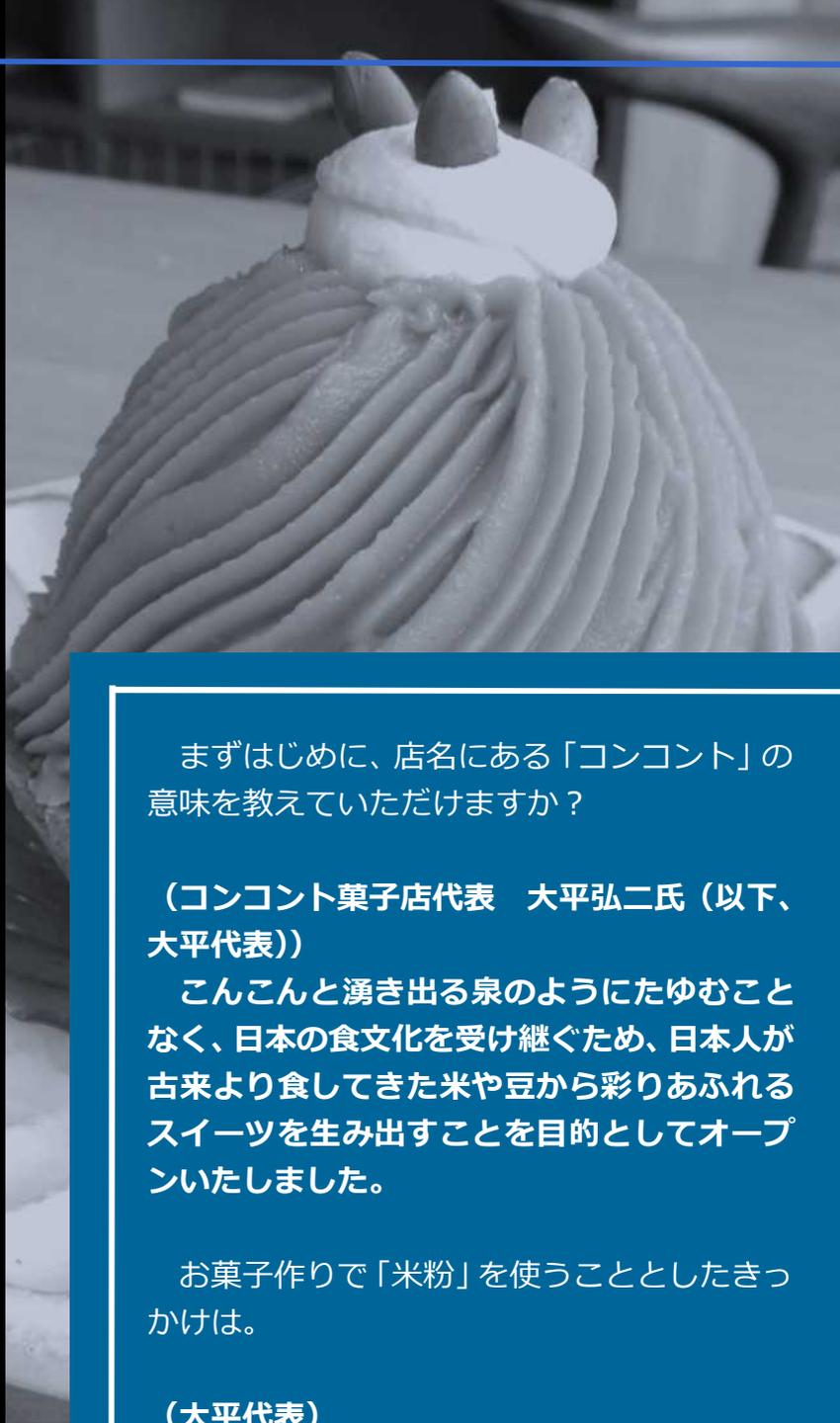
コンコント菓子店

“かぼちゃのモンブラン”

コンコント菓子店は米や豆、雑穀を主に使用した植物性食材からできた洋菓子を提供するお店。

里山の食文化や自然と寄り添った生き方にちょっとでも目を向けるきっかけにできればと思い、金沢にお店を開いたとのこと。

米粉を使ったケーキや焼き菓子のラインナップも豊富で、バースデーケーキなどデコレーションケーキも人気というコンコント菓子店のこだわりの米粉スイーツについて、お話を伺いました。



まずはじめに、店名にある「コンコント」の意味を教えてくださいませんか？

(コンコント菓子店代表 大平弘二氏 (以下、大平代表))

こんこんと湧き出る泉のようにたゆむことなく、日本の食文化を受け継ぐため、日本人が古来より食してきた米や豆から彩りあふれるスイーツを生み出すことを目的としてオープンいたしました。

お菓子作りで「米粉」を使うこととしたきっかけは。

(大平代表)

日本人が昔から食べてきたものということで、小麦に比べ身体に馴染んでる食材と思い、米粉でスイーツをつくっています。そういう視点から自然と食物アレルギー対応可能な店になっていきました。

「この時期限定商品です」

今、販売されているお菓子の中で、特にこの秋おすすめのものはなんですか？

(大平代表)

「かぼちゃのモンブラン」です。

「かぼちゃのモンブラン」のセールスポイントは。

(大平代表)

北海道産のホクホクとした食感の有機かぼちゃを使ったかぼちゃのモンブランはこの時期限定商品ですので、特におすすめです。

中央には豆腐でつくったクリームとりんごのキャラメリゼが入っていて、秋らしいスイーツとなっております。

オンラインショップでケーキを購入する場合、冷凍便での発送になるかと思いますが、おいしくいただくための注意、コツなどありましたら教えてください。

(大平代表)

解凍するときに冷蔵庫でゆっくりと行っていただきたい点です。



「豆腐クリームにイチゴをサンド」

デコレーションケーキのオーダーもあるということですが、オーダー例を教えてくださいますか。

(大平代表)

一番人気としては豆乳でできたスポンジに豆腐クリームとイチゴをサンドしたデコレーションケーキです。次に人気あるものは生チョコクリームのイチゴサンドのデコレーションケーキです。

当店のケーキはナッツがほぼ全ての商品に入っていますので、デコレーションケーキご注文時には必ず「ナッツを使用しています」と伝えるようにしております。ナッツのアレルギーの方もいらっしゃいますので、こういう部分は気をつけています。

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？

(大平代表)

グルテンフリーという言葉が一般的になっ
てきましたので、よくお客様からも「グルテン
フリーですよね？」と聞かれることは多くなり
ました。

また、そのような食に気を使っている方はオ
ーガニックなどさまざまなことに関心がある
と思いますので、できる限りの配慮を行って
います。

「小麦粉も卵も 乳製品も使っていないとは」

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。

(大平代表)

米粉を使ったスイーツを製造販売する身と
しては、「米粉を使っているのだからこんなも
のか」と思われたい商品開発が重要だと思っ
ています。グルテンフリーを気にかけていない多
くひとが何気なく手に取る商品が、実は米粉を
使った商品といった世の中になるよう、日々努
力していくしかないと思っています。

コンコト菓子店では、お客様が「おいし
いね、小麦粉も卵も乳製品も使っていないとは
思えないね」と思えるスイーツを生み出して
いきたいです。

ありがとうございました。



KOMEKO SWEETS SHOP

「かぼちゃのモンブラン」のお求めはこちらで

石川県金沢市横川5-267

Tel 076-220-7889

shop@conconto-kashiten.com

水曜日定休 火曜日不定休

10:30~18:00

<https://conconto-kashiten.com/>

