

しっとりほどける食感、ふわっと駆け抜けるバターの香り。

おいしさとともに心地よい余韻も楽しむ焼き菓子。

”至福のひととき”にふさわしい、ひとつ上の味わいです。

ここからはお仕事！  
グツグツと沸騰した  
バターを加え、一気に…



短時間で混ぜ合わせ。



生地が目がより  
均一になるように…  
目で確認しながら。



アーモンドプードルと  
ココアパウダーを入れ  
丁寧に裏ごしを。



卵白はさくさくっと  
縦に切るように  
リズミカルに泡立てます。

シ  
ョ  
コ  
ラ  
の  
い  
ち  
に  
ち  
！

生地には香ばしい  
風味を閉じ込めます。  
碗の見せどきです。



焼き上がりの生地が  
よりきめ細くなるよう、生地  
の具合を手で感じています。



賚沢フィナンシェ

おいしさのひみつ



いよいよ充填します！

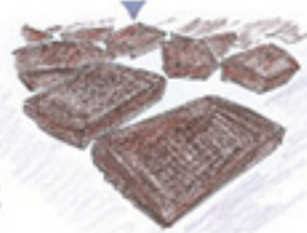
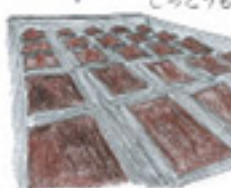


生きた生地を焼きたいから、  
リズミカルさが大事です。

十分に熱した窯で  
アーモンドプードルや  
バターの香りを閉じ込め  
短時間でふっくら焼き上げます。



熱を閉じ込めて  
焼き上げたから  
しっとりもちりり！



焼きたての風味を  
そのままじこめて、  
お客様のもとへ。  
大切なひとときに  
そっと寄り添う、  
ぬくもりの名菓。



賚沢フィナンシェ

【プレーン・ショコラ】

さかえ屋からの季節のお菓子だより

# SAKAEYA | TIME

2014  
VOL.5

立冬を過ぎるともう冬です。  
ぬくもりが恋しい季節になりました。  
夜明けまでの時間はゆっくりと、  
日暮れまでの時間はあっという間。  
どんどん季節が移ろいでいくのを感じます。  
空気は日ごとに澄みきって、  
胸の中に吸い込むたび  
心が洗われていくような心持ちがします。  
初冬の寒さの中、外出から帰ったら  
まず温かい飲み物を一杯。  
両手で包んだカップから  
しみじみ幸せが伝わってくるようです。  
お気に入りのお菓子をつまんだら、  
心まであたたかくしてくれる  
ティータイムになります。  
心あたたまるひとときを。



お菓子のあるときはやすらぎのとき

さがえ屋



おやつを囲んで  
家族や友人と過ごす時間。  
何気ないおしゃべりで  
心も体もほっとする…。  
そんなとき、一番に思い浮かぶ  
みんなが大好きなスイーツ、  
「シュークリーム」。

さかえ屋のシュークリームにも  
こだわりの物語があります。  
作り手の思いと一緒に  
お届けしたいおいしさです。

生地がふくらと  
焼きあがったら、  
いよいよカスタード  
クリームを入れます。

焼き立てのシュー生地は  
とてもやわらか。  
ひとつひとつ大切に、  
クリームの充填から  
包装紙に包むまで  
大変細やかな作業が  
続きます。

ひとつひとつ丁寧に、  
大きさや焼き目、  
充填の具合まで  
すべてを確認します。

中身の見えない白い  
包装紙は、繊細な  
シュークリームをしっかりと  
守るためのほどこしです。  
包装紙の四隅まで  
ひとつひとつ手にとり見ていきます。

出来上がりしました。  
職人ひとりひとり、  
ひたむきに  
目を落とした光には  
大切なお客様が  
見えています。

手間とこだわりと愛情を、  
うんとかけた自慢の『ふくら』

生地もクリームもとても  
やわらかい『ふくら』は  
作る時の手加減・火  
加減・目加減がとても  
大切です。職人の  
優しいまなざし、  
おいしさと一緒に  
お客様へお届けでき  
ますように…。

ふくらのシュー生地はとても  
柔らかいのが特徴。  
繊細さがこだわります。

こだわりは歯切れの良い  
しっとり焼き上がる  
シュー生地。却をたっぷり  
使いやわらかく焼き上げる  
ため慎重に調整します。

生地の絞りはとても丁寧に。  
手におさまる丁度良い食べ  
頃サイズにこだわりました。  
使しまあるい形に整えます。

さあ、いよいよ  
トンネルオーブンへ。  
さかえ屋とともに40年、一緒に  
歩んできたトンネルオーブンは  
チームの相棒。あっちにこっちに声を  
掛け合い、焼き加減やふくらみ具合を  
確認します。

小窓から目で確認！  
「おーい！」と  
焼き目の調節が入ったら  
ぐるぐる回して微調整。

ふわふわ！  
続々と焼き上がり…

### ふくらのこだわり物語

さかえ屋のシュークリーム作りは新鮮な  
牛乳にパナソニックの風味づけをする  
ところから始まります。

煮だしの大釜、  
マダガスカルズを  
パナソニックを  
一本一本丁寧に  
丁寧に取ります。

この細やかな作業が  
独特の甘い香りを生み出します。

卵黄やグラニュー糖  
など良質の材料を  
混ぜ合わせ  
風味つけた牛乳を  
丁寧に流しながら入れ  
炊いています。

大きな釜で炊く  
自家製カスタード！

ほてってやわらかい  
「ふくら」のカスタード作り  
に大事なものは炊き上げる  
時の温度管理。  
絶妙な火加減が美味しさ  
の決め手。つきっきりで  
温度を確認します。

炊き上がったら、  
仕上げにバターを投入。  
深みのあるコクが  
かわります。

炊き上がったカスタードは  
急速冷凍にかけ、その後  
冷蔵庫でひと晩じっくりと  
寝かせます。卵黄たっぷり、  
しっとり水分のあるカスタード  
の衛生管理や、シュー皮に  
しっとりクリームを充填する  
ために欠かせない作業です。



柴田さんのくると動く大きな  
種にはありったけの情報が、  
熊原さん（左）と柴田さん（右）、  
息びつりの二人。  
一帯の道を店作りにも生かして、

お客様と私たち、真に心通じ合うことの大切さ。

# 長尾店

自動ドアが開くと、左側  
がさかえ屋、右側が明太  
子のふくやさん。ひとつ  
の建物に業種の違う二つ  
のお店があるさかえ屋で  
も珍しいタイプの長尾店  
中に入ると「いらっしや  
いませー」とひとときわ明  
るい声が響きます。

お買い物のお店に開くわ  
ず心からのお出迎え。こ  
れにはお客様もにっこり  
思わずさかえ屋にも立ち  
寄って下さいます。  
お店を切り盛りするのは  
十年をともに過ごし互い  
を「空気がみたい！」と称  
する熊原さんと柴田さん。  
お越しいただいたお客様

のご要望をすぐさま感じ  
取り、さり気なくフィロ  
ーを、「二人の顔を見に  
来たのよ。」とまるで娘  
のように可愛がって下さ  
るお客様方。  
店内のそこそこお客様  
へ気持ち添える手書き  
のメッセージが。それに  
応えて下さるかのように  
二人の接遇や心配りへの  
温かいお言葉をお手紙で  
下さるお客様が多いのが  
長尾店です。  
「これまでの十年も今も  
これからも、お客様が来  
て下さることが私たちの  
張り合い。長くお付き合い  
させて頂いているお客様  
には、「私たちがここに  
いなくっちゃ！」と思っ  
ほど。」と語る二人。  
感謝の気持ちはもちろん  
のこと、「お客様に違  
いたいなあ、と思う嫉妬な  
気持ち」が店づくりの原点。  
二人が作りだす優しい空  
気感がじーんと伝わるお  
店です。

### 自然にあふれ、豊かな暮らしのあるまち



福岡市城南区は、都心に  
程近い環境でありながら  
自然に恵まれ四季を通し  
て見どころの多い街です。  
区を縦断するように流れ  
るのは、街のシンボルで  
ある楠井川。どこか懐か  
しさも感じる素朴な風景  
や、優しいせせらぎの音  
に気持ちを潤しながらの  
んびりと散歩。歴史ある  
友泉亭に足を運べば、街  
の賑やかさとほまるで別  
世界。静かに佇む日本庭

園ではゆったりと腰を下  
ろし、和の風情を味わっ  
て。とりわけ、折々の幸  
節を楽しみに、満ちた街  
並みを散策しながら動植  
物園へ。悠々とした自然  
溢れる油山まで足を延ば  
してもまたよし。木々や  
風の音を聞きながら、大  
地の音をさくさくと足で  
踏みしめると、五感いっ  
ぱいに広がる心豊かなひ  
と時になります。

製菓工場 長尾ライン  
保原 中野 生木部