

＼あさか野菜 de ベジグルメ／商品、メニューを紹介しします⑥

Boulangerie Arbre (ブーランジェリー アーブル) 『柿とさつまいものカンパーニュ』

政策研究チームの野菜コラボ企画で誕生した商品やメニューを紹介しています。

「Boulangerie Arbre」さん(以下アーブルさん)は、朝霞駅東口から徒歩3分にある根岸台のパン屋さんです。

店名の「アーブル」の意味は、フランス語で「木」。地元の人から愛される、地域に根付いたお店になるようにとの想いから名づけられました。この由来のとおり、開店から9年となる今では、アーブルさんのパンを求め毎日来店される方が多くいらっしゃいます。

フランスのパン屋で働いていた経験を持つ、オーナーの木田さんのこだわりのひとつは対面販売。本場フランスのように、ショーケースにパンを並べて販売しています。木田さんの愛媛県のご実家はパン屋さんで、幼少の頃からクロワッサンが好きだったそう。なので、おすすめはもちろんクロワッサン!もうひとつのこだわり「基本に忠実」に、27層の、よつ葉のバターを使用した、風味豊かなクロワッサンです。

さて、コラボ企画で誕生した商品、『柿とさつまいものカンパーニュ』は、溝沼「さかうえ農園」の渡辺さんに配達していただいた、富有柿、さつまいも(紅あずま)を使用しています。柿はドライにして生地に練りこみ、細の目状にした紅あずまをトッピングして焼き上げました。ライ麦10%、全粒粉5%配合のハードパンをカンパーニュ(田舎パン)と言いますが、アーブルさんのカンパーニュはドライにした柿を一度戻して練り込んでいるため、とても食べやすいのが特徴。柿の甘みとともに、ライ麦独特の風味が感じられるひと品です。

木田さんは「パン生地自体を味わえるお店です。もっと皆さんに食べてみてもらいたい。」とお話されています。農業祭当日は、『柿とさつまいものカンパーニュ』のほか、『あさか野菜のフォカッチャ』も販売する予定です。どちらのパンも、自信作!ぜひ、味わってみてください。

■市制施行50周年記念事業 実りのまつり「朝霞市農業祭」

日時:平成29年11月19日(日)午前10時~午後3時

場所:朝霞市中央公民館・コミュニティセンター

※「あさか野菜 de ベジグルメ」販売は、午前10時~(売切れ次第終了)。お披露目会は、午前10時30分頃~

■朝霞市政策研究チーム

<http://www.city.asaka.lg.jp/soshiki/2/seisakukenkyu29.html>

■Boulangerie Arbre (ブーランジェリー アーブル)

朝霞市根岸台1-1-73 sk 根岸台101

電話 464-2979

Arbre410.exblog.jp

＼あさか野菜 de ベジグルメ／とは…

「made in Asaka」をキーワードに、市内の生産農家さんと事業者さん、野菜ソムリエ(料理研究家)Canacoさんがアイデアを出し合い、朝霞市産の野菜を使った商品や料理メニューを考案したコラボ企画です。

