



好奇心旺盛なスタッフがめぐります!

ASA探検隊 厳しくも優しいスイーツ王子♪

ル・パティシエ・ヤマダさん

広い道路、近代的な建物と新緑があざやかな街路樹、さらにのびのびと自然が広がる精華町光台のあたらしい街並み。

今月の探検隊は、そんな「ひかり」がいっぱいそそぐ街角の「ル・パティシエ・ヤマダ」さんにお邪魔しました。

かわいいドアを開けると、あざやかなオレンジ色を基調とした店内から、もう私の鼻をくすぐるようにスイートな香りが漂ってきます。



目の前にはたくさんのケーキが並んだショーケース。女性スタッフがにこやかに出迎えてくれる店内は、オルゴールの奏でるかわいいメロディーが流れています。

忙しいところ、快く手を休めてお話いただいたのは、若くてハンサムな「精華町のスイーツ王子」、ル・パティシエ・ヤマダオーナーの山田昭範さん。

「僕が幼い頃、病弱な姉の看病で母が付き添いの為に不在のことが多く、母の手助けをするために料理を始めたことが、原点ですね。料理のほかにクッキーを焼いたこともありましたよ」。

高校卒業後は調理師学校へ。その後、日本料理の職人からフランス料理の製菓部門へ転身。こうした多くの経験を積んでいる時、青谷氏(シエ・アオタニ オーナーシェフ/東大阪)との運命的な出会いがあった。



●厳しさと優しさが素敵な山田さん

「僕は技術屋、青谷さんは演出家。10歳以上も違う先輩ですが、素材のことから、職人の姿勢や心構えまで、本当に多くのことを教えていただきました」と振り返る。

こうした経験を裏打ちに腕は格段に上がっていった。数々のコンクールで最高賞を受賞。第44回日本洋菓子協会主催の西日本洋菓子コンテスト1部で最優秀賞。関西テレビ「ちんぷいぷい」出演など、その活躍ぶりはみなさんご存知の通り。



さて、お待たせしました! 早くオススメをといった声が聞こえてきました。

季節のフルーツをふんだんに使った色とりどりのケーキが30種類以上。ショーケースの中は、どれも「私が一番!」と胸をはっているかのよう♪

目に鮮やかな苺のショートケーキや京都すみよ園でとれた抹茶を使った「お抹茶のゼリー」、「三時のおやつ」というカップデザインも魅力のプリンアラモードなど、あまりにも可愛いネーミングにもう負けそうです。



●濃厚でなめらかな「半熟ちーず」

地元ではもうすっかりおなじみの「半熟ちーず」は、濃厚なチーズの香りとお口付けにノックアウト。

イチゴ、バナナ、キウイなどを生クリームと一緒にきめ細かなスポンジ生地で巻かれた「ヤマダロール」は、ご家族やお友達と一緒に気軽に楽しみたいケーキです。

店内に併設されているカフェもおすすめポイント!

24席、お好きなケーキと飲み物をリーズナブルな値段で楽しむことが出来る。午後のひととき、散歩の途中、ほっとひときつけるお立ち寄りスポットとしても見逃せません。

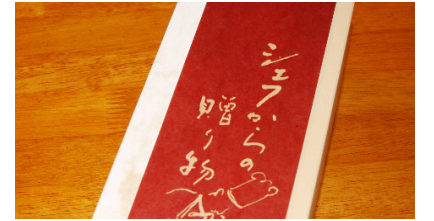


●どれも食べちゃいたくなります♪

にこやかに、さわやかに話下された山田さん。「今まで通り、これからも素直に、真面目をモットーに皆さんに喜んで頂けるお菓子を作っていきます。そのため

には、すぐに結果を求めるのではなく、目標を持って仕事に向き合いたいです。厳しい職人の世界だからこそ、時間を整えることで一人一人が気持ちにゆとりを持って仕事もプライベートも充実してほしいと思ってるんですよ」と最後にお話し頂いた。

この5月に4周年を迎えた山田さんの誠実な思いにスタッフのみなさんもひとつになって、今日も店内は爽やかな笑顔があふれています。

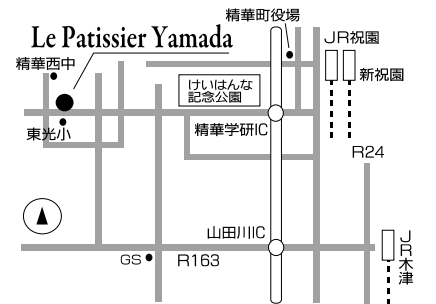


present

<オモて面よりご応募下さい>

***かすていら ¥1,470**
***けいはんなロール ¥1,260**
のいずれかを5名様にプレゼント
<品切れの時は、かすていらになります>

<当選の場合>クーポン券お届け。お手数ですが直接ル・パティシエ・ヤマダ様にてプレゼント商品とお引換えとなります。



Le Patisserie Yamada

ル・パティシエ・ヤマダ
〒619-0237 京都府相楽郡精華町光台9-8-8 1R1F
TEL&FAX.0774-95-0555
営業/9:00~20:00(不定休)
www.lepatisserie-yamada.com

ASA木津のまかない料理♪

ASAスタッフ

お料理をもっと
たのしく!
おいしく!!



お吸いものを使った超カンタン! ~和風まぜごはん~

材料3人分

- ・炊きたてごはん
- ・にんじん
- ・わかめ
- ・永谷園「松茸の味・お吸いもの」2袋

作り方

- ①人参はみじん切りにしておく。わかめ(水で戻し)みじん切りにしてしぼっておく。
- ②フライパンに油を少し入れ、人参とわかめを炒める。
- ③人参が柔らかくなれば火を止めて、松茸のお吸いもの2袋をふり混ぜる。
- ④炊きたてごはんをボールに移して、炒めた材料を混ぜ合わせて、出来上がり。お好みで「青じそ千切り」や「きざみ海苔」を散らしてもグ〜ッです♪

こんな楽しみ方も...



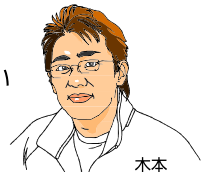
今からの季節には、「はるさめ」を湯がいて、食べやすい長さに切り、塩もみしてしぼっておいた「きゅうりの千切り」と混ぜ合わせ、この「お吸いもの」袋を混ぜても、美味しいですよ~!!

梅雨の前にASAポストお取替え♪



新緑の爽やかな季節から、もうしばらくすればちょっと蒸し暑い梅雨の季節がやってきます。

ASAポスト、傷んでいませんか? ただいま、傷んだポストお取替えしています。お気軽にお申し付けくださいね。



お散歩で会いましょう!



チョコ(1オ/チワワ)

こわがりで甘えん坊です。さわってもらえるのが大好きです♪

加茂町北広/山平さま