



新連載

フードアナリスト®

田中瑛子さんの おすすめグルメ情報



# I Love Gourmet Diary

こんにちは。フードアナリスト®の田中瑛子です。

私が今勉強しているフードアナリスト®という資格では、「食」に関する幅広い知識や教養を身につけることが可能です。それらを総合的に学んだ上で、消費者目線で食材や食品、そしてレストラン等にアプローチする「食の専門家」の資格です。

私は現在、鹿児島でMCとして活動する傍ら、(社)日本フードアナリスト協会が主催する、2014年度「食のなてしこ」準グランプリとして、東京と鹿児島を行ったり来たりの日々を送っています。まだまだ勉強中の身ですが、毎月、趣味と勉強を兼ねて見つけた“美味しい情報”をお届けしますね♪

## 「西洋銀座」の“桜マカロン”

皆さまは「ホテル西洋 銀座」を憶えていらっしゃいますでしょうか？

銀座一丁目の立地で客室は僅か77室。小規模だからこそ実現できる、丁寧で温かみのあるサービスに定評があったホテルです。

昨年の5月末、多くの方々に惜しまれながら26年間の歴史に幕を閉じました。

私は、このホテルの2階のフレンチレストラン、「レパトワ」が大好きでした。

まだ成田空港に勤めていた頃、私を心配し上京して来てくれる母や気の置けない友人を誘っては、レパトワで食事をいただくことが仕事の疲れを癒してくれる楽しみの一つでした。

心がほっと落ち着く優しいオレンジ色の光に照らされた空間、そして綺麗な調度品や食器たち…。小窓のついた2人掛けのテーブルが私のお気に入りの席でした。そんな素敵な空間でいただくお料理は自然と笑みがこぼれるほどの美味しさで、幸せに満ちた時間がゆっくりと流れていたのを今でも思い出します。

そんな思い出のあるレパトワで、特に私が好きだったもの。それがデザートでいただける「マカロン」だったのです。デザートはワゴンの中から好きなものを好きなだけ選ぶことができ、甘いもの好きな私にとってはとても魅力的でした。ワゴンの上はまるで宝宝箱を開けたみたいにくらきらと輝いていて、どれをいただいても丁寧に作られているなぁと感心しました。その中でも私にとってマカロンは特別なもので、毎回必ずオーダーしていたのです。

そのマカロンが、東京駅の大丸デパートの地下1階にある「西洋銀座」のショップで購入できるということを知り、出張の際に立ち寄りしました。ちょうど季節限定の“桜マカロン”が販売されていました。

早速いただしてみると、以前のマカロンと変わりのない素晴らしさ…。

目を閉じれば、まるでレパトワでのひと時を過ごしているような気分になり、懐かしい感情が蘇ってきました。

私の思い出のスイーツ、「西洋銀座」のマカロン。

もう銀座のあの場所をいただくことは出来ないけれど、この幸せな一粒がそこで過ごしたあたたかで優しい時間を思い出させてくれたのです。

口の中でふわっと優しく溶けていくマカロンを噛みしめながら、会いたい人にまた会えた時のような喜びを、ただただ感じていました。



田中瑛子/フードアナリスト  
2014年度「食のなてしこ」準グランプリとしても活動中。



vol.1

### My Favorite One



今回は「西洋銀座」の春の季節限定、「桜マカロン」をご紹介します。

綺麗な桜色に染められた生地は、つやつやと輝く表面の滑らかさが印象的。生地にキュッと挟まれているのは桜風味のリキュールや桜の花の塩漬け、そしてざくろのシロップを加えたという豊かな味わいのバタークリーム。軽いのにしっとりとした独特の口当たりの生地に、濃厚なクリームとの組み合わせはとても良く合います。桜の花の塩漬けのほんのりとしたしょっぱさも、春ならではの風味を感じられる良いアクセントに。また、クリームに混ぜ込んであるキルシュ漬けのチェリーも上品さを演出していて、思わずうっとりとなってしまいます。一口頬張ることに優しい甘みが口いっぱいに広がり、心がほどけていくよう…。

今回ご紹介させて頂きました「桜マカロン」は、4月いっぱいまでインターネットにてお取り寄せも可能です。(要冷蔵で、賞味期限は約1週間ほど)。ぜひ皆さま、季節限定の「桜マカロン」で春の訪れを感じてみられませんか。