

ちょっと寄道
大隅半島♪

おいしい! たのしい! が溢れる、道の駅松山やっちくふるさと村

福岡の三ツ星ホテルでパティシエシェフを経験された人気パティシエ・吉留智人氏が手がけるスイーツ付きビュッフェで話題沸騰中の「道の駅松山やっちくふるさと村」へ行って来ました。

独創的かつ繊細なスイーツの数々は目でも舌でも楽しめる盛り沢山の内容で、遠方から足を運ぶお客様も多く、連日の大盛況! 志布志市の松山町という自然豊かな立地を活かし、卵やお味噌などの地元の食材を使用したお料理も美味しいと評判です。併設する売店では、テイクアウト用のこだわりのスイーツ「茶心(ちゃのこころ)」や「シヨコラ」をはじめ新鮮なお野菜なども販売中、お土産にもぴったり♪

文・取材/フードアナリスト® 田中瑛子

人気パティシエの作る絶品スイーツ付きビュッフェを堪能しに、いざ松山町へ!



旬のフルーツをたっぷりと使用した色鮮やかなケーキがずらり



純白の生クリームに真っ赤な苺が映えるショートケーキ



人気者のティラミスも濃厚な味わい



八女茶使用の抹茶タルト。サクサクのタルト&とろける食感の抹茶ムースが好相性



ベリーや生クリームがふんだんにつけられたシフォンケーキ。味はもちろん、見た目の美しさに思わずうっとり



地元、松山町の食材を使用したお料理の数々。冷たいうどんやパスタ、酢豚は人気のメニュー。和・洋・中と種類豊富



ビュッフェのお味噌汁にも使用されている「川上さんの手造り味噌」。売店で購入できます



松山町の新鮮なお野菜やお米も販売。



松山町の新鮮なお野菜やお米も販売。

「種類豊富なスイーツ付きビュッフェが大人気の道の駅」という事で、志布志市松山町へ向かいました。新緑の季節という事もあって、山々の緑が色鮮やかでもって綺麗。すっかりドライブ気分、途中休憩を挟みつつ、約2時間ほどで「道の駅松山やっちくふるさと村」に到着しました。

ビュッフェは11時からオープンなのですが、到着した10時半の時点で、お店の入口のボードに名前を書いて開店を待つお客様の多さに、びっくり! 人気のほどが伺えます。



大人気! スイーツもたくさんビュッフェ

目的のビュッフェはというと、福岡の三ツ星ホテルで修業された人気パティシエが手がけるスイーツというだけあって、旬のフルーツをふんだんに使用した美しいケーキの数々がずらりと並んでいます。スイーツはもちろん、地元松山町の食材を使用したお料理やドリンクも種類豊富で、お腹も心も大満足。一緒に訪れた方との会話も弾み、「また行きたい!」と思えるような、美味しくて楽しいひと時を過ごせました。

取材協力/GSE南薩観光

道の駅 松山「やっちくふるさと村」

志布志市松山町新橋1526-1
☎099-487-3800
営業時間:物産館/9時~20時 ビュッフェ/11時~(14時受付終了)
定休日:元旦

どこよりもお花がきれい! フロールヨハンでは世界で唯一「お花を自然に咲かせる」ことができます!



不思議なパワーを受けられる赤いフラワーに惹かれて、お茶を飲みながら、安田先生とお話するのも素敵です。

ブライダルのお花はフロールヨハンへ

ブーケ、ブートニア、ご両親へのプレゼント贈呈花、引き出物、リビングピロー、髪かざりなどのウエディングフラワーは、一輪一輪が美しく、パワーがあると評判のフロールヨハンにお任せください。プリザーブドフラワーで作る「開運花」は、永遠の愛を誓うブライダルに最適です。ブーケ製作も1日でOK! ぜひ、ご相談下さい。

ロコミで大人気の「金運花」

真西に飾ると金運S運氣が上がる金運花は、リピーターの多い人気のアイテム。「宝くじが当たった」など、嬉しい報告が続々と寄せられています。ただ今、コサージュを作れます。体験してみませんか。

体験レッスン(材料費込) 3,000円 各種プレゼント 1,000円~

School Data
住/鹿児島市東千石町6-17(テンパーク通り)
営/11:30~20:00 レッスン時間 13:00~15:00 夜のレッスンは要問合わせ
休/不定休
http://floruyohan.com/ 年中無休!!



▲QRコードでお店の情報をGET!

オススメ!! Lesson Associate

フラワーアレンジデザイナーの助手資格を取得できる「レッスン・アソシエイト」は、4回(5単位修得)通うだけでしっかりと理論を学べ、洋花から和花までフラワーアレンジができるようになる、自分磨きにおすすめのお得なコースです。(プリザーブドフラワー使用)

料金 35,000円 + 税
資格を取ってみましょう!!

枯れない生花 プリザーブドフラワー フロールヨハン ☎0120-873-942 ☎099-221-6336



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

皆さん、こんにちは。フードアナリスト®の田中瑛子です。先日、私の母のご友人がお庭で育てたという色とりどりの美しい薔薇を頂きました。薔薇の、なんと華やかで香り高いことでしょう…。皆さんは薔薇の花言葉がその本数で意味が変わるをご存知ですか? 1本なら「一目惚れ」、3本なら「貴方を愛しています」、そして108本ならば「結婚してください」という意味を持つんですよ。実際に、プロポーズや結婚式などでも108本の薔薇の花束を用意するカップルも少なくないのだとか。そんな気持ちの伝え方も、とっても素敵ですよ。薔薇は色や形によっても花言葉の意味合いが変わってくるようです。色々調べてみるのも面白いかもしれません。さて、今は新茶が美味しい時期ですね。私は先日、アミュ広場で開催された「新茶まつり」のMCを務めさせて頂き、新茶をいち早く楽しんで参りました。お茶は健康にも良いですし、お茶に含まれる「テアニン」という成分がリラックス効果をもたらしてくれますよ。鹿児島県はお茶の生産が盛んですから、美味しいお茶を身近に楽しむことができるのは幸せなことですよ。皆さんも、ほっと一息したいときに、一杯のお茶を飲みましょう。



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

紅茶のお話

イギリス人は1日になんと7回も紅茶を飲むといわれています。目覚めのベッドに運ばれるアーリー・モーニングティー、朝食のティー、11時のティー、アフタヌーン・ティー…と続きますが、今日のイギリスではそれ以上だそうです。紅茶がどうやってイギリスにもたらされたのかについては諸説がありますが、18世紀半ば頃には、紅茶はイギリスの国民的飲み物として定着していたようです。

皆さんは、知覧にある「薩摩英国館」へ足をお運びになったことはありますか?鹿児島市内から車で1時間ほどと、ちょっと足を伸ばせばすぐの距離にあります。エントランスへ向かうアプローチには、鮮やかな赤色の大きなロンドンバスが飾られ、訪れる人々を出迎えてくれます。

薩摩英国館は、英国側から見た薩摩の幕末史を紹介する歴史資料館です。併設されたミュージアムショップには、種類豊富な紅茶はもちろん、イギリス直輸入の可愛い雑貨や美味しい焼き菓子などがずらりと並び、思わず心が踊ります。また、ティーサロンでは、素敵なお庭を眺めながら、お茶とスイーツを楽しめます。

私のお勧めは、「英国グレート・テースト・アワード2012」で5度目の金賞に三ツ星を受賞したという紅茶の「夢ふうき」と、その茶葉を練りこんで焼き上げた、「夢ふうきティースコーン」。ぱっくりと見事に腹割れをしたスコーンは、イギリス仕込みの自家製のもの。スコーンに練りこまれた上質な紅茶葉の気品溢れる香りがふわ〜と鼻を抜けてゆきます。自家製のジャムとクロテッドクリームをたっぷりつけて頂けば、幸せな感動にお腹と心が満たされます。

丁寧に淹れられた紅茶も滋味深い味わいで、とっても美味しい。それもそのはず、お店自慢の紅茶はオーナーが所有されている農園で一本一本大切に植えられているのです。そしてひとつひとつ手摘みし、色や香りを確かめながら、有機完全無農薬で丹精込めて作られているのだそうですよ。

春になり、最初に芽吹いた葉で製造した紅茶を「ファーストフラッシュ」と呼びます。「夢ふうき」のファーストフラッシュは、ティールームでは毎年5月半ば~売完するまで提供されています。購入できるものは、毎年6月半ばから数量限定での販売だそうです。とても人気のため、すぐに売完してしまうのだとか。ファーストフラッシュならではの、茶葉の摘みだての新鮮な香りを、この時期にぜひお楽しみください。



大きく真っ赤なロンドンバスが目立ちます。 「夢ふうき」は爽やかな風味が特徴。スコーンもほっくりと美味です。 紅茶やお菓子がズラリ。 可愛らしいティーポットカバーも販売中。 薩摩英国館 住所/鹿児島県南九州市知覧町13746-4 ☎0993-83-3963 開館・閉館時間/10:00a.m~6:00p.m 休館日/毎週火曜日、年末年始

My Favorite One vol.3



SOLAのレモンケーキ

今回は「SOLA」の「レモンケーキ」をご紹介します。暑い季節が近づいてくると、決まって食べたくなる柑橘系のスイーツ。甘酸っぱく爽やかな味と香りのレモンケーキは、初夏のティータイムのスイーツにぴったりかもしれません。今回ご紹介するのは、ロサンゼルスでフレンチ、イタリアン、4店舗のシェフを勤めるティビット・マイヤーズ氏が日本でプロデュースするスイーツショップ、「SOLA TOKYO」のレモンケーキです。使用しているレモンは、愛媛県東部部に位置する離島、岩城島(いわぎじま)産のもの。「青いレモンの島」というキャッチフレーズで知られる岩城島は、瀬戸内海に浮かぶ小さな離島です。太陽の光と潮風をたっぷり浴びたレモンは、まろやかな酸味に加えて甘みの濃さが特徴です。また、ワックスや防腐剤を一切使っていないので、身体にも優しいのです。そんな岩城島のレモンを使用したレモンケーキは、子どもの手のひらくらいの可愛いサイズ、とろけるような舌触りのレモンアイシングで綺麗にコーティングされ、フォークを入れて割ってみると、中まで鮮やかな黄金色なのが印象的です。ふんわりと焼き上げられたスポンジは、しっとりとした軽やかな口どけ。優しい酸味と甘みが口の中に広がること、自然と笑顔になってしまふ、そんな幸せなスイーツです。今回ご紹介いたしました「レモンケーキ」は、三越銀座店、伊勢丹新宿店、三越日本橋店で販売されています。インターネット販売はしておりませんが、電話でのお取り寄せが可能です。爽やかで軽い味わいなので、何個でも食べられそう。今回ご紹介いたしました薩摩英国館「夢ふうき」の紅茶とも良く合います。午後のティータイムに、いかがでしょうか。