zawa Style 金沢の魅力を伝える 雑誌|金沢スタイル|2025年 春-夏号



世界一周の旅から生まれた 冒険に満ちた未来 「オリエンタルブルーイング」が描く

パンが紡ぐ、小さな幸せを巡る旅へ

街角で、大切な人と、ひとりのとき

0

ショコラの世界へようこそ 甘いものに目がない人^

桜と川、桜と山、桜と城、桜と庭園。

金沢の桜は周りの風景も一緒に楽しみたい

探し出した、独断的、なベストワン! 地元クリエイターが様々なジャンルから



目次 Kanazawa Style Vol.3

連載 コラム

7 金沢No.1を探せ!

編集部が独断で選んだイチオシ2選

突然の雨や雪さえ楽しむ「置き傘プロジェクト」/外観の美しさだけじゃない『金沢海みらい図書館』

連載 金沢から世界へ 2

10 日本の米を使ったクラフトウイスキーで 世界に挑む「オリエンタルブルーイング

巻頭特集

22 ショコラの誘惑

なにげないひとときを特別な瞬間に変える、心躍る味わい。 一つひとつのショコラには甘美な魔法が込められています。 甘いものに目がない金沢人を魅了するショコラの世界へようこそ。



特集(

おいしいパン

金沢の街で、毎日の生活に寄り添うパン。それぞれの作り手が考える独自のスタイルと、日常を彩るパンの魅力をじっくりお届けします。 街角で、大切な人と、ひとりのとき。パンが紡ぐ、小さな幸せを巡る旅へ。



特集

桜咲く金沢

金沢人の花見は、普段よりもゆっくりと歩く優雅な散歩のよう。 いつもとちょっと違う、桜の花が咲く特別な景色を楽しんでいるのです。 3月末から4月上旬、金沢はほんとうに美しい。



190 金沢スタイルのこと



Cover Story

歩くたびに新しい発見がある金沢。この街には個性豊かなショコラのお店が集まり、魅力的な出会いが待っています。今回の特集では、地元のこだわりの店が創る多彩なチョコレートの世界をご紹介します。一口の魔法に秘められた物語をお楽しみください。写真:『カナザワサイ』の「サイ」

C = 1. = 1

タイトルロゴ: 西口 敏広 (WORKS) カバー写真: 上田 健真 (WORKS) デ ザ イ ン: 西口 敏広 (WORKS) コーディネート: 金沢スタイル編集部

雑誌『Kanazawa Style』 リニューアルのごあいさつ

2023年、雑誌『Kanazawa Style』は「日本一のフリーペーパー」を目指して創刊されました。情報の数を競うのではなく情報の熱量にこだわり、金沢のリアルな姿と魅力を観光客や県外在住の金沢ファンに向けて発信する無料の雑誌でした。

2025年、『Kanazawa Style』は書店販売される 雑誌に生まれ変わりました。変わらないことは、 編集者がほんとうに伝えたい情報だけを載せる ということ。ですから、この雑誌はビジネスとして 成り立ちません。それでも『Kanazawa Style』を つくるのは、金沢の街が好きな人をもっと、もっと 増やしたいという情熱が私たちにあるからです。 『Kanazawa Style』とは、金沢を愛する人間が 本気でつくる(ちょっと愚かな)雑誌なのです。

Kanazawa Style 編集部一同より





天候変化の激しい冬の 金沢でも街歩きをマスター

持っていきたくないものです 旅行で来ている人も多いだろうに申し訳祝日が重なる連休に悪天候が続く時には、は、天候の違いに驚かれることでしょう。 は当たり前のことでも、別の地域、特に から雨や雪に変わり、晴れ間がのぞいた ぶりな折り畳み傘は用意するとしても、 冬は晴天が続く東日本方面から訪れる人 と思ったら土砂降りに、 、ません。旅先では、行く先々で買い物 帰りは行きより荷物が増える……小 お土産をたくさん買うかもしれない ーツはかさばるので、 金沢の天候を熟知している人に と口にする金沢市民も少なくあ しれないし、旅の締めくくりに ーがデフォルトカラ 雨風に負けない大きな傘やラ 日本海側気候の影響から冬に なんてことも 曇り

> る「置き傘プロジェクト」です。傘立て立てにある傘を自由に使って自由に返せ 続きは要らず、利用回数の制限もありまてに返却するだけ。貸し出しのための手 雨が降ったら近くの専用傘立てから傘を 持ち出し、雨がやんだら近くの専用傘立 れが、金沢の街なかに設置された専用傘 へ繰り出す前に観光案内所などでゲット「置き傘MAP」で確認できるので、街 ス」車内など、20か所以上の場所に設 るか、スマートフォンなどで画像を見 ん。傘立ての設置場所と各営業日時は 金沢駅内や観光地をはじめ、 土・日・祝日に運行する「まち 部の

にも配慮した持続可能なサービスが実現シールを貼って再利用することで、環境シールを貼って再利用することで、環境このプロジェクトで使用する傘は、電このプロジェクトで使用する傘は、電 訪れる人、暮らす人、誰もが利用できる ました。天候変化の激しい冬の金沢を

突然の雨や雪さえ楽しむ「置き傘プロジェクト

が、金沢で暮らす人にとっては今でも

北陸地方に残る言い伝えで

「弁当忘れても傘忘れるな」

しみて感じている言葉です





https://worksdesign.net

Kanazawa Style 編集者のイチオシ!

青空でも曇り空でも

昼でも夜でも美しい建築

ーと階段があります。そこから2階へ上ロアの中心付近には独創的なエレベータら中に入ると右手に総合カウンター、フを利用したことがありますか。入り口か ると一般図書コーナーで、平面図で表せ

2が白いドット模様に光り輝き、ため息2層分以上の吹き抜け空間では壁の丸

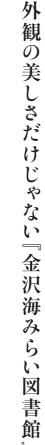
がいっぱいある建築プランを選んだ人たルでいくつも出てきた提案の中から丸窓 図書館、鈴木大拙館、金沢駅など、 こた建築家も偉いが、設計のプ(個人的に) 思っています。建 金沢21世紀美術館の時もそう思ったの い建物は『金沢海みらい図書館』 金沢には金沢21世紀美術館、石川県立 心の底から尊敬してしまう。 金沢で一番センス 建物を設計 好み

3階に上って、

ンスの良い人がプランを選んでいるのでは見事なものが多いと思う。きっと、セ さて、みなさんは金沢海みらい図書館この街を誇りに思います。 だが、金沢市に建つ公共建築のデザ しょうね。ユニークで美しい建物が多い

間から上を見上げると何や るさが変わっているのもいいい。書架のな照明ではなく、場所によって微妙に明 持ちになります。 公共建築にありがちな均一的 好きだなぁと思わずひ

グラフィックデザイナーである私は思っの面積が大きくていいのか? と並みの館らしくありません。こんなに吹き抜け ら時々晴れ間がのぞく北陸特有の天候の下で本を読むのも気持ちがいい。曇りか は、こんなにも太陽の光の強弱がある 壁際のデスクに座って丸窓からの光の しまいます。









金沢から世界へ②

日本の米を使った クラフトウイスキーで 世界に挑む

2016年の創業以来、地元の素材を生かしたユニークなビールを提供し続け、近年では ウイスキー製造にも挑戦。金沢市を拠点とするクラフトビールメーカー『オリエンタル ブルーイング』代表の田中誠さんの想いが生み出す新たな酒造りの物語を追います。

●文:河原 剛 ●撮影:上田 健真





オリエンタルブルーイング株式会社 代表取締役

田中 誠さん(たなか・まこと)

1983年石川県小松市生まれ。 『金沢大学付属高校』卒、『慶 應義塾大学』に進学。大学卒 業後は9年間経営コンサルタ ントとして様々なプロジェクト に参画。2016年3月に『オリエ ンタルブルーイング』を創業。





の旅で訪れたのはアジア、ヨーロッパ、ア辞して世界一周の長期旅行を計画。1年間 フリカ、そして南北アメリカと、地球全体 に渡る広範な地域だった。

京で行きつけだった個人経営のバルが自家コンサルタントをしていた田中さんは、東 かった。 社を経営することになるとは思ってもいな っかかっていた。ただ、自分がビールの会製ビールを提供していたことが頭の隅に引 日本にいた頃、東京の外資系企業で経営

で。その後アフリカを縦断して、南米にもは3か月、トルコから入って、スペインまじめはインド、スリランカ。ヨーロッパにほとんどノープランでの旅行だった。は 3か月ほど滞在し、アメリカに寄って帰っ

旅の途中、田中さんは独自の方法でビーはその当時のことを思い返す。 どうでもよくなってしまって」と田中さんす。いろいろな事業を考えていたのですが 「制約がない ールを飲む時間がとても楽しかったんで と人間が出てくるもので、

だった。ストックホルムの北部に位置するのレプスンドという小さな町で暮らす一家 じめ多くのブルワリーにメールを送る中で、醸造を体験する機会を探した。ドイツをは をマッチングするサイトを活用し、ビール この町に1か月以上滞在し 唯一良い返事をもらえたのがスウェーデン クアウェイ』というボランティアとホスト ルの醸造を学ぶ機会を見いだした。『ワ

が豊かなとてもいい場所で1か月ほど住み「僕たちが行った頃は白夜でした。自然 込ませてもらって、 ビールの醸造を手伝い

した音楽家

人や近所の人を招いてホームキャンプを開な工房でビールを造っていた。滞在中、友兼ビール醸造家で、家の一角に作った小さ 心に深く刻まれた。 る舞った瞬間の感動と楽しさが田中さんの 催する機会があり、そこで自作ビールを振 ホストは音楽教師をリタイアもした。」

化や味覚との新たな出合いであり、特に地旅先で飲んだ多様なビールは、異国の文

ジャーになってきて、特にアメリカでクラちょうどその当時、クラフトビールがメいう強い目標が心の中で生まれた。 れ日本もそうなっていく。そんな肌感覚がれ早かれ世界が追随するトレンドで、いずフトビールの醸造所が増えていた。「遅か ありました」と田中さんは振り返る。 フトビールには深い感銘を受けた。田中さ元の素材や伝統的な製法にこだわったクラ んは、自分もクラフトビールを作りたいと

金沢での創業

ちのクラフトビールを提供したいという思追い風を受け、観光客が訪れる街で自分た目度が飛躍的に高まっていた。この新たな 線の開通によって金沢は観光地としての注ジョンに変わっていく。その頃、北陸新幹たインスピレーションが徐々に確固たるビ いが強くなっていく。 2015年の旅行後、世界を巡る中で得

知識や経験を生かしつつ観光地としての金ラフトビールというビジネスは、旅で得た 金沢は彼にとって特別な土地であり、



大正時代の建築を生かした東山店。「『クラモト氷業』さんの本社工場が移転 してたまたま空いていたところをご縁があってご紹介いただきました。業務用 の冷凍庫があってビールを冷やすにはちょうどよく、開業資金に苦労してい たのでありがたかった」と田中さんは語る。

った。沢の魅力を最大限に活用できる事業でも

温かみのある雰囲気と洗練されたスタイ .付いたクラフトビールの文化をはプンする。店舗のデザインには、

お客様の声をフィードバックして独自の味に感想をお聞きできるのが良かったです。をその場でお客様に飲んでいただいてすぐを了りょった、ブリューパブは醸造所で造ったビール 「ブリューパブは醸造所で造ったビー田中さんは言う。 上げていきました。」

を生かしたビール。

造したビールを提供するブリューパブは当ている中で、小規模設備のビール工場で醸クラフトビールが世界的なブームを迎え 東山の店は開店当初

2017年に「インターナショナルビアカップ」で金賞とカテゴリーチャンピ オンを獲得した「加賀棒茶スタウト」や「能登塩セゾン」など、地元の素材

ら賑わった。

「高校時代を金沢で過ごしましたが、東山にいくことはあまりなかった。オープン山にいくことはあまりなかった。オープン山にいくことはあまりなかった。オープン

でではあった。 社オリジナルのビールの試作には苦労した。 一刻も早く自社製品が完成するまでの での関係の面でかなりの時間を費 にごり具合や風味の面でかなりの時間を費 にごり具合や風味の面でかなりの時間を費

独創的なビールは高い評価を受け、2016年12月に完成。地域の素材を取り入れた最初の自社オリジナルのビールは201



プ」で金賞とカテゴリーチャンピオンを獲7年には「インターナショナルビアカッ独創的なビールは高い評価を受け、201





同地区では小規模ながらホップ栽培を行っており、秋には地元産ホップのクラフトビールを仕込んでいる。地域共生型の「ローカル・ブルワリー」を目指している。

左:ビール工場内のケグ(樽)。このかたちで飲食店に納品される。 右上:瓶の充填機。 右下:缶の充填機。

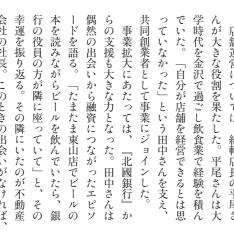
新工場設立と事業拡大

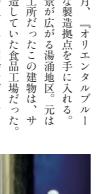
出荷先の拡大も進めた。 を取得し、本格的なビー を要した。2019年1 田中さんは「僕が生まれた田舎やビールをプリメントを製造していた食品工場だった。 マコモダケの加工所だったこの建物は、場所は里山の風景が広がる湯涌地区。元 スタッフも増えてい 立地と建物の両方に 荷先の拡大も進めた。「その頃は大変でしい醸造所での製造能力を生かすべく、 同年3月には金沢駅に新店舗をオープン。 た。新しい設備の管理に加えて、 んだスウェーデンの風景に似ている」と、 リノベーションや設備の調達に約1 ルのほとんどを自店で提供し、外部回想する。東山の醸造所では生産し その年の大雪の影響で工事は難の両方に魅力を感じたと言う。 -ル製造が始まった。 と、多忙だった 元は

が加速度的に広がって 『オリエンタルブルーイング』のブランド王国の酒販店が扱ってくれるようになった。なり、金沢市内の小売店、飲食店をはじめ、 が大きな役割を果たした。平尾さんは大店舗運営については、統轄店長の平尾さ

事業拡大にあたっては、『北國銀行』からの支援も大きな力となった。田中さんはらの支援も大きな力となった。田中さんはちの支援も大きな力となった。田中さんは不を読みながらビールを飲んでいたら、銀本を読みながらビールを飲んでいたら、銀本を読みながらビールを飲んでいたら、銀中では、『北國銀行』か 新しい工場は生まれなかった。会社の社長。このときの出会いがなければ、幸運を振り返る。その隣にいたのが不動産







石川県で初めて

ウ イスキー製造免許を取得

カ」など、 る。鮮度が命のビールに対し、ウイスキー工程が共通しているが、商品性は全く異な芽を主原料とし、糖化・濾過・発酵などの 大手メーカーが寡占しているマーケットで略を慎重に検討した。後発の会社として、 差別化するかが課題だった。 どうやって際立つかを考えた。特に『サン は熟成によって価値が高まる。 を設立する。ビ イング』は石川県で初のウイスキー製造免2022年7月、『オリエンタルブルー 中で、自社のウイスキーをどのようになど、大きなシェアを持つ競合が存在ー』の「山崎」やアサヒ系列の『ニッ ―市場への参入にあたり、差別化戦 『オリエンタル金沢蒸溜所』 クラフトウ

田中さんは当時を振り返る。

の考え方もありますが、差別化にはならなイスキーがいいと言います。もちろん、そォーサイス社』の設備で丁寧に作られたウ いと感じました。」 「みんなに意見を聞くと、イギリスの『フ

体が、世界に向けて発信するとなるとおも しろくないと感じていた。 も原材料を海外で調達す

難しいためこのアプローチには限界がある。 工程を整える。しかし、日本では麦作りが麦工場を設立して麦を収穫しモルトにする - つ目は地元で麦を作ること。 そこで考えたのは2つの選択肢だった。 日本では麦作り 大規模な製

> 中さんは後者を選んだ。 2つ目は国産の原材料を使用する方法。 こた麦芽やイギリスのピー 「米は日本の農作物の代表格です。輸入

思いました。」 らではのウイスキーを米で作ってみたいと したバーボンに進化したように、この地なイスキーがアメリカに渡ってコーンを使用 ものではなく、スコットランドのモルトウ を中心にした

ら原料用のアルコールを買って、ボタニカリッツに仕上がった。多くのジンは外部かは感じられない独特の風味が香り立つスピタニカルが組み合わさることで、日本酒でた。ほんのりとした米の風味と厳選したボ の醸造技術を生かし米の発酵からこだわっルで香りづけしているが、同社ではビール スのジンを作ってみ たジンを作り

ーを生み出せ よいウイスキ 経験によって テンシャルが あると確信し る自信ができ





『オリエンタル金沢蒸溜所』の心臓部。この蒸留器を使って、米のグレーンウイスキーとシングルモルトウイスキーを製造している。



支援者と共有するウ 1 スキ

がなかった」とその時のことを思い出す。金が必要だった。田中さんは「単純にお々 2023年、 翌年から本格的な仕込みに入る計量誤しながらウイスキー製造を開 田中さんは「単純にお金 ンタルブル 蒸留所を完成さ

に出荷できない。 経験を積み重ねながら事業を進める中で、 援者を募り、初期のウイ るという挑戦を始める。蒸留所が完成し、 プロジェクトを立ち はクラウドファンデ らえる人がいるのではない それでもこの取り組みに興味を ない。どんなものできるかもわは熟成期間が必要なためにすぐ して提供されたのは、 ィングを通じて支 製品を共有

ンで応援してくれる人たちが必要でした」は資金が動かない。だからこそ、クラファ させたウイスキ る企画を立てた。 クなプラン。2023年には蒸留直後 \熟成していないウイスキ 26年には3 を3つの時間軸で届けるという 2 0 2 4 して完成す ニュ 3年熟成のジャパニー、「ニューメイク」、そ 年には1年木樽で熟成 る製品を支援者に 樽で か ニュ せ

援者を集めて250

0万円以上調達した後、

要な選択肢となっ 課題を乗り越えるために、

万円がかかる。

0)

な資金的

クラファンは重

クラウドファンディ

で265人の支

クラウドファンディング「CAMPFIRE」で石川県最高額を記録したプロジェクト。

石川県初のウイスキー衛星所・お米のウイスキーに倒租!【共同権オーナー暴乱】 25,144,000円 お米のウイスキーに挑戦 265人 終了

265人の支援者から2,500万円以上の資金を集めた。

(米をブレンド -とシングルモルトウイビブレンドしたシングル 驚きの声が上がった イスキーの味わい^{*}

一つを原酒で満たすだ

ような香りはないが、

蒸留器や モルト

ミドルカッ

初めて蒸留した「ニューポッド」を試飲し

みたいな香りがす

自体にはその

-の味わい

を共有する機会を得た。

樽熟成についても、 るのか楽しみです」 夫を凝ら

と期待感を示

産の能登ヒバを使った独自の樽も使って 様々な試みを経て生まれた「ニューポッこそが個性になると考えているのだ。 よって味わいが大きく 「まだ始まったばかりですが、 ,ィング限定で支援者に届けられた。や「ニューメイク」は、クラウドフo ウイスキ - はどんな樽で寝かせるかに 変わる。 クラウド その選択肢 一緒にこの

いです」と田中さん。 挑戦を楽しんでもら 一歩となった。 支援者 ん。この取り組みは、らえることが何より小

凝縮感があります。これが熟成されるとど 「米由来なのかも な印象がある」と田中さんな日象がある」と田中さん れませんが、

026年に しい田園風景が広がり、 16年に『オリエンタル蒸溜所』のジ蒸留所の樽の中で眠っている原酒は 田中さんは 他のウイスキ 信じている。 この地から発信す

、, 大きな注目が集まっている。 大きな注目が集まっている。 彼らが手掛けるウイスキャ の文化を創る。 しています」と語る田中さ 。 金沢から新り入れられるか、 壮大な挑戦は ・が日本、

未来への展望

< Website

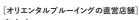
のウイス

-これまで飲んだことがない お酒になるだ

シングルグレーン 国産の米と国産の麦芽を使用。 純国産の原材料にこだわって 作った。米由来のナッツのよう

· 第 1 豊かな清流が流

オリエンタル金沢蒸溜所:石川県金沢市東町32 https://www.orientalbrewing.com/



石川県金沢市東山3-2-22

金沢駅店 石川県金沢市木ノ新保1-1 金沢駅あんと西 2階

石川県金沢市広岡 1-5-2 ハイアットホテル 金沢クロスゲート 2階

マリエとやま店 富山県富山市桜町1-1-61 マリエとやま 1階

富山県富山市明輪町1-220 きときと市場とやマルシェ内



SIGLE MALT KANAZAW

om 1 no TAKE-

ウイスキー

な香りが広がる。

日本酒メーカーから譲ってもらったホー

ロータンク。グレーンウイスキーに使用

1年間樽で熟成させた「ニュー

メイク」のウイスキー。 クラウド

ファンディング のリターンとして

支援者に届けられた。

シングルモルト

ビールと同じドイツ産のモ

ルトを使用。はちみつのよ

min. 0 =

INGLE GRAIN KANAZIWI

21

ウイスキー

うな甘い香りが特徴。

蒸留所内部。ウイスキー事業を 開始するために2022年に建設。

クラウドファンディング支援者に

届けられた2種類のウイスキー

している。

工場の周りには日本ならではのなつ国産の米を主原料としている点が特

な販売を予定している。 パニーズウイスキ





右上:イタリアから仕入れたウイスキーの発酵槽。 右下:酵母によって麦汁を発酵させて、アルコールを作っている。

オリエンタルブルーイング株式会社

東山店

Bistro Oriental

石川県加賀市作見町ヲ 加賀温泉駅にぎわい交流施設 ゆのまち加賀 内

ホクリカー(小売店)

巻頭特集

PÂTISSERIE ONO

Pâtisserie Chocolaterie Shumelan chocolaterie pâtisserie Cacaoté

UNFINI

Kanazawa Sai

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE SAINT NICOLAS

FILFIL CACAO FACTORY



プラリネココ ココナッツのやさしい風味が利 いたガナッシュとプラリネの香 ばしさを巧みに組み合わせた。



エビス6種類のスパイスをバランスよく ブレンドした深い味わいのある ガナッシュ。



ゆず 地元湯涌のゆずを使った同店 のファンおなじみのショコラ。毎 年レシビを変えて提供している。



コニャックを利かせた大人のガ ナッシュ。洗練されたアルコー ルの香りが口の中に広がる大 人の風味。



マジパンピスターシュ ピスタチオの風味豊かなマジパンにエレガントなキルシュ香りが花を添える。ピスタチオの緑色が美しい。



ロッシェ ザクザク粗く刻んだ香ばしいア ーモンドがぎっしり。ナッツ好き にたまらない一品。

『パティスリー オノ』のボンボンショコラコレクション

Bonbon au chocolat de ONO

シンプルで素直な味わいと 忘れられないやさしい余韻

単一産地、単一品種の『ドモーリ』のチョコレートを使用。 温度管理、食感、素材のバランスを丁寧に追求し、 複雑さを排したわかりやすさを大切にしている。

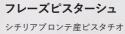


キャラメルエキゾチック

香ばしいキャラメルの濃厚な風味にフルーティーな酸味を合わせて、とろけるような口溶けと奥行きのある味わいを実現。



キャレドール ミルクチョコのまろやかな甘味と ビターチョコの深い風味を同時 に一度に楽しめる贅沢な一品。



シチリアブロンテ産ピスタチオ ガナッシュとフレッシュな苺を合 わせた香り高いガナッシュ。



100

エレガンス

フランスの名門紅茶ブランド 『マリアージュフレール』ならで はの上質なアールグレイが香る。



金沢の老舗『野田屋茶店』の挽きたての抹茶を使用したガナッシュ。上質な抹茶がチョコレートに奥深い風味を演出。



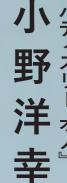
パッションフルーツをストレート に感じるガナッシュ。フルーツの 甘味と酸味のバランスが絶妙。





サレ

ゲラントの塩と調和するミルクチョコレートを厳選し、キレのある 繊細な味わいを追求した。



上質な素材との一体感で魅せるショコラ。とろけるような口溶けと軽やかな余韻。



塩ショコラ

「カカオ分70%のクーベルチュールチョコレ ートを手作業で砕き、マカダミアナッツを贅 沢に合わせました。ゲラントの塩で全体的 な味わいをグッと深く引き締めて、チョコの 風味を際立たせています。一見シンプルで すが、当店のこだわりを詰め込んだチョコレ ートのお菓子です。」



オノレット

「小麦粉不使用の生地のふわっとした口溶 けが特徴です。木苺のクリームは硬すぎず、 やわらかすぎない食感とチョコに負けない 味わいを試行錯誤しました。チョコと木苺の 組み合わせのバランス、生地を軽やかに仕 上げるのが難しかったです。しっかりとして いますが重すぎないので、酸味が香り立つ さわやかな余韻が楽しめます。」





ボンボンショコラは温度管理や食感、硬さ、素材のバランスなど、様々な要素を調整して丁寧に作り上げている。

と感じられるやさしい味わいは素材本来の結果たどり着いた境地だ。誰もがおいしい 標があった。長期間こうこ‐・・気軽に楽しめるお菓子を提供す 魅力を最大限に引き出してこそ可能になる。 を生地に閉じ込めた。小野さんは「複雑さ をクリームで包み込み、カカオの深い風味にたどり着いた。木苺の持つ爽やかな酸味 る」と語る。 よりも、分かりやすい味わいを追求してい 小野さんは素材本来の魅力を引き出す方法 これは、素材の力を信じ抜いた 長期間にわたる試行錯誤の末、めるお菓子を提供するという目

素材を生かすショコラへのこだわり

いる。 ンナップがあり、 |ドモーリ||のショコラは生産国別にライきとした上品な感じが気に入っています。 ーリ』のチョコ オノ』のボンボンショコラ それぞれの特徴や個性が ν を使用して

> うというインスピレーションが生まれやすはっきりしているのでこの素材を合わせよ ージした通りに素材が合わさってくれると んです」と小野さんは続ける。頭でイメ

良いチョコレートを食べてもらいたいといしている。賞味期限は短くなるが、鮮度のな口溶けを表現するために水分量を多めに 場する湯涌産ゆずを使ったボンボンショコ思ってもらえる味だ。例えば、毎年冬に登材の味が分かりやすく、素直においしいと 甘酸っぱさを感じていただけ を皮で香りをだして、 う想いゆえだ。小野さんが目指すのは、素 「今年は、みずみずしさを際立たせて、 んは語る。 は、 毎年レシピを変えて提供される。 香りをだして、食べた瞬間ほどよいース状にしてあります。柚子の果汁 みずみず しい食感やとろけるよう 柚

小野さんのチョコレー ト作りへの熱意は

-の節目 を迎えた

人生の転機になった師との出会い

としてだけでなく、ショコラトリ通してボンボンショコラを展開。 幅広い支持を集めて じめチョコレー 代表作『オノレッ トのお菓子を擁し、 ケート 一年を をは

経験を経て、当時の上司の紹介でパティスことが人生の転機となった。3年間の現場スタッフ不足から洋菓子部門に配属された ヨコレ 東京での修業時代、 理人を志し、 『イナムラショウゾウ』に入る。 ートとの出会いは修業時代に遡る。ナーパティシエの小野洋幸さんのチ 『金沢国際ホテル』に就職。

村シェフから学んだことが大きいです ちょっとした割合の変化が今の違いで味の出方が変わり、 を調整していくのがおもしろかったです」でバランスをとりながら、自分の感覚で味シピはありません。水、レモン、砂糖のみ 生かされています」と語る。 いての考え方など、当時に培ったことが今 の組み立て、 く影響することを覚えた。小野さんは「稲ちょっとした割合の変化が全体の味に大き を利用してレモネードを作るのですが、レうのでレモンの果汁が余ります。その果汁 供していたレモンケーキにレモンの皮を使 作るのが新人の仕事でした。焼き立てを提 など味を作り出すバランス感覚を習得した。 と小野さんは振り返る。わずかな砂糖の量 「お客様に無料で提供するレモネ でとこった作りを通じて、甘味、愛ら、一下作りを通じて、甘味、愛ら、 バランスのとり が大きいです。味。小野さんは「稲 甘味と酸味の 販売に

本格的にチョコにのめりこんだの

深さに気づき、もっと追求したいと思うよれたことがきっかけだ。チョコレートの奥たってシェフショコラティエとして抜擢さィエイナムラショウゾウ』のオープンにあ 当の夫人から「オノレット」というケする商品となる「オノレット」は、販 メ』で1年間の研鑚を積む。「小に渡った。パリの名店『ピエー された食文化への理解を深めるものだった。ように、素材の重要性と、フランスの洗練 製品が全然違った」と小野さんが振り返る うになった。その後、30歳を機にフランス パティスリーオノとオノレットの誕生 金沢に戻った小野さんは、 「小麦粉や乳 『パティスリ ル・エル

体的な形は白紙だった。ただ、老若男女がで誕生した。名前こそ決まったものの、具を作って欲しいと言われたことがきっかけ オノ』をオープンする。後に同店を代表 販売担





これからのチョコレー トについて

い。生産者、作り手、食べる人、みんなが幸も変わっていくのではないかと考えている。も変わっていくのではないかと考えている。質なものを提供することで、消費者の意識質な ている。小野さんは素材を大切に使い、良深刻で、生産者と環境に大きな影響を与えいる。世界的に農家の低賃金と森林破壊が せになれるお店。 近年、 カカオ豆の価格が急激に上がって それが私の理想です。」

チョコレートの生菓子で一番人気の「ドームショコラ」(写真下中央)。



PÂTISSERIE ONO(パティスリーオノ) 石川県金沢市田上本町4-31-1

TEL:076-207-3599 営業時間:10:00~17:00 定休日:月曜日·火曜日、不定休







パッション

ストレートな酸味を感じるパッションフルーツにミルクチョコ を合わせた。キャラメルのサク サク感がアクセント。



セザル

白ごまと黒ごまをいって少量の アーモンドを合わせたチョコレート。ゴマの風味の強さに最も気 を使った。

キャラメルポワーヌ

洋梨のねっとりとしたジュレとミルクキャラメルが絶妙に調和。 口に入れた瞬間にまろやかな香りが広がっていく。





バナーヌ

バナナとパッションフルーツの ガナッシュ。強く利かせたラム酒 は南国を思わせるさわやかな 後味。



キャラメル

塩キャラメルのガナッシュ。フィナンティーヌのサクサク感とのマリアージュ。甘味と塩味のバランスが絶妙。



かわいいハートの赤いチョコ。 タイベリーのフローラル系の香 りが特徴。レモンを入れてキレ のある味わいに。



『シュメラン』のボンボンショコラコレクション

Bonbon au chocolat de Shumelan

一粒に季節を詰め込んだ ビビッドで華やかなショコラ

「儚く、儚く、軽やかに」をテーマにした『シュメラン』のボンボンショコラ。 一口で季節感と素材の個性を感じられる逸品。



カシステ

アールグレイの茶葉を生クリームで煮出して、ミルクチョコを合わせた。中に渋みのあるカシスのジュレをイン。



フィグ

いちじくの赤ワイン煮をフランボ ワーズのガナッシュにブレンド。 プチプチとした食感が楽しい。



スリーズ

洋酒漬けにしたチェリーのガナッシュ。洋酒の芳醇な香りがチェリーの酸味と調和し、口の中で複雑な味わいを奏でる。



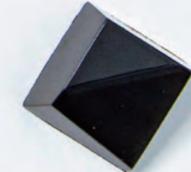
ピスターシュ

ピスタチオの豆感の強いガナッシュ。アプリコットのジュレでフルーツならではの深い余韻を楽しめる。



トンカ

杏仁のような香りがするトンカ 豆を使ったガナッシュ。スパイシ ーで繊細な香りを巧みに表現し ている。



プラリネ

ローストしたヘーゼルナッツを 粗めにして食感を残している。 カカオの濃厚な風味がやさしく 広がる。

 \sim 35

チョコの先入観を覆す『シュメラン』の真骨頂。

ショコラレジェ

「チョコの生菓子で一番人気です。ミルクチ ョコムースとダークチョコムースを組み合 わせて、キャラメルが入ったチョコレートで 包みました。上にハイカカオのチョコクリー ムを載せています。アルコールは不使用な のでお子様も大丈夫です。ムースはパータ ボンブで空気を含ませて仕上げていますの で、軽いですがしっかり食べ応えがあります。 ゼラチンは不使用です。」



テリーヌショコラ 「普通のテリーヌは重たくて濃すぎると感じてい て、小さいけどしっかりとした味わいで食べや すいテリーヌを作りました。2種類のハイカカオ チョコレートと、パッション、オレンジ、アンズの ジュレとの2層仕立てです。グランマルニエとア ルマニャック、2種類の洋酒の香りがチョコの味 と絡みあって、最後まで飽きずに楽しめます。」

プロフォン

「アルマニャックを利かせたチョコガナッシュ にひとひねり加えました。センターにプラリ ネムース、土台は皮つきのヘーゼルナッツ のダックワーズ生地。下半分にアーモンドチ ョコをコーティングしています。仕上げに塩 キャラメルクリームを絞って、カリカリのカカ オニブを散らしました。塩キャラメルの塩味 が甘みを切って、あっさりと食べられます。」



なある日、 クを作る靴職人を目指そうと思った。そん学生の頃。プロの夢をあきらめて、スパイ スイッチが入った。

村山シェフからは、菓子作りの科学的アプ過程を想像する繊細な感性を研いた。一方、 表情を読み取り、菓子が焼き上がるまでのンス菓子の伝統と職人の精神を体得。窯の 術を高めた『シャンドワゾー』村山太一シ である西野之朗シェフの店『メゾン・ド・ ェフのもとで7年間、それぞれ異なる技術 5哲学を学んだ。西野シェフからは、 ヴォンヴュータン』の立ち上げメンバ チとチョコレー ル』。その後、 トのモールド技術を学 ベルギ

それが三辻さんのお菓子作りの原点だ。 がそれでも きになれないと言う。甘いものを苦手な人チョコレート特有のイガイガする感じが好 方ではないんです」と三辻さんは告白する。 「人の心を動かすのは、単純に見た目と

焼き菓子も、 ケーキも同じです。」

たタイミング、つまり出来たてのフレッシでいるということにもなる。香りが出始め 香りが出ているということは、 『シュメラン』で使う 香りが飛ん

、フランス伝統菓子を日本で広めた『オパティシエになると決めて門を叩いたの テレビ番組でパティシエを見て フラ

「実は僕、あまりチョコレ 食べてもらえるお菓子とは何か 下を食べる

モールドで作るボンボンの魅力は華やかでビビッドなカラー。目で見ておいしそうと感じてもらうことがまず大切だと考えている。

香りではないでしょうか。チョコレー

チョコレー の魅力は香りだ。 か

三辻さんは少年時代、 「上には上がある」と悟ったのが中さんは少年時代、サッカーに明け暮

「シュトレーンショコラ」。クリスマスシーズンに人気。現在は休み中の

ョコをブレンドするという具合に味の落とョコを足して、そこにフルーツ感のあるチて、まろやかさが欲しいときにはミルクチカカオ感が欲しいならダークチョコを入れ レッ 味をベースに をブレンド。誰が食べても親しみを感じンショコラは基本的に複数のチョコレー しどころを探って シュさを選ぶ基準に して味を組み合わせていく。 も親しみを感じる いる。 ボンボ

クセのあるもの、

味のフ

掛け算で考えるチョコレ

三辻さんは続け 3

ョコは邪魔しないものの方がいい。産地、ます。フルーツを立たせたいなら脇役のチ 「お菓子で何を伝えたいかを最初に考え



店内の半分を占める焼き菓子。昨年の焼き菓子デーには多くの人で賑わった。

落ちることはないと言う

三辻さんのボンボンはフルーツ、特してそのイメージを超える味の驚きだ。 切にしているのはスト 込めることはモ と薄い殻の中に様々な食感や味わいを封じ ルドでしかできない。 な美しさ、そ

体の完成度を上げていきたい。」

いうよりは余計なものをそぎ落と

して全

見た目にもこだわっている。

品種も大切です。ただ僕はチョコを味わう

ートの風味が顔を出す。この味と香りの流フルーツの香りが広がり、最後にチョコレュイの味わい。口内の温度が上がるにつれ、ルーツのコンフィチュールやパートドフリ ベリーとフランボワーズを組み合わせたハれをモールドに閉じ込める。例えば、タイ ルーツのコンフィチュールやパ ト型のボンボンでは、フランボワーズの 系が主役だ。最初に舌に触れるのはフ やさしい香りをタイベリ - で補強し、ブラックベ の味をレモンで引き 例えば、タイ ツ、特にベ

ールドタイプだ。手間と時間がかかるが、『シュメラン』のボンボンショコラはそる味を目指しています」と三辻さんは言う。

かがイメージできて、食べてもすぐに分か

のと同じように選ぶときにどんなもの

らないことが多いです。フルーツや野菜を

メニュー表をみるまでどんな味なのかわか

「チョコって、ケ

キ屋さんへ行っても

新鮮なフルーツを思わせる華やかな見た目

使用しているが、香り付3分の2にアルコールを ボンボンショコラの約 配慮して 複雑さと深みを追求する。 夫で味わいは劇的に変わ締める。ほんの少しの工 夏でも極端に売れ行きが ンボンショコラは人気で、ている。年間を通してボ かせた大人の味を提供し カカオにアルコールを利リーズ」などは、濃厚な もでも食べられるようにコールが苦手な人、子ど 飛ばして使うことでアル けや甘味の調整のため。 る。商品によってプラリ いる。逆に「ス

すべてのファンに応えられるレベー決めていない。パン、焼き菓子、サけるべきだと考えている。スペシ ら贅沢なものになっていくのかもしれな課題に対しては「ケーキやチョコはこれか 辻さんは語る。カカオの高騰という業界のトもあると知ってもらいたいんです」と三 る方が多い。そんな方にこんなチョコレンボンや硬いチョコのイメージを持って「ボンボンショコラと聞くと、チェリー 楽しくしてくれるチョ少しだけ毎日を い」と言いながらも、身近なものであり続 常に新し いことへの挑戦を忘れず いる。スペシャリテ れるレベルを目指 コ 生菓子、 箱、包材はすべてデザインを特注して オリジナルで制作。「特別な日のご褒 美に使っていただけるようにパッケー

ジにもこだわっています」と三辻さん。

Pâtisserie Chocolaterie Shumelan(シュメラン)

石川県金沢市間明町2-338 TEL:076-259-0126 営業時間:10:00~18:00 定休日:火曜日、不定休







『カカオテ』のボンボンショコラコレクション

Bonbon au chocolat de cacaoté

カカオ本来の風味を求めて 繊細な技が奏でる極上の一粒

『ヴァローナ』の深い知識と経験を持つシェフが、 卓越した技術を生かして生み出した珠玉の作品。



ベルローズ(期間限定) ローズエッセンス、ライチピューレを組み合わせたビターチョコレート。



ミントモンさわやかなミントとレモンの香り
がビターチョコレートの芳醇な
香りを引き立てる。



サラザン そば茶の繊細な香りにピターチョコレートが調和。口に含むとホッとする味わい。



ボレロ カカオ分84%。苦みのきいたビ ターチョコレート。濃厚なカカオ の香りが魅力。



レディグレイ エレガントな紅茶の香りと苦み のあるビターチョコが奥深い味 わいを演出する。

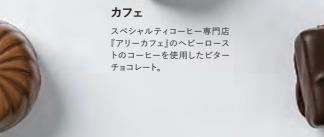


プロヴァンス 華やかな香りのラベンダー、ロ ーズマリーにフランス産はちみ つの甘い風味が調和。



プ**ラリーヌ** 甘いキャラメルアーモンドペー ストに乾燥クレープのクリスピ ーな食感が楽しい。







セザム 黒ゴマの深い香ばしさとアーモンドのやさしい風味を合わせた 贅沢なプラリネ。

シャンパーニュ

シャンパンとミルクチョコレート ガナッシュ。芳醇なアルコール の香りがアクセント。



フランボワーズ ホワイトチョコレートのまろやか な味わいとラズベリーの甘酸っ ぱさがほどよくマッチ。



カルヴァドス 豊かなリンゴの香りが口いっぱ いに広がるビターチョコレート。 ※期間限定

トンカ豆を使用したビターチョコ。黒コショウのピリッとした香りが利いた大人の味。

サンタマリア

甘美なバニラの香りとミルクチ

ョコレートがとけるような食感。

上品な甘味が広がる。

シェフの探求心が生み出す、至高の逸品。カカオの潜在能力を開花させる多彩な組み合わせ。

ロンド

「口どけの良いチョコレートパウンドケーキ です。カカオパウダーではなくチョコレート を混ぜ込んだチョコケーキを以前から作り たいと思っていました。材料を厳選してシン プルな製法で仕上げています。しっとりとし た食感とカカオの濃厚な味わいを存分にお 楽しみいただけます。」



パレノワール

「地元のコーヒーショップ『アリーカフェ』さ んの豆を丁寧に砕き、ダークチョコレートと 調和させました。コイン大のひと口サイズを、 できるだけ薄く仕上げ、食べやすさを追求し ています。ガナッシュではない分、カカオ本 来の芳醇な香りが立ち上がります。挽いた コーヒー豆のポリポリとした食感もアクセン トになっています。」



カカオテ

「店名を冠したダークチョコレートのケーキで す。酸味の強いビターチョコレートと苦みの 強いビターチョコレートの2層で構成したム ースの中にナッツのヌガチーヌを潜ませまし た。チョコ=甘いという先入観を持っている 方も多いと思いますが、甘すぎず軽い食感 に仕上げています。カカオ本来の苦味、酸味、 甘み、香りを感じていただきたいです。」



人章)を持つすごい人。彼のお店で働けたGayさんはMOF(フランス国家最優秀職 での研修だった。藤田さんは「シェフのな町、サン=シャモンにあるパティスリー 本の製菓専門学校のフランス校での基本的初めての海外でフランスに渡る。半年は日 菓学校のビデオを見た瞬間、洋菓子の世界時18歳だった。高校の進路ガイダンスで製 は日々の生活に彩りと喜びをもたら な技術の習得、 に魅了された。パティシエを進路に定めて 人々の日常に寄り添うと心に刻んだ。 ことは貴重な経験でした」と語り、 ショコラト ・シェフの藤田修平さ ー・パティ 半年はフランスの小さ 『カカオ

『ヴァローナ』での経験がチョコレートの奥深さを知るきっかけになった藤田さん。産地や種類によって全く違う個性を持つチョコレートの可能性を一粒で表現している。

決意した。 な話を聞けたことが後の財産となる。 様々な話を聞けたことが後の財産となる。 はないで独立することを はないで独立することを ー、カンペール、パリ。洋菓子の本場を1ローマ、リヨン、カルカッソンヌ、ボルドパ旅行を敢行する。ウィーン、ヴェネチア、年間の現場経験を積んだ後、再びヨーロッ年 知識を学び、世界トップレベルのパティシいた。チョコレート製造の最先端の技術や 日本に戻って『ヴァローナジャポン』に入と思っていた。しかし、人生は分からない。 ると年に数回フランスに行く生活が待って か月かけて巡った。もうこんな機会はない

小さなテナントに からの船出

2007年、 『カカオテ』は小さなテナ





チョコレートを中心とした多彩なアイテムでお菓子のある暮らしを提案する。





地元の食材を積極的に使っている。加賀棒茶 や日本酒など石川県食材を使ったボンボン ショコラの詰め合わせ「石川コレクション」。

1 加賀棒茶

② 純米酒(日本酒と珠洲の塩) 3 金沢はちみつ(金沢産百花蜜)

● 和紅茶(甘い香りの加賀紅茶) ・ 珠洲の塩キャラメル(珠洲の塩キャラメルクリーム) 6 熟成梅酒(梅酒と梅の実)

の高さが徐々に知られ、返る藤田さん。しかし、 たお菓子: 自身が肌で知ったお菓子の世界をチョコでーナ』で学んだチョコレートの奥深さなど を賑わせ、新しいパティスリーが次々に誕ーツブーム。有名なパティシエがメディア意外なほど地味な船出だった。当時はスイ 生していた。藤田さんは、フランスで知っ 意外なほど地味な船出だった。 過ぎるだけで、不安もありま 冠した。開業当初は「最初の頃は車が通り テ』(フランス語で「カカオを含んだ」) 表現したいと考えた。店名には『カカオ コ好きの間で絶大な人気を誇る店と と暮らしの近い距離感、『ヴァロ んだチョコレ と営業を始める。 、4年目頃から店は、その独自性と品質 後にチ しては

ランボワーズ」。金沢の百花蜜を使ベースに果実の酸味の余韻が心地よい広がる「サンタマリア」。ホワイトチ

チョ

「 フ コ

金沢の百花蜜を使った

ンカ豆と黒コショウの風味が口

なカカオを堪能でき

る「ボレ

げられたボンボンショコラは、見た目の美「金沢はちみつ」。一つひとつ丁寧に仕上

「金沢はちみつ」。

い理解と、

素材の絶妙な組み合わせにある。

藤田さんは言う。

喜びをもたしてく

れる。

『カカオテ』の強みは、チョコレ

トへの深

しさだけでなく、

口に含んだ瞬間の驚きと

わせるのか。同じ産地でも農産物なので同にどんな素材を加えるか。何をチョコと合

産地や種類、カカオ分などの要素を縦、

)ません。

奥行きを考えながら素材を組み合わせ、

「まずチョコが素材としてあって、それ

親しみやすく伝えるためにカカオ本来の味を

コ

程式を念頭に置いて、

いて、カッコの中に入る酸)=おいしい」という方

ナッツの香り

要素を探求する。

彼が使う『ヴァロ

「チョコ + (

「ずっと作り手でいたい。やりたいことはたくさんある」と語る

オーナーパティシエの藤田さん。

たチョコを組み合わせて、サョコレートは40種類以上 を生み出していく

待があります。 テ』は今日も前進する。 驚きを提供できる店を目指して、 待があります。それがひとつのパティスリるなど、店にいったら何かがあるという期 ィスリーは、夏になったらジェラートがあことはたくさんあります。フランスのパテ さんは「ボンボン、焼き菓子などやりたいからファンが集まる人気店となった。藤田 の完成です」と語る。季節ごとに新 16年に現在の場所へ移転。 『カカオ

、新しいアイデア上あり、使い慣れ 県内外 cacaoté

chocolaterie pâtisserie cacaoté(カカオテ)

石川県金沢市畝田東4-1123 TEL:076-266-0224 営業時間:10:30~17:00 定休日:日曜日・月曜日(祝日はその都度お知らせ)、



47

年始、夏季休業





ショコラの誘惑

UNFINI(TY71)

チョコとあんこの しあわせな関係

和菓子の街金沢で異彩を放つ『UNFINI』は、 あんことチョコレートの新たな関係を提案するショコラトリー。 400年の歴史を持つ和菓子の老舗がプロデュースする、 和と洋が融合したスイーツの世界へようこそ。



金沢発、 和菓子店が営むシ 彐 コラ

ロケーションだ。ソファ席を備えたカフェ歩きしながらひと休みするにはぴったりの兼六園の間にあり、多くの観光客がそぞろ本店は百万石通り沿い、ひがし茶屋街と 産オーガニック・フェアトレードクーベル複雑で繊細な味わいのショコラ。フランス 「ひとつのショコラから無限の幸せを広げ プンした『UNFINI』。店名には、るショコラトリーとして2022年にオ加賀藩御用菓子司『森八』が新たに挑戦 /ルのショコラスイーツを提案している。用し、和菓子のノウハウを生かしたオールを使用した高品質なチョコレート *するのは、和と洋を掛け合わせた、という願いが込められている。同店 ルを使用した高品質なチョコレー

見た目も楽しめる一品となっている。

ではイートインメニューが用意されており、「チョコレートパフェ」と「ソフトクリームをベースに、自家製あいフェ」は、能登の塩を使用した濃厚なチム」が2大人気メニュー。「チョコレートム」が2十分リームをベースに、自家製力をではイートインメニューが用意されており、ではイートインメニューが用意されており、 ート型のチョコでトッピングされるなど、ションが変わり、バレンタインの時期はり込まれた逸品だ。季節に応じてデコレ るなど、

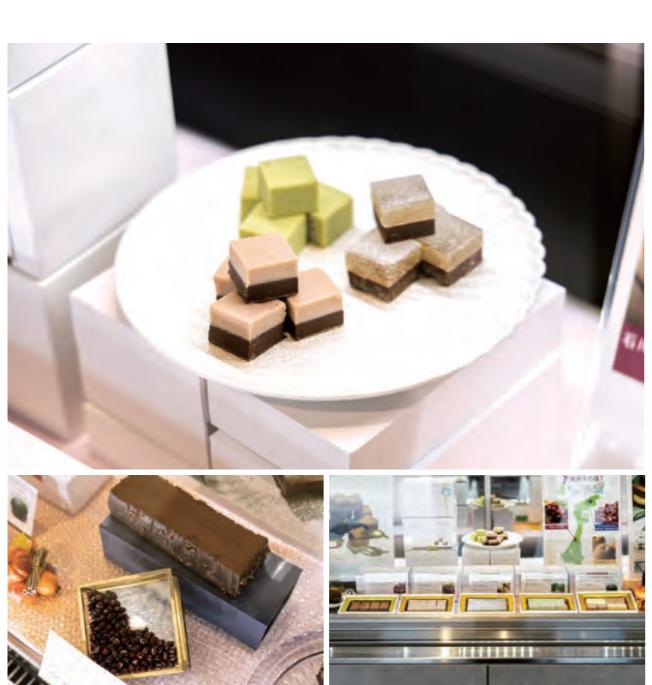
手)虫♪♪ ト ヒ ン で いっぱい といっといったり、 で いっとした多彩なメニューが揃う。金沢のじめとした多彩なメニューが揃う。金沢の ドリンクメニューも充実している。「ショードリンクメニューも充実している。「ショードリンクメニューも充実している。「ショードリンクメニューも充実している。「ショードリンクメニューも充実している。「ショードリンクメニューも充実している。





左上:「ショコラショー」の仕上げにチョコを振りかけている。 右上:「ショコラショー」用にチョコを溶かしているところ。 左下:「チョコレートパフェ」に入れる「テリーヌあんショコラ」。 右下:「チョコレートパフェ」には、『UNFINI』のテリーヌと生チョコが盛り込まれる。





上:『森八』の製餡工場で製造する能登大納言の黒こしあんにオーガニック認証を受けた仏『KAOKA社』のクーベルチュールを練りこんだ「生チョコあんショコラ」。とろける食感を味わうな ら冷蔵庫から出して1時間ほど常温に置いてから食べるのがおすすめ。一般的な生チョコに比べて低糖質で約10%ローカリーなのもうれしい。下:ショーケースに美しく並ぶ商品。

ち、豊富な経験と知識が『UNFINI』のち、豊富な経験と知識が『UNFINI』の外別の森岡さん。自社の製餡工場で、50種類以上のあんこを丹念に炊き分ける技術を持い通りに使えることです」と語るのは『森 餡メーカーとの違いは、豆を自分たちの思社であんこを生産できることにある。「製史を誇る和菓子店『森八』を母体とし、自史を誇る和菓子店『森八』を母体とし、自 こだわ 作 IJ

IJ

『森八』のあんこ作りは小豆の風味を生かすために工夫されている。 「森八』のあんこ作りは小豆の風味を生かった時点で40℃程度ある豆の温度を機械の生餡に加工する過程では、通常は粉になった時点で40℃程度ある豆の温度を機械の配管に冷却水を流すことで瞬時に5℃まで冷却する。これにより小豆の風味を逃さずに保つ。さらに同社の工場では午前中に作った生餡を冷蔵庫に保存して翌日にあんこを作るのが一般的だが、『森八』では鮮度を重視して小豆本来の風味をそのまま保つを重視して小豆本来の風味をそのまま保つ こに変えるという点に最も注力している。たときの温度管理、そして生餡を早くあんたときの温度管理、そして生餡を早くあんたとの温度を発えており、豆の選定、粉にし工夫をしている。





生チョコ あんショコラ

黒こしあんとチョコレートの相性の良さが感じられる。 生チョコレートで柚皮を練りこんだ爽やかな風味が特長。

プレーン (左下) 、時計回 りにルビーロマン、赤瀬 さるなし、加賀しずく。



金沢の文化を和の





$UNFINI\ ({\it TY71})$

本店:石川県金沢市大手町9-20 大手町ビル1F TEL:076-254-0856

営業時間:9:30~17:00 定休日:1月1日·2日 金沢駅店(金沢駅構内 金沢百番街 あんと西館内)有





チョコレートで表現



また、催事にも積極的に出展しており、また、催事にも積極的に出展しており、 とがしている。あんことチョコレートのがあることだ。 を残すことだ。 「チョコレートが主役であんこを最迷さの工夫は、ベースとなるチョコレートにあんこを混ぜ込む際、あんこを最体製法での工夫は、ベースとなるチョコレを残すことだ。「チョコレートが主役であんえることで小豆のダメージを最小限によることだ。「チョコレートが主役であんえることだ。「チョコレートが主役であんこの味は控え目だが、和の要はあくまでわる役です」と森岡さんが語るた、化事にも積極的に出展しており、また、催事にも積極的に出展しており、また、催事にも積極的に出展しており、

げる新しい取り組みにこれか切り開いている同店。あんこ和と洋が融合した新しいスイ和と洋が融合した新しいスイ

57



ショコラの誘惑

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE SAINT NICOLAS (サンニコラ)

カカオ豆から紡ぐ、 ショコラの物語

カカオ豆から本格的なチョコレート作りを手掛ける ショコラティエ藤田雅秋さんによるパティスリー・ショコラトリー『サンニコラ』。 カカオの本来の味と香りにこだわって作り出される 同店ならではのチョコレートの魅力をお楽しみください。





゚サンニコラ」が誕生するまで

の街金沢で20年以上ショコラトリーの看板の街金沢で20年以上ショコラトリーで身を掲げる『サンニコラ』。オーナーである藤田雅秋さんとチョコレートの出会いは約40年前に遡る。大手菓子メーカーが全国に先駆けて出店した表参道のショコラトリーで働く機会を得た。当時はチョコレートで身働く機会を得た。当時はチョコレートで身

その後、料理人としての経験を積むためにベルギーへ渡り、レストランで2年間働にベルギーへ渡り、レストランで2年間働にベルギーへ渡り、から、新しくチョコレートブランドを立ち上ら、新しくチョコレートブランドを立ち上の店こそ、後に世界的に有名になる『ピエの店こそ、後に世界的に有名になる『ピエール・マルコリーニ』である。

2003年に金沢で『サンニコラ』を創業。こうした長年の経験と試行錯誤を経て、
方りーを始めようと決意し帰国。すぐにラトリーを始めようと決意し帰国。すぐにラトリーを始めようと決意し帰国。すぐにラトリーを始めようと決意し帰国。すぐにラトリーを始めようと決意し帰国。すぐにラトリーを始めようと決意し帰国。すぐにラトリーを始めようと決意し帰国。

- 1 + 1 4 g 系覧と記行鍵語を経て、2003年に金沢で『サンニコラ』を創業。合させた独自のチョコレート作りで、金沢合させた独自のチョコレート作りで、金沢に新しいショコラの風を吹き込んでいくこ







上段:金沢市のせせらぎ通り沿いにある香林坊店。海外からのゲストも多く訪れ、パイリンガルのスタッフも常駐している。 左下: 柔らかいムースショコラの中に、オレンジのクリームが入った『サンニコラ』のスペシャリテ「ラファロ」。 右下: 「キューブラクテ」。カカオ分66%のムースショコラとバニラのなめらかなムース。 バンドジェンヌショコラ、66%クレームショコラ、ザクザクのクルスティヨンを重ねた。 塩キャラメルがアクセント。



69

旅から生まれたチョコレ ト工場

転機となったイタリアでの出会い

出る。 な好奇心からだった。恩師であり親友でもニコラ』。そのきっかけは藤田さんの純粋 は2010年にヨーロッパを周遊する旅にビーントゥバーを始めたと聞き、藤田さん 豆からチョコレートを製造している『サン現在、自社のチョコレート工場でカカオ あるピエール・マルコリ 「ビーントゥバーが自分の店でできるか ーニさんが自社で

ギーでは『ピエール・マルコリーニ』の大てもらいました」と藤田さんは語る。ベルどうかは別として、興味があって見学させ 規模な工場を訪れたが、設備投資の規模が

> ートを製造する職人に出会い、これならで訪れたイタリアで小規模な店舗でチョコレ自身の店には大きすぎると感じた。その後 の一部をアトリエに改装。石川県で初めて自社で輸入し、2013年には野々市本店 きると確信。その後、イタリア製の機械を ーントゥバー製法を導入した。

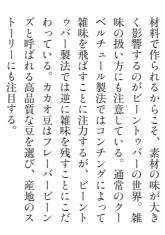
自社で作るチョコの魅力

米と水だけでもご飯の炊きあがりは変わり「たとえるなら米を炊くことに似ている。作りを手掛ける魅力についてこう語る。 藤田さんは自社でいちからチョコレー

カカオ豆と砂糖だけという単純な







がっていく。 が後のカカオ豆の生産地を訪ねる旅につなが後のカカオ豆の生産地のことをより深く考えが後のカカオ豆の生産地を訪ねる旅につながのでいく。 ーカーへの販売を考慮している産地を重視オーガニック栽培などビーントゥバーメいので、味覚も敏感になりました。」「フレーバーを組み立てなければならな「フレーバーを組み立てなければならな



Bean to Bar Tablet Chocolat

★タブレットショコラ ★パヴェショコラ(テイスティング用のミニサイズ)



ペルー 75% **

[品種]ホワイトカカオが40%、混ざったピュアナシオナル種。ハイ

[フレーバープロファイル] 果実味と花の豊かな香りを持つ繊細なボ ディ。ナッツ感、渋味のない苦味。



タンザニア 72% **

[フレーバープロファイル]赤い果実、リンゴ、プラム、トロピカルフル ーツ、心地よいウッディノート。



ボリビア 72% **

[品種]クリオロ種のハイブリッド種。フェアトレード、オーガニック栽培 [**フレーバープロファイル**]花のような始まりのノートからパイナップ ルと赤い果実に変化し、ナッツとウッドのノートで終わる。



■■ ベネズエラ 75% ★★

[品種]クリオロ ハイブリッド種。オーガニック栽培 [フレーバープロファイル]上質でナッティな香りを持ち、ビターで苦 味がある。木の皮、シナモンなどのノート。シトラス系の酸味がある。



■ マダガスカル 80% ★

[品種]トリニタリオ種。オーガニック栽培

[フレーバープロファイル]鮮やかな柑橘系の酸味を持つライトボディ。 トロピカルなイエローフルーツ、わずかなスパイス、蜂蜜の香りがあ りローストしたナッツ(ヘーゼルナッツとクルミ)と皮の香りで終わる。



オリジナルブレンド 66% **

[品種]トリニタリオ種。複数種のブレンド

[フレーバープロファイル]華やかな酸味と、すっきりとした苦味のバ ランスがとれたオリジナルブレンド。



● ウガンダ 75% *

[品種]フォラステロ、アメロナド、トリニタリオのハイブリッドミック ス。オーガニック栽培

[フレーバープロファイル] ウイスキーのような特徴を持つ力強いボデ ィ。オーク材、ハーブ、スパイス、ナッツ。ビスケットのような仕上がり。



▶★★ サントメ 66% ★★

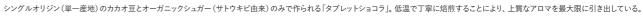
[品種]アメロナドとトリニタリオ種のハイブリッド。オーガニック栽培 [フレーバープロファイル] 風味のバランスが良く、華やかな香りがあ り、カカオ感がしっかり。香りの余韻が心地よく、フルーティーで食べ やすい。



◇ ブラジル 80% ★★

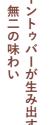
[品種]ホラスペロ種(アマゾン原産)。オーガニック栽培 [フレーバープロファイル]フルーティーな酸味、しっかりとしたカカオ 感、香りがとてもふくよかで高カカオなのに甘みが感じられる。













マダガスカル視察時の様子。他、エクアドルをはじめ、世界の生産





チ 日 道

プラン トベ Ż の挑戦

製品開発に取り組 素材で作られていることを考えると 「和菓子が元々プラン 人には合って んでいる。 いるのでは」 トベー

1食べる楽しさを重視。 新商品のチョコボ を中心とするチョコボ が発想の源だ。 いを実現している。通常、 コラ 緑色はピスタチオというなり、例えば紫色はブル ルは、 で は見た目の美しさ その色と中身が 色とりどり ルだが、 豊かな 植物性

は脱脂ココナッツを使用 ルクチョコレ 新しい味わいを創出して グミのような食感や ッツの食感を組み合わ トには脱脂ア 「コレー 良感や力

ミルティーユ

(ブルーベリー)

ペカン

(ペカンナッツ)

ピスタチオ

(ピスタチオ)

パッション

(パッションフルーツ)

問題はありますがみんなで努力していけば

40年以上前にチョコレ

トに目覚め、

しい可能性を追求

いチョコの未来を感し続ける藤田さん。

の状況に幸せを感じています。が日本はいいところだと思いぉ

さまざまな

現在

んは「いろんな国を見てきま



アプリコ (ドライアプリコット)

視覚と味覚の両方で楽しめ



マカダミア (マカダミアナッツ)



アマンド



クランベリー (クランベリー)

め地域の特産品を組み合

合わせたチョコレー「国造ゆず」をはじ チョコをもっと身

りに取り組むのは、

トベースやハイカカオチョコの健ってもらいたいという思いからだ。

各地のカカオ豆を使って産地のスト

の一部になれたら」

と語る藤田さん。

タンザニア

ペルー

など、





冠した新商品タンザニアの地名を

『ココアカミリ』の門に書いてある数字はその目のカカオ豆の買い 取り価格。価格は毎日変動し、農家がチェックできる。

ムビングショコラ

タンザニア産のカカオ豆をたっぷり

さしい味わいのチワ、卵を不使用。誰な

誰で

トはもちろん、

生 地

ースの焼き菓子

ムビングは現地にある村の名前。

生活向上と持続可能なカカオ生産を

るビジネスを目の当たりにし

カカオ豆の工場を視察して、

農家の

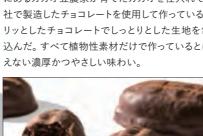
゙゙ムビングショコラ」だ。現.ザニアでの経験から生まれ

現地では

,での経験から生まれたのがuんが2024年に訪れたタ

カカオの実であるカカオポッドをかたどった、卵、乳、 小麦粉不使用の焼き菓子。タンザニアのムビング村 にあるカカオ豆農家が育てたカカオを仕入れて、自 社で製造したチョコレートを使用して作っている。パ リッとしたチョコレートでしっとりとした生地を包み 込んだ。すべて植物性素材だけで作っているとは思







PÂTISSERIE CHOCOLATERIE SAINT NICOLAS (サンニコラ)

香林坊店:石川県金沢市香林坊2-12-24 TEL:076-264-8669 営業時間:11:00~19:00

(火曜日は早じまい 11:00~18:00) 定休日:水曜日・第3火曜日 ■本店(野々市市)有



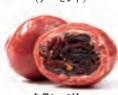


チョコボール

プラントベースのチョコを使ったグルマ ンディーズシリーズの第3弾。植物由来 の原材料のみで作ったチョコレートを使 用したチョコレート菓子。乳製品の代わ りにアーモンド、ココナッツ、カシューナ ッツを使い、ホワイト、ミルク、ブロンズ チョコレートを自社で製造。カラフルな8 色のチョコレートの中には、ナッツやド ライフルーツなど8種類の具材が包みこ まれている。合成着色料は不使用。



(アーモンド)



康機能効果などチョコ

業界は話題に

環境気候変動の影響が注目さ

のカカオ高騰を前に農家

2024年に訪ねたタンザニアでの様子。現地ではカカオ豆の加工・輸出を手掛ける『コ

コアカミリ』を視察。「品種改良やオーガニック栽培の支援を通じて農家との信頼関係

を築いていることに感銘を受けた」と藤田さんは振り返る。

チョコレートを目指して日々の暮らしに根差した

人材育成も大きな課題だ。 事業の拡大に捉わ の高騰だ。 今後の展望 ,い店にし

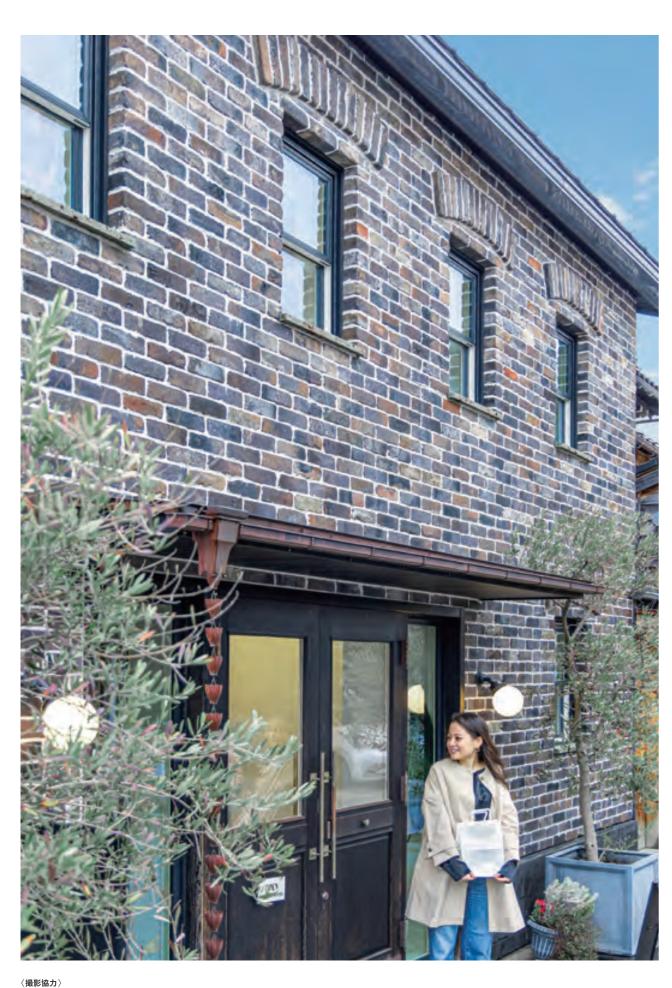
ついて藤田さ 金沢は和菓子の 地元に寄り添って親しみやす しても愛されています。 やお土産に選ばれて、 チョコレ 日常的なおや 非常に高く、











(職影協力)

f.BAKERY(エフドットペーカリー) 石川県金沢市東山3-16-14 TEL:076-205-9425 営業時間:9:30~17:00(なくなり次第終了)※月曜日のみ9:30~13:30 定休日:水曜日、木曜日



フランス仕込みの味でパン好きを魅了する『パリカナ』。その秘密を探ります。

20代の頃、

単身パリに渡り本場で修業し

ランスのパン文化に深く触れ、多くのパン

「パリでの日々は発見の連続でしいが彼のパン作りに大きな影響を

青い扉を開けると色鮮やかなパンが並び、焼き立ての香りに心が躍る。

店に並ぶパンは5、60種類前後。午前中は惣菜パンを揃え、午後から甘いパンを追加で焼き上げている。

全体の割合は甘い系が5割、惣菜系3割、食事系1割、サンド系1割。

渡邉さんのパン作りの原点は、10代の頃。 プンから5年以上が経った今も、新しいフ鮮やかで美しいパンがずらりと並び、オー経通り、店内に一歩足を踏み入れると、色 の店『ブーランジェリーパリカナ』。今東京で腕を研いたパン職人・渡邉勇樹さ アンを増やし続けている。 てほしい」という願いから名付けられた店 った。「パリに来たような雰囲気を味わっめる同店がオープンしたのは2019年だ 遠方からもパン好きが集うほどの人気を集 -ランジェリ ーパリカナ』。今や 与えた。「。 でなく、 ンジェリー できる素材選びの重要性も学んだ。そして、 ウメンヌ』で経験を積み、高級な材料だけ帰国後は東京の有名店『メゾン・ランド のパン作りのベースになっている。 組み合わせや、それまでタブーだと思ってた」と渡邉さんは当時を振り返る。素材の ンセプトはフランスにいた頃から描いてい 夫人の実家がある金沢に移住し、 いた製法など、フランスで学んだことは今

身近で手に取りやすい価格で提供

ある」と感動した瞬間から、パンの道を歩かけだった。「こんなにおもしろい世界が み始めた。 が焼く自家製パンに魅了されたことがきっ

しいと思ったパンを楽しんでもらいたいとた。現地の暮らしで体験した、自分がおい

パリカナ』をオープン。店のコ

ブ

いうものだった。

『パリカナ』のパン作りには独自の製法が

生地を

経験を積んだ後、さらなる高みを目指してその後、横浜と恵比寿のパン屋で10年間 フランスへ渡る。1年間の修業期間中、フ

ブーランジェリー パリカナ

季節に応じて調整され、夏は3℃、冬は518時間以上冷蔵庫で寝かせる。発酵温度は 抑え、天然酵母を多用している。 ある。冷蔵長時間発酵法を採用し、 ℃に設定される。また、

で短時間焼き上げ、 り10℃高い250から260℃という す」と渡邉さんは説明する。 焼成にも独自のこだわりがある。通常よ とした食感に仕上げる。 皮がパリッとして、

ハンは若干

は若干小さくなりますが、その分パリーストを半分以下に減らすことで、

- スト使用量を

とした皮とサクッとした食感が生まれま

多彩なパンが揃っているが、中でも一番

八気店



オーナーの渡邉さん。フランス修業の頃に食べて印象に残ったも のを食べてもらいたいという想いでパン作りに取り組む。

わずに高い支持を集めている。他にもクロズの酸味が絶妙に調和しており、世代を問ンドしたこの商品は、ほどよい甘味とチーなバケットにあんことクリームチーズをサの人気は「あんフロマージュ」だ。小ぶり ワッサン、 む常連のパンだ。 ーニ、フォカッチャも人気の上位に食い込ワッサン、バイカラークロワッサン、パニ

自分へのご褒美として使っていただけたらのお値段はちょっと高めかもしれません。位置する店を目指している。「うちのパン れしいです」と渡邉さんは言う。 『パリカナ』は、高級店と大衆店の中間に





上:写真手前は「ツナメルト」。パニーニやフォカッチャも人気。 下:常連客に愛される「トラディション」。

決意を新たにしている。 自店の進化のためにさらなる努力を重ねる 思います」と期待を寄せている。 で、これから5年もすればもっと変わるとれた方々が戻り、新たな店を開いているの 阪ほどの店舗数ではありませんが、修業さ 活気に溢れている。渡邉さんは「東京や大 金沢のパン業界は、新店の誕生が続き、 一方で、

軽に立ち寄れる温かい店づくりを目指しまおいしいパン作りに力を注ぎ、お客様が気 「店舗を増やすことは考えていませ お客様が気

詰まったパンは、これからも多くの人々にンジェリーパリカナ』。渡邉さんの技術が爽と登場し、今なお進化し続ける『ブーラ を見事に融合させ、金沢のパンシー ランスの伝統的な製法と日本的な味覚



キノコとトマトのタルティーヌ キノコとトマトにバルサミコソース を利かせた人気のタルティーヌ。



チキンとコーンのタルティーヌ コーンのプチプチ、チキンの旨味 がたまらないタルティーヌ。



クイニーアマン 塩、グラニュー糖を包んだクロワ ッサン生地を丁寧にキャラメリゼ。



マリアージュドゥブリー ハードチーズとはちみつ漬けの くるみをサンドしたパン。



シーフードのバジルソース シーフードとたっぷりのトマトを 載せて、バジルソースで仕上げた。



自家製明太子フィリングのうま辛 い味わいが楽しめるパン。



ショコラブール バターとチョコをサンド。ダイレ クトにチョコを感じるパン。



あんフロマージュ 一番人気。あんことクリームチー ズをサンド。



五郎島フランス 五郎島金時とクリームチーズを包 んで、白ゴマをまぶして焼いた。



ツナトマトオリーブ ツナ、トマト、オリーブをたっぷりと 包み込んださっぱりとした味わい。



プルコギハニーマスタード ハニーマスタードがプルコギの濃 厚な旨味を引き立てる人気の品。



ツナメルト 自家製ツナフィリングにたっぷり のチーズとアボカドをサンド。



パンドゥミ 湯種製法で手掛ける、もちもちと した食感が味わえる食パン。



グレインブルスト 極太フランクフルト、セレアルをた っぷりとパンに載せて焼き上げた。



黒豆をたっぷり包み込み、仕上げ に黒ゴマをまぶした香ばしいパン。



あんぱん 食パンの生地を使ったキューブ 型がかわいいこしあんパン。



ジャンボンクリュ 生ハムとマッシュルーム、ベビー リーフを使ったサンド。



プレキュジテ 自家製の鶏肉フィリングと大きく 切ったトマトをサンド。



バジルチキンサンド ローストチキン、バジルソース、セ ミドライトマト、マスカルポーネチ ーズのサンドイッチ。



サーモンサンド サーモン、アポカド、バジルソース、 レタスをサンド。



天然酵母を使った長時間発酵製 法で手掛ける香り豊かなバゲット。



アンヴェルセ製法で手掛ける、 シェフの思い入れのある逸品



ようこそ

パンオノワゼット カンパーニュ生地にくるみ、栗、 ヘーゼルナッツを混ぜたパン。



『パリカナ』ワールドへ

パン好きを魅了する『パリカナ』のパンをご紹介! まだ食べたことのないパンをチェックしてみて!

イチジクとくるみ カンパーニュ生地にいちじくと くるみを混ぜたパン。



ドロップス クロワッサン生地でチョコとカスタ ードをサンドしたスイーツパン。



サブレ 紅茶のメロンパン。小さな子ども から大人まで人気がある。



グラニースミス 青りんごのジュレを巻き込んだ、 見た目にも美しいパン。



クロワッサンフランボワーズ チョコとフランボワーズジュレを巻 き込んだクロワッサン。



キャラメルポワール 洋梨とキャラメルクリームの王道 の組み合わせ。安定した人気。



フロランタンオランジュ アーモンドで上面はカリカリ、 中にマーマレードをイン。



パティシエール 米粉を使ったカスタードクリーム を使ったクリームパン。



クロワッサン フランス産発酵バターを100%使用 したリッチな配合のクロワッサン。



ケバブチキン 自家製のスパイシーなチキンを 挟み込んだ豪勢なパン。



マロンデニッシュ 自家製栗ペーストをたっぷりと 使った、濃厚な風味が特徴の一品。



フランショコラ 窯でしっかりと焼き上げた、 香ばしいチョコレートタルト。



イチゴのデニッシュ 苺を贅沢に使って、酸味と甘味を たっぷり味わえるデニッシュ。



別な思いを込めたアップルパイだ。オ・ポム」は、フランス修業時代からの特パリカナ』の看板商品「ショーソン・

「実はもともとアップルパイが好きじゃな「実はもともとアップルパイが好きじゃなかった」と渡邉さんは笑う。シナモンが苦手だったため、「アップルパイ=シナモン」という先入観があった。 イは彼の概念を覆した。バニラが入っていイは彼の概念を覆した。バニラが入っていイは彼の概念を覆した。バニラが入っていタージュ・アンヴェルセのおいしさに衝撃タージュ・アンヴェルセのおいしさに衝撃を受けて、いつか自分の店で作ってみたい

このアンヴェルセ製法によって、ほろほろむが、ここでは逆にバターで生地を包む。法が異なる。一般的には生地でバターを包法が異なる。一般的には生地でバターを包と強く思った。 とした食感が生まれる。

厚な味わいになります。発酵バターを使用 「バターで生地を包むことで通常の方法 も多くのバターを使う ことができ、 濃

夏場はバターが溶けやすいので、せただ、この製法には難しさも伴っすることで香りも引き立ちます。」 速さを意



寧に折り込み何度も伸ばして折りたたむ

がある。フランスで学んだ方法を再現して、中身となるリンゴの調理法にもこだわり らではの技術を要する。識しながら作業しないといけない。プロな

ナ」の「ショ」

んだ技術と創意工夫が見事に融合

スタッフの間に活気が生まれる。

ソン・オ・ポム」は、フラ活気が生まれる。『パリカ

アップルパイ。甘い香りが厨房に漂うと、最後には高温オーブンで焼き上げられる

感動を再現しました」

はじめてパリで食べたときの

一般的には生地でバターを包むが、逆にバターで生地を包む。バターが 溶けやすい夏場は、迅速に作業する必要があるなど、季節によって作業 工程に工夫をしている。



Boulangerie Parikana(ブーランジェリー パリカナ)

石川県金沢市もりの里2-213 蛍の館1F TEL:076-225-8625 営業時間:8:00 ~ 17:00 ※売り切れ次第終了 定休日:火曜日·水曜日



『NODE犀川』のNODEは結節点という意味。点と点をつなげて、地域の方々といろいろつな 宿泊客を魅了するモーニング

1階にある。 当てはモーニングだ。ここは、宿泊施設・当てはモーニングだ。ここは、宿泊施設・に建つ建物に次々と人が入っていく。お東9時、にし茶屋街をはさんだ大通り沿 の藤澤恵美さ

がりあえたらという想いで名付けられた。ベーカリーカフェ『KuriSalo』は、『NODE犀川』の

の魅力を一番味わっていただける食パンとーが待っているのだ。「当店ならではパン 『NODE犀川』の1階にあるベーカリ

食パン、目玉焼きが並び、2泊目以降にって変わる。初日はシンプルなマフィン

店内の大きなテーブルでは地元客、国内ンが増えていく。 宿泊期間中も飽きないようにバリエー

外の観光客が朝食を食べながら談笑する風 し、世界中の方に食べてもらえるのが見られる。「お客様においしい朝食を は試行錯誤の結果、今の形に」と恵美さんは笑顔で語る。 サンドマフィン」の中身をク な海外客には、

など、さまざまな好みに対応できる内ムチーズや様々な自家製ジャムに変更





店名はカフェオーナーの藤澤恵美さんが10年ほど続けていたパン教室に由来があ る。Kuriは恵美さんのニックネームで、Saloは「サロン」をカジュアルにアレンジした。

KuriSalo(クリサロ)

域をつなが

自家製酵母を使ったパンを目当てに全国からパン好きが訪れています。その人気の秘密に迫ります。 にし茶屋街エリアに佇む宿泊施設の1階にあるベーカリーカフェ『KuriSalo』では、

101

街中に複合施設 を ったきっか

するため、自ら金沢への移住を決意した。委託していたが、独自のおもてなしを提供業した。最初は地元の不動産会社に運営を 19年に野町に町家旅館『群青の月』を開での生活を経て金沢に移住した。まず20での生活を経て金沢に移住した。まず20 その後、2023年に『群青の月』から

させた。 一体となった『NODE犀川』をオープン徒歩1分の場所に自宅とカフェ、ホテルが

選びの決め手となった。 富樫といった近隣の文教地区の存在も立地 大通り沿いという視認性の高さや、泉野や 大通り沿いという視認性の高さや、泉野や 数年前に開業した『群青の月』での経験

「観光客の目線で見ると、 金沢の日 犀川

提供することで、宿泊客により えたからだった。NODEと 『NODE犀川』の1階にベー ションに拠点を構えた理由を 二人はにし茶屋街を望むロ

は大人向けの上質なレストラン繁華街の片町にも近い。周辺に落ち着いた雰囲気がありながら、 常の風情が感じられます。や懐石料理店もあり、金沼 眠っている観光資源が多いと感沿いは景観も素晴らしく、まだ 泊施設やカフェに最適な立地で す。中心部ほどの混雑はなく、

人々とつながる場所を作りたい味通り、カフェを通じて地域のう名前に込められた結節点の意 たのは、焼き立てのパンを直接リーカフェ『KuriSalo』を設け 良い朝食体験を提供したいと考

1



「パンを通じて多くの方々が 集まれる場所にしたい」とカ フェオーナーの恵美さんは語 る。空間は設計から、家具、造 作にいたるまで夫妻でアイデ アを出し合った。入口のドアは 『PORTER'S PAINTS』の 講習で学んだ技術を生かし、 自らの手でDIYした。建物の すみずみまで彼女と夫の想い と創造性が注ぎこまれている。



ねじねじ 低糖のこし餡とクリームチーズ が端から端まで詰め込まれて おり、子どもから大人まで幅広 い世代に人気。







マフィンはあんパターのときはプレーン、クリームチーズのときはオレンジベリーや柚子ベリーを使用。真ん中の皿は自家製の焼き菓子「スノーボール」。 カカオと抹茶の2種。 ドリンクをオーダーすると付いてくる。

き らこそ

ハタッフの手を借りながら、基本的には、ンの幸せ便』の箱詰めまで、アルバイいり、ショーケースに並ぶパン作り、 宿泊客の朝食の準備には

けた。 朝食用、

ですが、通販のおかげもあり、ほとん」だを始めたときは売れ残ることが多かいの幸せ便』用をまとめて焼いている。

と恵美さんは

プンした。これは、東京で10年間続けたいという思いから『KuriSalo』を てが一段落した女性たちが気軽に集ま に通販でパンを申し込んだり、入したり、宿泊した人が朝食をした人が自宅用以外にお裾分け

なって幸せな気持ちになってほし「来店できない人が箱を開けた時に の幸せ便』はパンの通信販売の名



酵母のビスケット スコーン

ビスケットとスコーンの間の食 感をイメージした発酵菓子。上

下で違う生地を使っており、1

度で2種の味が楽しめる。

105





キタノカオリコーヒー食パン 油脂不使用の食パン。クラストは薄く、クラムがしっとり。上質な小麦の香ばしさが口の中に広がる。





緑茶のオレンジベリー食パン
「オレンジベリー食パン」
「オレンジベリー食パン」に藤澤夫妻が20年近く自宅で愛飲している 緑茶を入れてアレンジ。40年以上 農薬不使用の緑茶ベーストを使用。





柚子ベリー食パン マスカットレーズン、サルタナレーズン、柚子ピール、高千穂発酵バターを使用。しっとりとした生地にマスカット、レーズンなどの食感と甘味がアクセントに。





オレンジベリー 食パン クランベリー、サルタナレーズン、 オレンジピール、高千穂発酵バタ ーを使用。 柑橘系ならではのフル ーティーな風味が味わえる。

『KuriSalo』は人が集うベーカリーカフットにも参加。インフルエンサーのうさもどさんのイベントで注目を集めた「あんバターサンド」は現在多くの来店客を引き付めてサンド」は現在多くの来店客を引き付ける目玉商品となっている。

もちろん店の中心にある思いはパンを楽しんでもらうことだ。それは店で最も人気を集めるパンが食パンであることからもうかがえる。食べる人の日常になってほしいかがえる。食べる人の日常になってほしいという想いで名付けた「いつもの食パン」という想いで名付けた「いつもの食パン」をはじめ、食パンを豊富に揃えるのは、暮ちらしに寄り添うベーカリーカフェでありたいと願っているからに他ならない。

恵美さんは趣味で始めたパン作りをきっかけに、学校や教室に通い、自然な流れでお室を開いて今がある。だからこそ、職人にはない発想を大切にしている。『吉原農場』のキタノカオリ、高千穂発酵バターをはじめ、良質な素材を惜しみなく使うのは趣味が起点になっているゆえ。

と、採算よりもおいしさを優先してしまいます」と彼女は笑顔で語る。この姿勢は、『KuriSalo』のパン作りにも反映されている。同店では、単一品種の国産小麦粉約10種類を基本にして、自らブレンドを行う。「季節や気候、湿度による変化を楽しみたいんです。それこそがおもしろくて難しい」と恵美さんは語る。自家製酵母のパンにこと恵美さんは語る。自家製酵母は起こす場所や作りたいから。自家製酵母は起こす場所や作りたいから。自家製酵母は起こす場所や作りたいから。自家製酵母は起こす場所やできない味を作りたいから。自家製酵母は起こす場所や









たのも講習会がきっかけだ。「いろんな有りにも出会った。『Bio MATCHA Japan』の長谷川葉月さんの抹茶を扱うようになっの長谷川葉月さんの抹茶を扱うようになった。『ビーバーブレッエフの講習会を主催し、『ビーバーブレッ したりする中で学ぶことが多かったです。名なシェフとの講習会に参加したり、主催たのも講習会がきっかけだ。「いろんな有 ていないので、これらの経験は糧になって私はパン職人ではないし、お店で修業もし と主催するようになり、人脈が広がってい習会に参加しているうちに、講習会を友人 恵美さんは語る。 のおいしさを追求する中で教室を開き、 う好奇心から、多くの教室に通い、家庭でおいしいものを自分で作ってみたいとい った。『シニフィアンシニフィエ』の志賀シ 本当に勉強になっていますね」と

ッド」も学びの中から生まれた。しっと 人気の「キタノカオリコ

> 味の絶妙なバランスを実現した。 、バターや卵を使わずに独特の食感と甘もちっとした食感と歯切れの良さが特徴

とブレがあって毎日同じようにはできませるだけで結果が変わります。自家製酵母だるだけで結果が変わります。自家製酵母だんが、それが楽し、タイミングが少しずれ ますが、10時間以上はかかります。粉の口りの温度など、さまざまな要因で変えてい間は約15時間です。季節や気温、こね上が の度に調整しています。途中でお水を足すットが変わると吸水も変わりますので、そ から焼いています。長時間かけて発酵させ 「ゆっくりと生地をつなげて生地を仕込 時間をかけて発酵させて、翌日の早朝

日々食べ歩き、パンに関する本を読み、 「料理を作るようにパンを作る」とい いアイデアや刺激を得ている恵美さん

時には慎重に試作を重ねる。新しい食材と合は半々。生地作りもその場で直感的に、 の組み合わせによって新たなパンも生まれ る調整との両方を取り入れており、 志賀シェフの言葉を大切にしている。 と作り上げられたレシピと即興によ その割

とがあります」と語る。レシピの数は増え望や思い出話で、過去のパンを再び作るこ望を思い出話で、過去のパンを再び作るこ の方々に知っていただき、パンや焼き菓子を増やしたいと考えている。「もっと地元 を増やしたいと考えている。「もっと地元とのつながりを深めるためにイベント出店 続け、通販や宿泊客からのメールで届くパ を通じて地域との関係を深めていきたい」 ションになっていると言う。今後は、地域ンの感想や励ましの言葉が彼女のモチベー と恵美さん。さらに、ギャラリースペース 恵美さんは、顧客とのコミュニケーショ





食パンをはじめ、パンは取り置きも可能。



KuriSalo(クリサロ) 石川県金沢市野町2-30-5「NODE犀川」1F TEL:080-3748-8031 営業時間:10:00~16:00(L.O.15:30) 営業日:水曜日・土曜日・日曜日 ※営業時間は10時から16時。18時まで取り置き可。

催も計画して ラボレーションによるワークショップの開 しての活用や、 いる。 地元ア

がけています。これからも、おいしいパン「お客様に笑顔で帰っていただくことを心 を通じて人々をつなげていきたいです。」



0 0種の小麦粉との対話

なスイーツパンなど、多彩なパンを揃え、日下系から、惣菜パン、ベーグル、ソフト大通り沿いの木の傍らにある店内では、ハ大通り沿いの木の傍らにある店内では、ハを積んだ小畑さんは、国産小麦にこだわり、 られている。 遠方からもファンが訪れる人気店として知 0種以上の小麦と向き合い、パンの可能性『アルムの森』小畑さんは40年間、10 を追求してきた。若い頃に洋菓子店で経験

なども提供し、さながらヨーロッパのグロ使ったスイーツ、そしてコンフィチュール たデニッシュやタルト、季節のフルーツをい技術を持つ点だ。洋菓子の経験を生かし小麦を使用し、パンと焼き菓子の両方に高 知識と経験、 小畑さんが手掛けるパンの特徴は、国産 を思わせる多彩な品揃え。 そして常に学び続ける姿勢が

『アルムの森』が誇る「バゲット」は、小注目すべきは「バゲット」だ。

品。小麦粉、塩、水、イーストという少な畑さんの長年の経験と探究心が結実した一 ズベストの理念を体現して い材料から最高の味を引き出すシンプルイ いる。 ストという少な

管理だ。小畑さんは「普通の菓子パンなら1 時間程度でできるものもあるが、バゲット は4時間かかる」と語る。この4時間の間に は4時間がかる」と語る。この4時間の間に と複雑な風味が生まれる。各発酵工程は約 と複雑な風味が生まれる。各発酵工程は約 くりと発酵させる方法もあるが、小畑さん 現している。温度管理も極めて重要であり、は短い発酵時間でも高品質なバゲットを実 特に重視しているのは、発酵時間と温度

が入った贅沢バゲット。おやつパンにもおつまみパンにも最適。 る小畑さん。これはンにならない」と語 ル。「温度管理がうを厳密にコントロー なっている。 ル 。) 知恵であり、 きく影響する要素と 長年の経験から得た まくいかないと、パ 生地温度と発酵温度 ット」の味わいに大知恵であり、「バゲ

自家製のルヴァンリ 『アルムの森』では





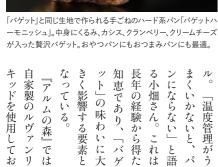


どに旨味が増す特徴がある。これにより、菌と酵母を共生させて育てるため、噛むほ味を与えている。ルヴァンリキッドは乳酸 さらに、イーストを極力減らし、水分をい味わいと独自性を持つものになっている。『アルムの森』の「バゲット」はさらに深 り、この天然酵母がパンに独特の風味や酸

の風味を豊かにしている。高い含水率によ限に抑えることで自然な発酵を促し、パン子パンみたいになる」と語り、酵母を最小る。「イーストを増やすと色が着いて、菓 多く入れるという独自の手法を採用して

> 想的な食感が実現するのだ。 外はパリッと、中はもっちりとした理

子パンは12、13分で焼けるが、生地に水分が多いため、「バゲット」にはより長い焼成時間が必要だと言う。この高温長時間焼成によって、ふくよかな香りと美しい焼き色が生まれ、「バゲット」特有の風味と食感が引き出される。これらの要素を組み合わせることで、単純な材料から複雑で豊かな味わいを生み出している。 時間は230℃の高温で約30分。普通の菓焼成にも細心の注意を払っている。焼成



麦粉 の使い

が使用する8種類の小麦粉は、それぞれ異作りにおいて重要な要素となる。小畑さん『アルムの森』では、小麦粉選びがパン 灰分の調整では、小麦の風味や色合いを引びや食感を巧みにコントロールしている。 選ばれる。窯伸び、香り、焼き色を重視し、なる特性を持ち、パンごとに最適なものが 異なるたんぱく質含有量の小麦粉をブレン 的アプロー たんぱく質と灰分をブレンド き出すため、灰分量の異なる小麦粉をブレ 小畑さんの小麦粉へのこだわりは、科学 し、最適なグルテンを形成。 独自の味わいと食感を生み出している。 ・チと職人技の融合を示している。 して使うこと パンの窯伸



風味がよくなる一方で、焼き色がつかない、くの失敗を経験しながら技術を研いてきた。

びしにくい特性があるため、小畑さんは多

国産の小麦粉はたんぱく質が少なく窯伸

香ばしさや複雑な味わいを生み出

長年大切に使い続けている秤。

求しているからに他ならない。それでも国産にこだわるのは独自の味を追 生地がだれるといった難点がある国産小麦。

小麦粉は、8種類のうち2、3種類をブ

「難しいことは楽しい」という小、そのバリエーションは20通りに

クレセントの中にバター を入れて焼き上げた「バ タークレセント」。こちら も食パン生地を使用。「同じ生地でも成型と発酵方 法によって風味や食感は 変わる」と小畑さん。

食パンは、たんぱく質含有量と灰分が異なる2種 類の小麦粉をブレンドし、中種法で仕上げる。通 常の食パン生地をベースに、抹茶やホウレン草

などいろいろな食材を使った特別な食パンも不 定期で登場。写真は「ココアとオレンジの食パン」。 例えば、

畑さんの言葉が、飽くなき探究心を物語っ

ーズ」などの総菜系のパン、さらには「あさらに「リュスティック」や「ベーコンチ をブレンドすることで軽やかな食感を実現。 味を両立させている。「Wチーズ」、 と粗挽きライ麦粉を使用し、 ーズ」に使用される小麦粉には米粉立させている。「Wチーズ」、「れん挽きライ麦粉を使用し、窯伸びと風 「柚子チョコ」にはライフラワ

がある。

んぱん」にも、 国産小麦へのこだわりも忘れていない。国産小麦へのこだわりも忘れていない。 小麦粉に少量の米粉を加え

畑さん。その理由には、国産小麦粉ならですがあえて国産小麦で勝負する」と語る小 はの風味や食感を大切にしたいという思い 「最近では国産小麦の価格も上昇して



柚子チョコ ライフラワーと粗挽き ライ麦粉を使用。ライ フラワーは窯伸びが良く、粗挽きライ麦粉 は風味豊か。窯伸び と風味の良さを両立 させ、独特な風味と 食感が楽しめる。



パン・オ・レ たんぱく質が強く、よ く伸びる特徴を持つ 小麦粉をブレンド。色 がつきやすく、表面が 赤みを帯びるのが特 徴で、卵だけで艶出 しを行っている。







パンドミ

フランスパン用の粉と強力粉をブレンドしている。灰分が多い小麦粉を選んでおり、そば粉を加えているのが特徴。中身は一般的な食パンのように真っ白ではないが、奥深い風味と豊かな小麦の香りが際立つ。「窯伸びももちろん大切ですが、風味はやっぱり灰分が高い方が勝ります」と小畑さんは言う。最近では扱いやすい粉が好まれる中、独自の配合にこだわり、他店にない独特の味わいを生み出している。通常の食パンと好みは分かれるが、「パンドミ」のファンも多く、このパンを目当てに遠方から通いつめる人も多い。



カンパーニュ



30年前に作った種を継ぎ足しているレーズン種を使用する「カンパーニュ」。小畑さん曰く「リンゴ種やコンブ種などもありますが、レーズン種が最も強い発酵力を持っています」。基本的な配合は、普通のフランス粉500gに対して全粒粉70g、ライ麦70gを加え、さらにレーズン種500gを使用。このパンは極力こねない。「生地をこねすぎると風味や食感を損なうため、成形もやさしく行います。生地はもろく扱いが難しい」。レーズン種によって生まれる独特な酸味と旨味がカンパーニュ特有の風味を形成する。割れ過ぎず、伸び過ぎない絶妙な仕上がり。

127



小麦粉を使い分け、長年の経験を生かして様々なパンを生み出している。写真中央下が「クレセント」。パンの品揃えは季節によって変わる。



一つひとつの工程に洋菓子の技術が息づいている。

子で培った技術が生かされている。「洋菓端まで美しく仕上げる繊細な作業には洋菓

んと進化する味

(1

ンを提供し、最新の製法を学んでパン作りらに課す小畑さん。年間250種以上のパ られてしまう」と、常に進化することを自 「同じことを続けて いたらお客さんに飽き

は一線を画したパンとなっている。小麦の香りが濃厚。他店の「クレセント」と るべく発酵させないことでひきが強くなり、 て、引っ張りながら巻いてい ト」は、ひきのある生地が特徴。通常の成 れるロングセラー。小畑さんの「クレセン中でも「クレセント」は、常連に支持さ 中はもっちり、ふかふかで、 時間をかけて生地を薄くし 生地をな

:を合わせたデニッシュにある。駆け出し小畑さんの真骨頂は、パンと洋菓子の技



旬の食材を使って提供される季節のデニッシュ。

になったし、カスタードも作れるようにな始めました。そのおかげかな。手先が器用始のました。 の頃、先輩から「パンを始める前に和菓子 受けたことが、今の技術の基礎となって洋菓子の経験を積むべき」とアドバイス した」と小畑さんは振り返る。

伸びや柔軟性が損なわれるのがその理由だ。寧に作業を行う。バターが少ないと生地の体にまんべんなくバターがなじむように丁体にまり込むことにある。小畑さんは生地全に折り込むこと地の秘訣は、バターを均一デニッシュ生地の秘訣は、バターを均一 スを考慮しながら栗本来の風味を損なわなない、サクサクとした食感が特徴だ。モンブランペーストは、生クリームとのバランでしたでは、サングを使った洋菓子のモンブランにはりから人気なのがデニッシュ生





季節を味わう焼き菓子の魅力

はじめ8種以上の焼き菓子が並び、中でも焼き菓子だ。ショーケースの中には定番を焼き菓子だ。ショーケースの中には定番を『アルムの森』のもうひとつの魅力は、 などが常時高い人気を誇っている。 ピスタチオや生チョコタルト「エリソン」

く作り上げてきた。根本にあるのはパン屋かし、知識と手先の器用さで洋菓子を数多 「パンはその時その時に新鮮なものを楽 としての考え方だ。 小畑さんはパティシエとしての経験を生

を組み合わせることができる。 様な食材との相性が良く、 持ちする焼き菓子の生地は、ナッツなど多『アルムの森』の強みだ。パンに比べて日焼き菓子の特性を生かした商品展開も の防腐剤や乳化剤を使用していない。 言える。同店では、長く日持ちさせるため デニッシュ、店に置いている商品全てにもす」と小畑さんは語る。それは焼き菓子や 然な材料で作るという方針を持っていましんでもらいたいから、季節に合わせた自 この特性をり幅広い素材

> ーションが豊かになり、他店にはない独自無駄なく活用。結果として、商品のバリエ生かし、パンだけでは使い切れない食材も 栗やいちじくなど、その時季に合わせたの品揃えを実現している。

気の品。当初は雑誌の販売期間だけ提供す 季節の焼き菓子も登場。中でも「クランベ る予定だったが、現在は定番商品になって からインスピレーションを得て開発した人リータルト」は、小畑さんが雑誌の編集者

幅広い品揃えにより、来店するたびに新たンだけでなく、デニッシュや焼き菓子などで引き出すことを大切にしている同店。パ ない探求心が『アルムの森』の豊かな商品 に渡るパン職人としてのキャ な発見がある楽しさを提供している。40年 旬の食材が持つ本来の魅力を巧みな技術



アルムの森

石川県金沢市直江町二14-1 TEL:076-237-0417 営業時間:8:00~19:00 定休日:火曜日



131

クランベリータルト

雑誌の編集者から「クリスマスらしいタルトを作ってほしい」とリクエストされたことがきっか けで生まれた。アーモンドカステラとクレームダマンドの土台に甘酸っぱいクランベリーを

載せている。ホール買いも可能で、誕生日の贈り物にも喜ばれている。写真はほぼ原寸大。





朝焼き上げられたパンが並ぶと店内は甘い香りに包まれる。 れて、パン乍りこフ・・・ 前2時に始まる。オープンのスイッチを入日は、多くの人がまだ眠りについている午日は、多くの人がまだ眠りについている午

守り続ける味と新しい世代への希望。朝7時、60種類のパンが並ぶ店の向こうに創業100年の未来が見えています。 チンチン電車が走り、映画館があった頃から今も変わらない味。『木村屋ベーカリー』三代目店主の金谷邦雄さんが

深夜2時、

パン屋の1日が始まる

谷さんの妹の3人で店を切り盛りしている。目店主の金谷さんが、妻の百合子さん、金れて、パン作りに取り掛かる。現在は三代

おり、そこで働く人たちや子どもたちがくには病院、学校、保育園などが集まって べて人の往来は少なくなったとはいえ、近 親しみやすいパンがおよそ60種類。昔に比リームパン、チョココルネ。なつかしくて 香りが店内に広がる。トライアングル、ク朝7時、開店と当時にできたてのパンの 次々に店にやってきては好みのパンを買い 通りを一本中に入れば、閑静



な住宅街。昔なじみの客も多い 常連に人気なのは、豆パンやカレー

学時間には店の前を通る小学生たちが金谷など、昔から製法が変わらないパンだ。通 ている。として登録されており、子供として登録されており、子供れる。この店は「見守りの家」 さんと手を振りあう姿が見ら

を引き継いでからずっと変わらない。で、パン屋としての生活のルーティンは店ると思っていたそうだ。朝起きて夜寝るま いた金谷さんは、いつかはパンを生業にす店を引き継ぐ。小さな頃からパンに接して 積んだ二代目の兄を継いで、 達の仕事もこなしてきた。他の店で修業を中学を卒業してから店を手伝いはじめ、配 店主・金谷さんは、地元の 1975年に



るということ

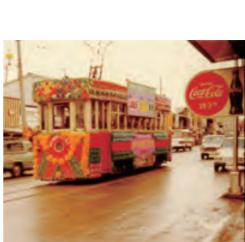
村屋ベーカリー』へと姿を変えてきた。か村屋ベーカリー』へと姿を変えてきた。か村屋ベーカリー』へと姿を変えてきた。か村屋ベーカリー』へと姿を変えてきた。か 30年代になるとレジャーの多様化や自動車エンタテインメントの街でもあった。昭和あった。『スタア劇場』という映画館もあり、 年)に『木村屋菓子店』として創業し、と共に歩んできた。昭和4年(192 の後『木村屋製パン』を経て、現在の『木 小立野まで金沢城を取り囲む路線網が 、昭和4年(1929) 一』は、金沢の街の変遷

昭和42年当時の店の写真。当時は菓子店の看板を掲げていた。



卸先についても、今は昔のようにたくさんめした。『金沢大学』が金沢の街中から角間キれた。『金沢大学』が金沢の街中から角間キた。『金沢大学』が金沢の街中から角間キ かし、近くの保育園に届けているバターロいくつかの保育園と病院だけになった。し作れないため、以前からお付き合いのある た店が減り、店の前を歩く人は少なくなっ時を経て、街は変わる。同じ界隈にあっ ルは週に2回、 人気は健在だ。





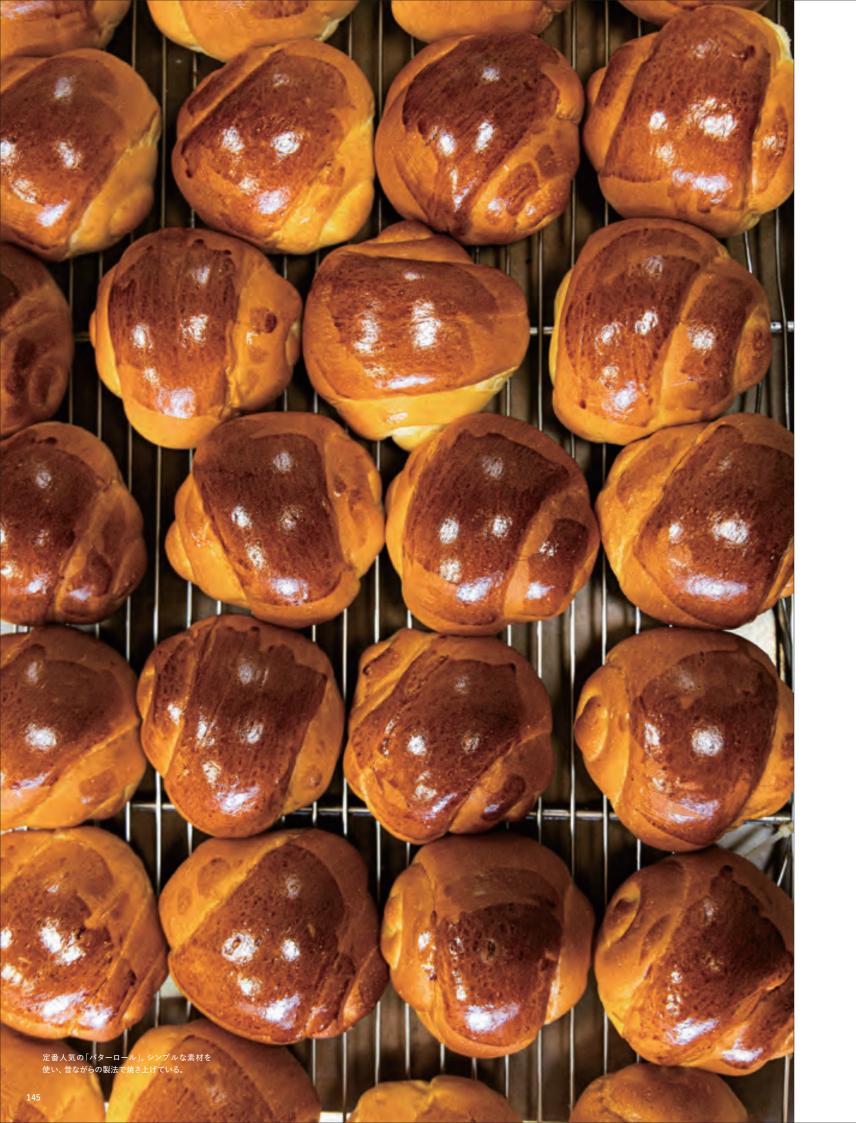


現在の店。レンガ調の壁が目印。建物の裏手に2台駐車場がある。

れていた」と語る。 は本当に忙しかった。パンも飛ぶように売える。当時を知る金谷さんは「昭和40年頃の普及により、市電は昭和42年に営業を終

に恋しくなるパンだ。おいらかい食感とほんのりわいのパンは、やわらかい食感とほんのりおいのパンは、やわらかい食感とほんのりができる昔ながらの素朴な形とやさしい味どできる昔ながらの素朴な形とやさしい味 セージパン。パンの名前から誰もがイメー豆パン、カレーパン、クリームパン、ソー創業当時から製法や材料を変えていない。 ー』の看板商品の多くは、

なくすことはしない。
なくすことはしない。
なくすことはしている人がいるから簡単にがようと期待している人がいるから簡単にいると言う。今日はあのパンを食いなくすことは「うちは一つの商品ができた





20年来の名物「トライアングル」

『木村屋ベーカリー』の看板商品「トライアングル」(通称トライ) は、20年以上前から販売されている人気商品だ。「トライは昔から安定して人気があります」と金谷さん。製法は昔から変わらない。まず、食パン「サンダーバード」を1・8㎝にスライスし、耳を落として三角形に切る。片方にクリームチーズをたっぷり載せて、上にもうりや重ねる。パンの上からクッキー生地を塗ってオーブンでじっくりと焼き上げてできあがり。

用すること。クッキー生地の素がペースト最大の特徴は、前日に焼いた食パンを使

状なのも独特だ。オーブンの中で形状を保 ったまま焼き上げられることで、食べ応え がある厚みをキープし、表面の香ばしさと がある厚みをキープし、表面の香ばしさと がある厚みをキープし、表面の香ばしさと でといっている。ほんのりとした甘味 して濃厚でちょっぴり酸味の利いたクリー ムチーズのバランスが絶妙。一個食べて満 足できるようにパンの厚みは厚すぎず、薄 すぎないように配慮されている。

い」と金谷さんは笑顔で話す。りませんが、食べてもらえるのはうれしりませんが、食べてもらえるのはうれし「作り方も材料もやっていることは変わすぎないように配慮されている。

創業100年を目指し

家の店にこだわらずに自由な人生を生きてなくてはならない存在になっている。10年の節目はもう目の前だ。金谷さんの心には、いつも東京で製菓を学んでいる孫のにおいるがある。いつか金沢に帰ってき将来のことがある。いつか金沢に帰ってきが来のことがある。いつか金沢に帰ってきるの店にこだわらずに自由な人生を生きて

想いだ。

を通じて笑顔になる時間を届けたいというお菓子屋さんとして創業し、ベーカリーは菓子屋さんとして創業し、ベーカリーお菓子屋さんとして創業し、ベーカリーお菓子屋さんとして創業し、ベーカリーはしい。そんな複雑な想いがある。























高尾城址見晴らし台

一言で表すなら想像の100倍越えの景色

素晴らしいの一言登り切って見る景色は

上り、石川県教員総合研修センターの 山側環状から横に折れ、急な坂道を 城址見晴らし台」に登って見下ろすのわってきません。この山の桜は「高尾 確かにきれいですが、スケール感は伝められていきます。山の下から見ても 金沢市民でも高尾の山に城があったこ壊されてしまいました。だからなのか にりの山肌がうっす 北陸自動車道に関連した公共工事で破 竜城した高尾城址があったのですが、か、攻め寄せた加賀一向一揆衆に対し 3月の末ごろ、高尾城址があったあ たのかもしれません。 を知らない人が多くなっています。 護大名が抗戦もむなしく自害した史 悲劇の場所は残そう 加賀国守護大名の富樫政親 と思わなか 色に染 金沢市内でも有数の展望を誇る

圧巻の「高尾千本桜」

が初めて見晴らし台から1100で見るより100倍きれい!」。

これほどの景色を見られるのは見晴ら れますが、ほんとうにもったいない

本桜を見上げている人は多いと思わ

台に登った人だけなのです。

桜桜を見下ろした時の私の感想です

がベストなのです。

こ離れた場所にある禅ケ峯神社に参拝

るのもおすすめです。鳥居の周辺や

高尾城址見晴らし台に登る前に、少

誇る金沢最大規模の「高尾千むせ返るような桜の花、花、 体感してください 日本海まで一望できます。 -半分がぎっ-さあ、

トラストが美しい。こちらは下から見り、杉の深緑と桜の薄ピンク色のコン階段を上った先の境内にも桜の木があ

上げた桜がベストです。

光で際立つ午後遅い時間帯もおすすめ る午前中がいいのですが、個人的には 「高尾城址見晴らし台」の場所は金沢 本海が光り輝き、桜の花の陰影が逆 桜の写真を撮るなら逆光を避けら 0本の桜を楽しんでください

200メートルに満たない標高ですが 注意深くゆっくりと。途中、振り返る めて作られた300段ほどの階段を前る登り口を探してください。丸太を埋 もっとずっと高く感じられます。 に少し気合を入れてから登り始めます と桜越しに金沢の街並みが望めます。 駐車場からゆっくり歩いても10分余 トと違い丸太の階段なので トルほど進んだ地点にあ の正面から右

なくなってしまった史跡山城好きが嘆く

1100本のソメイヨシノ

その先には市街地の風景が続がぎっしりと桜の花で埋め尽 し台の端まで進んで見下ろす

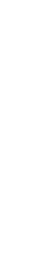
花が咲き -本桜」を



花の時期には下の道から車の窓越しに 市民にもあまり知られていませんので

季節以外は気持ちのいい風がいつも吹市街地のほぼすべてが見下ろせ、冬の いています。桜の時期以外でも訪れた 「高尾城址見晴らし台」 からは金沢の

鈴を身に付けるかラジオの音を出しな 見の時期以外で一人の時はクマよけのた。幸いにもクマとはまだですが、花 ムササビやヘビに何度も出くわしまし ぐ後ろの山ではカモシカやタヌキ、









大乗寺丘陵公園

寝転びながら楽しむ花見の新スタイル

花や樹木、それらをじっくりと鑑賞す種類別にエリア分けされて植えられた

生の広場と四季折々に咲く花々です。

特徴はなんといっても広々とした芝

ワス」など、充実した設備と機能を持機所としても利用できる「見晴らしハ

な3ヵ所のトイレ、休憩や雨天時の待

部の3ヵ所の駐車場、来園者に便利

るための園路、

「大乗寺丘陵公園見晴

年中楽しめる花の公園春はソメイヨシノと山桜の共演

花越しに金沢市街地から日本海までも ヨシノやヤマザクラが植えられ、 の主園路沿いにも約1 でき、家族連れにも人気。簡易テント にごろんと寝転びながら気楽な花見が 眺めのいい芝生の丘上部にある「お 全長約900メ 60本のソメイ 桜の

から整備された公園は、上部・中部 れた「大乗寺丘陵公園」。標高差83途中の左手に広がる丘陵地帯に整備 ルの豊かな自然環境を生かしな

たんが敷かれたかのようにツツジが咲 見ごろを迎える頃には、 のツツジが植えられています。 5月の 大な敷地には5品種、約130

ジサイやコアジサイ、ヤマアジサイをのアジサイが植えられており、ガクア 楽しむことができます 8月からは秋の七草のひとつハギ。

10月からは芝生の丘の隣に植えられ 本のハギが咲き始めます

冬から春にかけてはつばき園のツバ に花が花の少ない季節を彩ります 人の目を楽しませてくれます。 加賀八朔など62品種、約12

約65本ウメの花が咲き始めます

4月の桜も抜群にいいツツジで有名な公園は

の下部の主園路沿いには約6400 はじめ、40品種以上のアジサイの花を

ヤギノハギ、ヤマハギ2種類、25

気持ちを良くさせるために考え抜かれ

しの丘」からの眺望など、来園者の

てデザインされた魅力ある公園です

たモミジが色とりどりに紅葉し、訪れ

|旬からは公園内の梅園で13品

また、公園内には石川県出身の高やしむグループも多く見かけられま したキャンプ気分

公園下部の多目的グラウンド脇の広

旬からはアジサイです。公園 まるでじゅう

キングコー



個性的なアート作品を楽しむ桜の花と眺望を楽しんだ後は

点の彫刻のベストなビューポイントる角度によって変わる風景の中で、を鑑賞しながら散策してください。 それぞれに個性があふれるア 公園の中部にある広々と 桜の花を楽しんだあとは、6点の彫刻作品が置か した芝生の

探す知的な遊びも楽しいものです。 「大乗寺丘陵公園」は金沢一のウォー スだという人もいます。

的な散歩のコースを体感してください。桜の花が咲く時期、変化に富んだ魅力 園内のいろいろなコースをゆっくりとに着きます。あとはその日の気分で公 薄暗い坂道を登ると公園上部の駐車場 公園の下部から長坂台の住宅街を歩 りながら、眺望や花を楽しめます。 長坂台小学校の奥を通り右へ折れ







浅野川大橋界隈

美しい街を歩き、川沿いの桜を愛でる

も知られ、

花の出世作「義血侠血」の舞台として橋の周辺は金沢を代表する文豪・泉鏡

梅ノ橋同様、

欄干

路地奥のちょっと早咲きの桜まるで桜色のじゅうたん

見れば、濃いエメラルドグリーンの浅 「中の橋」に立って浅野川大橋方向を 橋」は、歩行者および自転車専用の橋 録されています。 んどん型照明が水面に映る夜景も幻想 「浅野川大橋」のデザ 浅野川大橋の上流に架かる「梅ノ るとして国の登録有形文化財にも登 ル、幅員17メー ►造のアーチ橋は歴史的な価値を有 **買打メートル、鉄筋コンクリ大正時代の建設で橋長55メー** レトロ調の五灯式あ インが好きな人

用橋。泉鏡花の小説「化鳥」の中にも部分が木で作られた歩行者と自転車専 橋脚はコンクリートですが、欄干も含と「瀧の白糸碑」が建てられています めた橋は木製で、県の木であるアテを 浅野川大橋の下流に架かる「中の ヒロインの「瀧の白糸像」 トアップも見どころ と桁隠し

使用。夜間のライ

ゆっくり歩いて極上の花見を「秋聲のみち」から河原へ

中の橋」の橋銭で生計をたてる母子

歩すると体もポカポカ。いろいろな国天神橋までゆっくりと花を見ながら散 天神橋までゆっくりと花を見ながら散る人がいっぱいいます。晴れた日にはら浅野川の河原に下りれば、花見をす から金沢に訪れた観光客ともすれ違い 浅野川大橋を渡り、「秋聲のみち」か

野川に桜の花が映り込む、 桜の花が満開のころに訪れたならば、の魅力的な景色が見られます。

浅野川の美しい3つの橋金沢でも特別な景色

は必見。 われているはずです。桜色のじゅうたむと1本の桜の下が桜色の花びらで覆り坂」を目指しましょう。細い道を進 主計町に向かい観光客に人気の「暗が ることができない貴重な風景を描き出 んが敷き詰められたような美しい路地 1本の桜が1年の内でも数日しか見 川沿いの桜よりも少し早

立ち止まって金沢らしい風情を感じてどうでしょうか。レトロな銭湯の前で りならば、夕方からの花見がおすすめ、見せてくれます。満開時期の天気が曇中でも夕方でも夜でも魅力的な表情を 枚もアップされています。彼らが魅力 対岸の道から望む主計町の景色も観光 を感じた金沢の風景を確かめてみては 風情ある主計町の街並みと桜は、 SNSに美し い写真が何

この時期だ

い景色を楽し 「晴れてよかった。

前を向けば桜の木々の向こうに天神 い気持ちになり んでくださいね」。 金沢の美し

風景に、思わず写真撮影をしたくなるた手前の桜の花と奥に見える梅ノ橋のろを振り返れば、川のほうに枝が伸び 青黒い山々。明るい色彩の桜と濃い山橋、橋の背後には卯辰山の縁と遠くの の色のコントラストが実に美しい。 ここへ来て いつ も思う

の両側のさまざまな建物群が風景全体 のカラーリングが樹木や川の色とマ であるマンションでさえ、風景の一部 ている。薄いベージュや赤茶色の壁面 を少しも壊していない。現代の建築物 していると思っているのは私だけで してなくてはならないパ -ツになっ

街並みはほんとう さが加算される1週間余りを逃さない |並みはほんとうに美しい。桜の美し河原から眺める浅野川と橋と金沢の



A.M.



東山界隈

迷路のような小路で美しい桜を見つける



魅力的なひがしの茶屋街花見のついでに魅力再発見

金沢市民の方にお聞き

お座敷遊びもできます。 る多くのお店が地元向けのプロモー われているのか、飲食店をはじめとすりアなのに、風景の変化が乏しいと思 ない」と答えるのではないで 人たちには大人気です。 飲食店のレベ ご存じのように外国や県外から訪れる ンを積極的に行って 街並みの美しさは金沢市内随一のエ のアンテナショップも揃い、夜も高く、ユニークな物販店やメ したか?」 1年のうちにひがしの茶屋街に行き が、多くの人が「行ってい」。ひいきのお店がある方 いないからなの 夜には

隠れた花見スポット花見とお参りが同時にできる

呼ばれる散策路は、

金沢の歴史・文化に関わった人のいれる散策路は、芭蕉の句碑をはじ

の雰囲気が漂っています。『心の道』とップダウンがある小路と相まって独特

帯は、寺院と寺院の間の緩やかなア に着きます。約50の寺社が散在するれている「卯辰山山麓寺院群」エリ

福豆まきが行われ、 初頭の「節分祭」は芸妓の奉納踊りや 金沢の隠れた花見スポット が、残念なことに訪れる人も少なく、日本中でも珍しいと思っているので、。こんなに桜が見事に咲き誇る神社 ひが この神社は少しさみしい雰囲気で 「宇多須神社」があります。2月がしの茶街の奥には金沢五社のひ 大人気ですが、2か月 地元の人や観光客 となってい 後の桜の時

路です。歴史や文学が好きな人には、ぐらいの難易度の高いユニークな散策

入れてもなかなか完歩できないという『心の道』は事前にルート地図を手に

足跡をめぐる文学散歩ができます。

緑に覆われた一帯の神社や寺院をめぐ

金沢市民は年に何度も訪れる街と

たいない。

この街は生き物

商売繁盛、魔除け、金運向上などに御ましょう。12柱の神を祀り、病気平癒 りと呼ばれる撮影風景に出くわすことすね。桜の時期には、結婚式前の前撮お参りが同時にできるのはうれしいで 利益があると言われて がら左右に広い階段を 見事な桜の花を見な います。花見と 病気平癒、 お参りし

見ながらそれらの寺院を訪れてみては

美しく咲く桜の花を

史ある古刹には秘仏や秘宝が数多く

「卯辰山山麓寺院群」エリアにある歴

迷路のような小路で宝探しのような花的な桜の花が何本も見つかるはずです。散策中にはソメイヨシノ以外の個性

度は挑戦して

挑戦してもらいたいですね。ちょっと迷路のようなコースを一

見も楽しいものです

浅野川沿いから少し足を伸ばして金沢るのですから。桜の花が咲く時期には 見からは想像ができないぐ えられて、昔からのお店も新しいお店世界中から来る観光客の厳しい目に鍛 で一番大きな茶屋街を訪れてほしい。 んどんと新陳代謝を続け、 しながら変わり続けてい 変わらない街の外

緑に覆われた寺院群少し歩けば卯辰山のふもと

の重要伝統的建造物群保存地区に選定

れません。笑顔のカップ

ルを見るだけで幸せな気分になりがあるかもしれません。笑顔のカ





金沢市東山1-19-1 TEL:076-251-4300 営業時間:9:30~17:00(入館は16:30迄) 休館日: 火曜日定休(休日の場合はその直後の平日) 年末年始(12月29日~1月3日)、展示替期間 https://www.kanazawa-museum.jp/shusei/



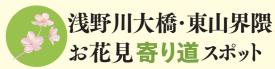
主計町

主計町は、ひがし茶屋街、にし茶屋街と並ぶ金沢三茶屋街の ひとつ。小さくまとまった町で、細い路地に沿って密集して茶屋 建築が建てられている。昔ながらの風情ある料理屋や茶屋が 立ち並び、夕暮れ時になると芸妓が奏でる三味線と太鼓の音 が聞こえてくる。浅野川沿いに細い路地と千本格子が続くエリ アとして、国の重要伝統的建造物群保存地区に選ばれている。



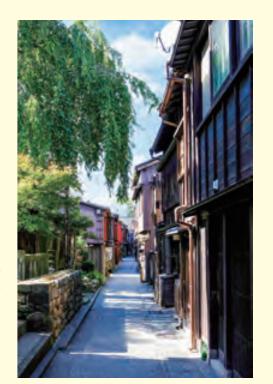
ひがし茶屋街

1820年に加賀藩が芸妓とのお座敷遊びなどをたしなむお茶屋を集めてできた茶屋街で、 美しい出格子と石畳が続く古い街並みは、茶屋町創設時から明治初期に建築された茶屋 様式の町家が多く残り、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。金沢のグ ルメやスイーツ店、お土産店が並びます。金箔や九谷焼など、伝統工芸や文化を体験でき る店がある。



徳田秋聲記念館

金沢市出身の小説家・徳田秋聲の作品や業績を紹介する記念 館。金沢市が2005年に開設し、秋聲の生誕地である金沢市横 山町に近く、浅野川に架かる梅ノ橋のたもとにある。1階は秋聲 の書斎を再現し、文机・飾り棚・眼鏡・パイプ等の遺品を展示し ているほか、和紙人形で秋聲の作品と生涯をたどるシアターも ある。2階は初版本や自筆原稿を展示している。サロンから眺め る浅野川は絶景だ。



卯辰山山麓寺院群

金沢城の北東に位置する約50の寺院群。金沢三寺院群 のひとつで、伝統工芸の祖やゆかりの人々の墓がある。 入り組んだ山麓にあり、坂道や長い階段、迷路のような 小路などが続き、四季折々の散策が楽しめる。また、芭蕉 の句碑をはじめ、初代中村歌右衛門の碑や宮崎友禅斎 など金沢の歴史・文化に足跡を残した人物の墓碑も多く、 文学散歩・史跡巡りにも適している。









兼六園·金沢城公園

日中も夕方も夜も美しすぎる花見エリア



料で開放し、開園時間も午後9時30分いる兼六園では桜の開花に合わせて無 す。科学的なアプローチによる樹木の廟管理よりも現代の方が優れているは 兼六園では生きた文化財の美しさを 々維持するために専属の庭師がい 勝手な想像ですが、江戸時代の庭

まで延長されます。

の時期の楽しみのひとつです。宴会の茶店でおいしいお団子を食べるのもこと園内を回ることになります。途中の を楽しみながらの宴会もで 約ができる茶店もあり、庭園の夜桜

金沢城のお堀だった百間堀金沢で1番有名な桜の名所

衛上重要な水堀で、長さ約270メー 堀のあったところです。 木に桜が咲き誇るころ、金沢城公園と 呼ばれていたようです。成長した桜の ル、幅約68メー 金沢城と兼六園の間は、 トル、水深は約2・ 江戸時代、 かつて百間

賞できます。特に菊桜が有名ですがえるさまざまな名桜が最高の状態で た、品種によって開花時期も違うこと 熊谷桜、旭桜などの銘木や、 期間桜を楽しむことができるのも兼 あり、他の花見スポッ 兼六園では約40種類、 トに比べて長 楊貴妃,

兼六園のお花見無料開園がうれしい

0選にも選ばれて

夜の兼六園は幻想的な美しさ満開の桜をライトアップ

歩道から石川門を見上げるのもおすすットとなっています。百間堀に下りて間堀は市民や観光客に人気の撮影スポートの最いないがあります。

どに加えて、昔からの技術を長期間か 病気予防や治療、天候に対する備えな

けて磨いてきた庭師たちが管理する、

く、人々が歩く流れに任せてゆっくり息をのむほどの美しさです。人出も多のライトアップ。池に映る桜の木々は無料開園の期間に人気があるのが夜

歩いて観察しましょう。漢字1文字のな刻印が見つかりますので、ゆっくりります。百間堀の縁の石垣にさまざま

百間堀にはもうひとつの楽しみがあ

刻印、丸に囲まれたデザイン的な刻印

れません。 桜の花びらが雪のように舞う夕暮れ

もいつものように美しい夜桜見物が始意して歩く。やがてライトアップが始意して歩く。やがてライトアップが始時の白鳥路。花びらがじゅうたんのよ











パワースポットとしても人気。 金沢の地名の由来となった伝説の湧き水

金城霊澤 きんじょうれいたく

兼六園の横にある金澤神社のそばにある泉。その昔、芋 掘藤五郎という男がこの湧き水でイモを洗ったところ、た くさんの砂金が出てきたという伝説が残る。そこから「金 洗いの沢」と呼ばれるようになり、「金沢」という地名の由 来となった場所と伝えられている。現在では、金運のパ Map > ワースポットとして金沢市民や観光客が多く訪れている。







石川県金沢市出羽町3-1 TFI:076-262-3236 開館時間:9:00~17:00(入館は16:30±で) 休館日:年末年始、資料の展示替え期間 https://ishikawa-rekihaku.jp/



レンガ造りの美しい歴史的建造物で 石川の歴史や文化に触れられる博物館

石川県立歴史博物館

兼六園の近くにあり、豊富な実物資料に加え、模型や映 像による展示で、原始から近代までの石川県の歴史と、 現代まで続く祭りを紹介している博物館。建物は、明治 42年から大正3年にかけて旧陸軍兵器庫として建てられ たもので、90メートルにも及ぶ長大な赤レンガ倉庫が3 棟並んで立つ景観は国内でも珍しく、国の重要文化財に 指定されている。年に3回程度、特別展も開催している。

写真提供:石川県立歴史博物館





美しい景色を見たあとは本多の森で 歴史・芸術・文化を堪能してください。

広い視点で「工芸」「デザイン」の 魅力的な世界を発信する美術館

国立工芸館

近現代工芸・デザイン専門の美術館。特定のテーマ に基づいた所蔵作品展や企画展を開催するほか、 漆芸家・松田権六の工房の移築・復元展示やデジタ ル鑑賞システム、専門図書を揃えたアートライブラ リ、オリジナルグッズも充実したミュージアムショッ プを設置。明治期の旧陸軍施設を活用した建物も 見どころの一つ。



国立工芸館 外観/写直 太田拓実

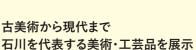


工芸とであう 2D 鑑賞システム/写真 太田拓実

金沢市出羽町3-2 TEL:050-5541-8600 (ハローダイヤル) 開館時間:9:30~17:30(入館は17:00まで) 休館日:月曜日(祝日の場合は開館、翌日休み)、展示替期間、年末年始



https://www.momat.go.ip/craft-museum



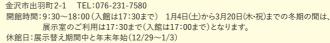
石川県立美術館

加賀藩主前田家伝来の宝物や、石川県にゆかりの ある作家の作品をテーマごとに展示する美術館。 古九谷の名品や、石川県の作家を中心とした日本 画、洋画、彫刻、工芸などを幅広く鑑賞できる。特に 野々村仁清作の国宝「色絵雉香炉(いろえきじこう ろ)」は必見だ。館内にはカフェやショップもあり、 ゆったりとアートを楽しめる。





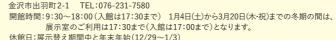
https://www.ishibi.pref.ishikawa.jp/











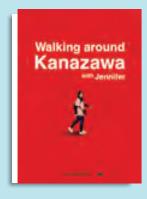
Kanazawa

「Kanazawa Style」別冊



金沢のお菓子

日本人とニュージーランド人の 2人のクリエイターが選んだ11 種類のお菓子。日英対訳では なく、それぞれの感想を日本 語と英語で紹介するユニーク なガイド本です。味だけではな く、目でも楽しめる金沢のお菓 子。お菓子好きへのお十産選 びにぴったりの一冊です。



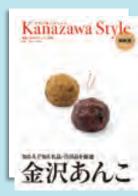
Walking around Kanazawa with Jennifer

金沢の魅力的なスポットを ニュージーランド人の視点で切 り取ったビジュアルブックで す。訪日観光客向けに英日対 訳で、金沢駅からスタートする 散策コースに沿って紹介。金 沢の歴史や文化を見て、触れ て、金沢ファンになってもらう ために作った美しい本です。



いしかわけんの いろいろ珍味

石川県にはユニークな味の食 品が数多くあります。ご飯の お供や酒のおつまみ、さらに はお土産にも使える"珍味"。 味にうるさいクリエーターが、 膨大な商品の中から選びに選 んだ逸品を紹介した決定版ガ イド本です。製造元や購入先 などの情報も掲載しています。



金沢あんこ

春のうららかな日に街遊びを 楽しむ「金沢あんこ」の最新リ スト。和洋菓子、焼き菓子、パ ン、たい焼きをはじめとした知 る人ぞ知る名品・注目品を厳 選。和菓子の街・金沢ならで はのオールド・ニューな"あん こワールド"にようこそ。 近江町市場で開催されたあん こイベントに合わせて制作さ



雑誌「Kanazawa Style」創刊2号

[主な内容]

味の違いが際立つ幸せの食べ比べ

- ●加登長総本店「明太子かき玉うどん」×レストラン自由軒「ハーフ&ハーフ」
- ②たい焼き工房 土九「金沢たい焼き」× Choco Tea「クロワッサンたい焼き」
- ❸サリュアンシャンテ「あずきフレンチ」× HORITAPAN「あんパン」
- ④味の近岡屋「巻ぶり」×荒忠商店「さばへしこ」
- ⑤発酵食美人食堂®「ヤマト味噌汁定食」×大野湊食堂「大野醤油ラーメン」
- ⑥ターバンカレー「元祖金沢カレー」×シエスタ「定番カレー&季節のカレー」
- ⑦御菓子処 美福「福おはぎ」×越山甘清堂「発酵あん豆おはぎ」

まさに僥倖。組み合わせ新発見

- ❸ ウイスキー + 落雁 諸江屋「うたたね」
- ●コーヒー + 柴舟小出「山野草」
- ⑩ビール + 天狗ハム「能登牛ビーフジャーキー」
- ●紅茶 + キャラバンサライ「金澤ロワイヤル」
- 10ジン + 甘納豆かわむら「能登大納言」

美味の法則。見た目重視が正解

- ① 和をうたうショコラ UNFINI「生チョコ あんショコラ」
- ⚠清水甘味堂「かぼちゃまんじゅう」
- 6金沢うら田「加賀八幡起上もなか」 ●石川屋本舗「芋いっぽんどら焼き」

不思議な引力。美味と食感の妙

- ® Punini 金沢本店「プニーニ」
- ∰御菓子司 北濱「洲浜」
- ∞加賀麩 不室屋「生麩まんじゅう」

雑誌「Kanazawa Style」



雑誌「Kanazawa Style」創刊号

[主な内容]

連載金沢から世界へ ●

seccaが考える工芸とデジタルの未来

金沢を拠点に最先端のテクノロジーと伝統技術を掛け合わせ 、社会に新しい価値を提案する集団。

巻頭特集

金沢あんこ

和菓子の街・金沢ならではのオールド・ニューな "あんこワールド"にようこそ。

金沢の五色生菓子

街に息づく縁起菓子。金沢和菓子のルーツのひとつである、 五色生菓子に注目。

金沢大散歩

ぐるっと1周、12kmの大散歩。"大人の遠足"気分で ゆっくりと楽しめるコースを巡ります。

[金沢のとなり]発酵と祈りの街 鶴来

白山の恵みを受け、独自の文化を育む街。レトロで 新しい魅力に満ちた鶴来の今を紹介。

連載 石川の達人図鑑 🛭 カレー シエスタ

1991年の開店以来、ファンは増え続け、遠方から訪れる客もいるカ



雑誌「Kanazawa Style」創刊準備号

[主な内容]

金沢No.1を探せ!

編集部が独断で選んだイチオシ3選

金沢のお菓子

風土や季節の移り変わりを感じさせる美しいデザインと 繊細な味わい

総力特集

金沢で美しく暮らす

金沢の文化や自然、食事、アートなどを楽しみながら、 充実した生活を送れる街にあなたも住みませんか?

浅野川界隈 & Pick Up ① 縁煌 enishira

広坂エリア & Pick Up 2 兼六園

武蔵界隈 & Pick Up ❸ 近江町市場

大野・金石エリア & Pick Up 4 ヤマト・糀パーク

日常使いにもお土産にも

石川の絶品珍味[魚介編]

魚介類を加工した、ごはんにもお酒にも合う珍味の数々をご紹介



心の穴を埋めるために 自費で雑誌を出版しました。

『Clubism(クラビズム)』という雑誌を知っていますか?『金澤』という雑誌を覚えていますか? 地方都市の金沢で、天才編集者がつくり出した宝石のような2つの地方誌がありました。

私は幸運にも出版社代表のH氏と知り合い、彼が考え抜いた創刊号の 企画シートをもとに、タイトルロゴや誌面イメージ、発売プロモーション用の 広告や印刷物などのデザイン全般を担当させてもらいました。

「日本一の雑誌デザインを考えてもらえない?」と依頼された『Clubism』の創刊号と創刊2号、2冊のデザインは、私にとって最も印象に残っている仕事ですし、『金澤』も地方で発行する雑誌としては、ビジネスとして成り立たないのではと不安を持ちながらも、覚悟を持って引き受けた仕事でした。

突然のコロナ禍により石川県から2つの雑誌が消え、私の心にぽっかりと 穴が開きました。雑誌『金澤』の復刊を目指して、タイトルの使用許可を関連 事務所に打診したのですが、我が社には使用権利を渡せないと(やさしく) 言われました。相当額の金額や条件を提示したつもりだったのですが……

どれだけ待っていても『金澤』は復刊しないと分かったとき、心の穴を埋めるために『Kanazawa Style(金沢スタイル)』と名前を変えて出版することを 決心しました。

「紹介する件数は少なくても、編集者がほんとうに紹介したい情報だけを載せる雑誌にしたい」と『金澤』を創刊するときに話していたH氏の意志を『Kanazawa Style』が引き継いでいければと考えています。彼のような天才ではありませんが……。

「Kanazawa Style」編集人 西口 敏広

※この文章は2024年発行の創刊号に載せた文章です。雑誌リニューアルにあたり、再度掲載しました。

193

Kanazawa Style

雑誌 金沢スタイル 第3号 2025年2月10日 第1刷発行 2025年3月31日 第2刷発行

発行元

金沢スタイル合同会社

編集室

〒921-8034

石川県金沢市泉野町4-13-38 ワークス 2F

Tel: 076-243-0780

撮影スタジオ

〒921-8036

石川県金沢市弥生1-70 WORKSビル 2F

Tel: 076-205-9080

株式会社 田井屋

〒921-8812

石川県野々市市扇が丘4-3

Tel: 076-241-2111

株式会社 ワークス

〒921-8034

石川県金沢市泉野町4-13-38

Tel: 076-243-0780

編集業務

河原 剛 Tsuyoshi Kawara

西口 千華 Chihana Nishiguchi

西口 敏広 Toshihiro Nishiguchi

撮影業務

上田 健真 Kenshin Ueda

平井 俊也 Shunya Hirai

編集人/アートディレクション&デザイン

西口 敏広

発行人

斉藤 昌

Printed in Japan

Reproducing all or any part of the contents is prohibited

without the author's permission.

本誌掲載の写真、記事の無断転用を禁じます。

© 2025 Kanazawa Style Project.





お気に入りの場所

魅力いっぱい「せせらぎ通り」

和食店から洋食店、カフェ、スイーツ店、雑貨店、銭 湯。狭いエリアに魅力的なお店がいっぱいの通りで ある。古くから続く用水が流れ、クルマの通りが少な くなった夜に歩くと川のせせらぎが聞こえてくる。この 場所を訪れるたびに「ここに住んでみたいなぁ」と思う すてきな通り。繁華街に向かって1本上った細い通り にも大人の隠れ家的な店がいくつもあるのも魅力だ。

Kanazawa Style

2025年 8月発行









一冊丸ごと大特集

もっと、もっと好きになる

金沢30物語

食にまつわる情報を中心にショップ、アート、工芸、住宅、街など 金沢の魅力を30個集めて、どーんと紹介します。

金沢から世界へ

圧倒的な才能を持つクリエイターたちは、伝統と 革新の街で力を蓄え、やがては世界を目指します。 そんな彼らが挑戦している姿をリアルにリポート。

金沢No.1を探せ

人にはどうしても教えてあげたいモノや場所があ ります。感度の高い金沢のクリエイターたちが自 信を持ってお薦めする独断的なベストワンを紹介。

A4判/オールカラー/180ページ(予定)/定価 1,100円(本体価格 1,000円) ○内容は一部変更になる場合があります。 ○一部地域によって発売日が異なります。

温故知新と革新 لح

縁起がよい松と鶴。 鮮やかな朱色の暦

治24年の新年に配布された引き札です

紙を商う小さな店から卸売へ。 和2年(1765)、 田井屋の物語は始まります。

包装機械へと事業を拡大。 そして文具、 事務機、包装資材

現在は、パッケージをトータルで プロデュースする商社として、

色彩やデザイン、素材の選定から、 さらなる進化を遂げようとしています。

私たちは、 産現場の効率化、衛生対策まで 様々なニーズに応える

総合的なソリューションを提供しています 「お客さまの役に立ちたい」という

創業時からの想いは受け継がれ

皆さまと共に問題を解決し

未来へ向けて日々進化し続けています。

たな可能性を切り拓く。

その使命は、これからも変わることはありません

明治24年の暦をレイアウトした 引き札。江戸から続く、当時の 広告チラシである。これを持ち、 お得意様へのご挨拶にまわった のであろうか

食品包装資材・紙製品・文具 専門商社



数 田井屋

〒921-8812 石川県野々市市扇が丘4番3号 tel.076-241-2111 fax.076-241-2113



雑誌 | 金沢スタイル | 第3号 2025年2月10日 第1刷発行 2025年3月31日 第2刷発行

定価 1100円 本体1000円

260年目の未来

発行元 金沢スタイル合同会社/株式会社ワークス

編集スタジオ 〒921-8034 石川県金沢市泉野町4-13-38 ワークス 2F Tel: 076-243-0780 **撮影スタジオ** 〒921-8036 石川県金沢市弥生1-70 WORKSビル2F Tel: 076-205-9080

Printed in Japan 本誌掲載の写真、記事の無断転用を禁じます。 © 2025 Kanazawa Style Project.

