



ドライフルーツの羊羹 ¥2,100
くるみの琥珀

ド ライフルーツの羊羹は糖置換ドライストロベリー、ドライフィック、くるみを餡でつなぎ、パテのようにしました。スライスすると断面が絵画のように美しい。餡との相性も良くパッケージに載せて、クリームチーズを添えて食べるとさらに美味しい。コーヒータインと一緒に食べたい。パンに合う。和菓子です。パンに和の素材を合わせるイベントがきっかけで考案したのですが、とても好評だったので販売することになりました。

くるみの琥珀は、寒天を溶かした鹽の出汁に砂糖、醤油、水あめを加え、生のクルミを並べた枠に流し、冷やし固めます。通常「琥珀」の中には小豆などが入る事が多いですが、くるみの琥珀は、ナッツの香ばしさとコクが、甘じょっぱい出汁の生地によく合っています。ローストしてはいないくるみのしゃきしゃきとした食感のアクセントが出ますし、嚼めば嚼むほど味わい深い、煎茶や番茶によく合う和菓子となりました。

和菓子にドライフルーツやナッツなどの素材を使うのは一見奇抜に思うかもしれませんが、和菓子は基本がシンプルだからこそ、さまざまな素材との相性が良く、新しいのにとこか懐かしい味わいが生まれます。こうしたら面白いかもしれない発想が色々と出てきて、イベントのテーマに沿ったものや、お客様の要望に合った世界に一つしかない和菓子を考えるのがとても楽しいんです。

他にも、水の代わりにアプリコットやラズベリー味のビュールを混ぜた外良(うしろ)や、ローズマリー、カモミールなどを合わせたハーブのらくがん、ストロベリーや山芋の練りきりなど、既成概念にとらわれず、面白く使える素材はどんどん取り入れていきます。

奇をてらうのではなく、和菓子で何ができるのかを考える。誰のためになぜ作るのか、どんな喜びを伝えたいのか。材料にもストーリーにもこだわって、心をこめて作っていきたくと思っています。



稲葉 基大、浅野 理生
創作和菓子ユニット

「一瞬一粒(ひとつひとつ)に想いを込めてつくる」を理念として活動する創作和菓子ユニット。大田区上池台のアトリエを拠点に、国内はもとよりニューヨークの展覧会やパリで茶会を開催するなど海外にも活動の「和」を広げている。



wagashi asobi

〒145-0064 東京都大田区上池台1-31-101
営業時間 / 10:00~17:00
定休日 / 不定休
TEL/FAX / 03-3748-3539



糖置換ドライストロベリーホール
荷 姿: 1kg×6
賞味期限: 製造後365日
保存方法: 冷蔵(10℃以下)

特選USクルミLSP
荷 姿: 13.6kg.1kg×12
賞味期限: 製造後365日
保存方法: 冷暗所(10℃以下)