

せいかぎのうし  
製菓技能士

平成  
22年度  
認定

よこみぞ はる お  
**横溝 春雄** さん



ヨーロッパで約5年間習得した技術を尊重し、日本の旬の食材を発見し、日本人の嗜好に合わせた洋菓子を作る達人。





ダックワーズ(焼き菓子)の生地を台にして

自家製の栗のシロップ煮を乗せ

栗を包むように生クリームをしぼり出し

栗のペーストをしぼる

この器具は和菓子で使う

小田巻って言うんだよ

粉砂糖をふるい

※乾燥止め

飾りに乗せて

名物の「ザッハトルテを始めすべてのお菓子がそれぞれ工夫して作られてるんだよ

ウィーンの代表的なチョコレートケーキ「ザッハトルテ」



この店を作ったとき最初からのこだわりだからね

作りたてをその日のうちに売り切る!

「ケーキは時間が勝負!

ありがとう 鮮度が良いからね

わーおいしい! 栗の香りと味がすごい!

とってもおいしいです!

舌触りがなめらか!



すべてのお菓子に保存料なし

焼き菓子もジャムも日持ちがしない

生の果物みたいに見たいに鮮度が良い

それって子どもに安心だわ



この近所の人たちが川崎の人たちがこの店に来ていただければありがたい

地域に根ざした洋菓子店を目指してるからね

でも遠方からも来てくださるよ

おいしさがロコミで広がるですね

味はもちろん素材へのこだわり

可愛いお店全体にもシェフの想いが詰まっていますからね

マスクにもよく取り上げられます

マンガにもなりました



シェフはウィーンの名店『デメル』で日本人で初めて修行されたほかヨーロッパ各地で5年修行されていますよね

洋菓子・焼菓子、コンフィのエキスパートだよ!

全国各地でプロのパティシエたちの講師もしてるんだよ

本場の技術や配合の基本は大事にしているよ

だけど日本人の嗜好に合わせてるよう、工夫してるんだ

そして和食材が大好きだから

旬のものを使って季節を感じるお菓子を作りたい

和菓子里近づける新しい洋菓子を作り

実際に栽培場所へ行き、どのように作られているか見る

奨められた食材、テレビ等で気になった食材も試してみる

それがいつの間にか日本のお菓子になれば嬉しいね

シェフのこだわりが全部だよ!!





## 有限会社リリエンベルグ

ウィーン菓子を中心とした洋菓子・焼き菓子の他、旬の食材を生かして独自に開発した洋菓子を製作し販売しています。

- 住所／川崎市麻生区上麻生 4-18-17 ●電話／ 044-966-7511 ●ファックス／ 044-954-0115
- 営業時間／午前 10 時～午後 6 時 ●休み／第 1・3 月曜、毎週火曜
- ホームページ／ <http://www.lilienberg.jp/>