

パンのある幸せな食卓を

『プロのパン屋への道(12)〜小籠包×バゲット×エルメスの化粧品!?』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

二 ユーヨークにはおいしいレストラ
ンがたくさん点在しています。日
本食も寿司はもとより焼き鳥、蕎麦、
ラーメンなど専門店もありクオリ
ティーが高いのでまるで日本国内に
いるようで何も不便はありません。もっ
とも価格が高いので頻繁に通う事はで
きませんでした。。

特に私が気に入って通っていた店は
中華街にあった小籠包専門店「ジョー
ズ上海」です。この店に行くまで小籠
包なる食べ物は名前も聞いたことのな
い存在でした。点心の1種類かな？ぐ
らいの気持ちで注文します。見た目は
餃子と焼売のあいこのような形で蒸
されて蒸籠に入ってでてきます。軽い
気持ちで口に入れるとプチチュ！と口
の中がただれてしまう程の熱いスープ
が吹き出してきます。

悶絶しながら飲み込む頃にはもう小
籠包のとりこになっていました。1人
で20個は軽く平らげてしまいます。途
中で飽きてしまっても白米の上に小籠
包を叩きつけるようにぶつけて皮の裂
け目から噴き出たスープをご飯に混ぜ
て頂くと何杯でも食する事ができま
した。

友達数人と小籠包を貪り食っている

と隣に品の良いおば様が出てきまし
た。ハイソな白人の人もこんなラーメ
ン屋みたいな店に来るんだな。まあ美
味しいからな等と思っていると「あな
た中国人？」「それ美味しそうね。なん
という料理なの？」と突然話かけられ
ました。「これは豚の小籠包というダン
プリングです。とても美味しいですよ。
ちなみに私は日本人です」と答えると
彼女はフランス人でした。パリでは日
本のお菓子が大好きだったようで虎屋
を連発しておりました。

アメリカでは小豆は塩辛く料理する
ため、甘いあんこは敬遠される傾向が
あるのにフランス人には受けるのだ。
という発見をしました。さすが虎屋で
すね。

ニューヨークでフランスパンを焼い
ている話などをしてしていると「フランス
のパンが懐かしいわ。あなたのパンを
味見したい」と言ってくれ住所を渡し
てくれました。

翌夜勤明けに焼き立てのバゲットを
抱えておば様の住所を訪ねてみました。
セントラルパークイーストにある超高
級住宅とブランドショップしかない地
区の住所でした。中華街で会った見知
らぬ東洋人にこんな住所を教えて不用

心だな等と思いつながら住所にたどり着
くと、そこには住宅はなくエルメスが
店を構えておりました。恐る恐る店内
を眺めているとフランス人のおば様が
笑顔でいらっしやいます。そうおば様
はエルメスのマネージャーだったので
す。粉まみれの場違いな格好の私を上
顧客用のソファに座らせてコーヒーを
出してくれます。恥ずかしい話ですが
私はブランドショップに入った事があ
りませんでした。きよろきよ
ろしている私
の前に大量の
化粧品サン
プルがお土産
として用意さ
れてきました。
夕方にはサン
プル目当ての
女性で私の部
屋が溢れかえ
るのでした。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA(米国食品医薬品局)研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー 1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2017年現在29店舗を数える。

