

ジンジャー・ロール

3

大阪メイドな名品

きむら菓子製作所 K's STUDIO

銀紙屋の新発想。

生野区の新名物は、辛さと甘さの絶妙コンビネーション。モチーフは神に仕える三姉妹。異業種から参入したスイーツショップは、町の未来を創造するラボラトリー。
清水章弘 取材・文



神社をお菓子の聖地に

「生野にしかないストーリー」を盛り込んだお菓子を作ろう

地下鉄千日前線の南巽駅から徒歩すぐ。「きむら菓子製作所」のオーナー・木村裕一さんのひと言から、新たなロールケーキが誕生した。7月に発売された「ジンジャー・ロール」である。

気になる商品名の種明かしを。「ジンジャー」をひら仮名にすると、「じんじゃー」。続いて、漢字に変換すると「仁者」「陣茶」……。いや違う、「神社」だ。

生姜を意味する「ジンジャー」と、神社をひっかけたダブルミーニング。主人公は、異神社だ。勇壮なだんじり祭りが有名だが、最近では女性宮司が注目の的。宮司は三女の田中宏美さん。長女の片山明美さん、次女の本田恵美さんが権禰宜を務める。

「生姜の『姜』は、美しく聡明な女性という意味。女性の神職が生き生きと活躍する神社になつてほしいという願いを込めました」。

木村さんは、大阪の活性化をめざす異業種ネットワーク「なにわ名物開発研究会」のメンバー。生野区内のスイーツショップを巻き込んで、異神社を「お菓子の聖地」にしようと考えている。地域資源を掘り起こし、活気ある町作りにつなげる。「ジンジャー・ロール」はその起爆剤だ。



荒々しさを包む優しさ
物語は商品開発へと続く。脚本担当はチーフ・パティシエの竹林慎一郎さん。「ジンジャー」と「神社」。2つのテーマを味に落とし込む難題に挑戦した。

「少々荒々しい生姜の風味と、女性のソフトなイメージ。どちらも欠かせない要素。決め手はバランスでした」
和菓子にはなじみがある生姜も、洋菓子では珍しい存在。「和テイストの洋菓子」をめざした。

「生姜はどうしても辛味が立ちやすいので、カスタードでまろやかに」。さらに、ゆずの皮で

爽やかな香りを演出。生地にははちみつを入れ、焼いてから1晩寝かせる。しっとりとした食感と、口どけの良さのためだ。
「見た目も重視しました。すっきり細身に。純白の粉糖をまぶし、全体を薄化粧。女性らしさを感じさせる印象に仕上げました」

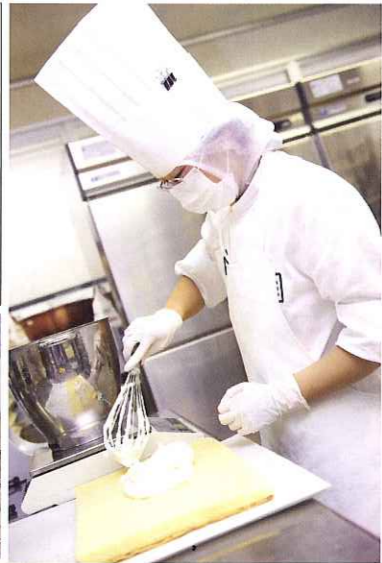
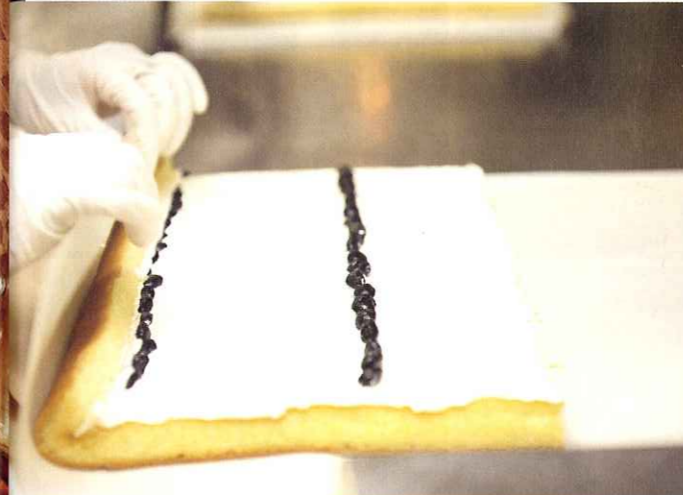
器から中身へ

きむら菓子製作所の母体は、木村アルミ箔。お弁当のおかずを小分けにする、銀色のアルミ箔と色とりどりの「フィルムケース」。だれもが見覚えがある製品で、かつて国内市場を独占。今も60%のシェアを誇る。1930年(昭和5)の創業以来、「銀紙屋」と呼ばれてきた。新事業として、2006年(平成18)にスタートしたのが同店である。

ここで、ふと素朴な疑問がわく。なぜスイーツビジネスに乗り出したのか。ケーキカップにフィルム、トレイ。菓子を焼いたり包んだりするのは、主に銀紙製品。食べ物に直に触れるため、衛生面や焼き加減など、実際に使用してのチェックは不可欠だ。「食べる人の身になれ」を合言葉に、同社では製品の開発テストで、独自のスイーツを作り続けていた。

「最初は研究開発用のラボでした。せっかくお菓子を作るのだから、販売もしよう、と。どんどん発想が広がっていきましました」と木村さん。

アルミ箔の製造で培ったノウハウを活用し、厳しい品質・衛生管理システムを確立。クリーンルーム化した厨房に、エアシャワーを浴びて入るパティシエたち。07年(平成19)には食品安全マネジメントの国際規格「ISO22000」を取得。大規模食品工場並みのシステムだ。「品質には絶対の自信がある。全国のスイーツショップのモデルになればと期待しています」



強調より協調を

ユニフォームの胸には「Kimura Sweets Works」の文字。若きパティシエを指導する竹林さんが目標とするのは、「日本菓子」の開発だ。「洋菓子は『強調』、和菓子は『協調』。それぞれの特徴を、うまく生かしていきたい。良い素材を使えば美味しくなる、というのは思い込み。ある素材が目立ち過ぎると、味も見た目も一体感がなくなる。強調しすぎない協調。これからの大きなテーマです」

ジンジャー・ロールに、きなこロール、生クリーム大福。独自の味を追い求める。新たなストーリーは、始まったばかりだ。新しいスイーツの開発拠点であり、

大阪市生野区巽南3-16-2
TEL.06-4306-0808
10:00AM~8:00PM
月曜休
<http://kimura-sw.jp/>
(主な商品)
ジンジャー・ロール 1,300円、酵生ロール 1,200円、銀紙屋プリン 250円、ガトー・オ・フレーズ 475円、シュークリーム 150円、きなこロール 280円



アルミ箔製品の試験所であり、スイーツショップ向けのモデルルームでもある。同店は、スイーツを介した情報発信拠点となりつつある。「『よそとちやうことせなあかん』とは、初代の木村弥之助が遺した家訓です。これからも、『ちやうこと』を生野から発信していきますよ」と、木村さんは意気込んでいる。

甲野製作所 手を抜かない。

格段に優れた熱伝導力
食材の色や風味を際立たせる。
修理をすれば、丈夫で長持ち一生もの。
赤々と光を放つ手打ち銅器の世界へ

手打ち銅製調理器

阪メイトな名品

4