商店盛り上げキッズ
ニュース

パティスリー
エチエンヌ
202012

エチエンヌのひみつ

わたしは今日、エチエンヌの藤本みやさんをしゅざいしました。

みやさんとそのシェフは、りょ行がすきで、北海道からおきなわまで行ったそうです。そのとき、いろいろな農家さんに直接行って、気にいる食材があれば交しょうするそうです。

お店のマスコットの「天使のブタ」は、さいしょにみやさんが「マスコットを作ろう」と発あんしたのがはじまりだそうです。どんなマスコットにするかなかなきまらなかったけれど、みやさんが「ブタにしよう」といってきまったようです。けれど、それだけではつまらないので、はねのついたブタになったそうです。

また、「食べた人においしいと思ってほしい」とみやさんは言っていました。シェフはざいりょうにこだわりがあって、ざいりょうに「おいしくなれ」と話かけているそうです。

まきば、スタイル、そして今回のエチエンヌに行ったけれど、わたしはまたちがうところに行きたいです。なぜなら、しゅざいするのが楽しくなったからです。（湊）

エチエンヌに行って

わたしは今日、エチエンヌのみやさんにしゅざいしました。

みやさんは、ケーキがすきだし、ケーキを作るのがすきだから、ケーキ屋さんをはじめたそうです。ケーキをあじみしたり、作ることが楽しいそうです。はじめは、ホテルではたらいていたそうなんですが30さいくらいから、ケーキ屋さんをはじめたそうです。本物そっくりになるように、こだわりをもっているそうです。ケーキや焼き菓子は、全部でだいたい35しゅるいもあるそうです。チョコレートアートでくろうすることは、時間がかかることだそうです。

わたしは、今日のしゅざいでいろいろなことが聞けたりして、すごく楽しかったです。（和花奈）

こだわりが多いよ、エチエンヌ

私は今日、エチエンヌというケーキ屋さんに行き、取材をしました。お店の中には「アニマルチョコレート」というチョコや、「ぷにゅ」という肉きゅうの形をしたマシュマロなどかわいいおかしがたくさんありました。

私は藤本美弥さんにいくつか質問をしました。

１つ目は、リアルなチョコレート作品を作るのにはどのくらいの時間がかかるのかです。美弥さんは、種類によってちがうけれど、キャラクターでは２日、大きいものでは１週間かかると言っていました。

２つ目は、以前こちらのケーキを食べた時、スポンジが他のお店のケーキとは違い、ほのかに果物の様な香りがしたのですが、ケーキを作る材料にはどの様にこだわっているのかです。美弥さんは、果物は入れていないけれど、ショートケーキなど果物のケーキには、イチゴのジャムなどをスポンジにぬっていると言っていました。

３つ目は、ケーキを作る時どのような思いで作っているのかです。美弥さんはおいしくなるように願いながら作っていて、シェフはクリームを混ぜる時話かけながら作っていると言っていました。私は、話しかけるほどていねいに作っていると聞いておどろきました。

このようにエチエンヌさんは、いろいろな工夫をしてお客の笑顔を大事にしているということがわかりました。みなさんも是非「エチエンヌ」に行ってほしいです。（美咲）

取材してみて

ぼくは、「エチエンヌ」というケーキ屋さんを取材しました。

なぜエチエンヌという名前かというと、みやさんの知り合いにきいたようです。それは、かみさまの世界では人間に一番ちかい天使を「エチエンヌ」というからだそうです。そして、エチエンヌを一言でいうと、「幸せをよぶ天使」だそうです。

次に、「パティシエになるにはどうすればいいのですか？」と聞くと、「だれでもなれますが、パティシエになるための学校に行った方がいいです」と言っていました。（新）

エチエンヌでびっくりしたこと

ぼくは、美弥さんに４つしつ問をしました。ぼくがその中でおどろいたのは２つです。１つ目は、ぼくが「ケーキややきがしは、全部で何しゅるいぐらいありますか？」と聞いたら、美弥さんが「ケーキは35しゅるいぐらい、やきがしは50種類ぐらいあります」と言っていたことです。ぼくはそれぞれ10しゅるいから20しゅるいぐらいかと思っていたけれど、いがいと多かったのでおどろいたことです。

ぼくが２つ目におどろいたことは、ぼくが食べた香辛子という野さいをケーキにのせるというひらめきがすごいと思ったので、どうやってひらめいているのか、作り直したりすることがあるのかを聞いてみると、エチエンヌさんでは、農家に直せつ行ってケーキを考あんしているそうです。ケーキはすぐに理想のようにできあがるときと、あまり理想のようにいかなくて作り直すときがあるそうです。

エチエンヌに行ったことがありますか？行ったことがない人はぜひ行ってみてください。（藍絃）

エチエンヌ

私は今日、エチエンヌの藤本美弥さんにお話をうかがいました。

チョコレートアートの作り方について聞くと、「ねん土ざいくみたいにプラチョコをこねたり、けずったりする作業をして作ります。そしてチョコなので、急いで作らないと、とけてしまいます」と、答えてくれました。「チョコレートアートの材料や道具は何が必要ですか？」と聞くと、「プラチョコとねん土のヘラがあればかんたんにできます」と答えてくれました。

「知らないキャラクターの形だったらどうするんですか？」と聞くと、「作ってほしい人がイラストをおくってくれるので、そのイラストを見て作ります」と答えてくれました。「こだわるとこころはなんですか？」と聞くと、「リアルにつくることです」と言ってくれました。（結依子）

パティスリーエチエンヌ
川崎市麻生区万福寺6-7-13 1F ☎044-455-4642
10：00～18：00　新百合ケ丘駅北口から徒歩8分
https://www.etienne.jp/

商店盛り上げキッズでは夏休みに公募で集まったメンバーで、街のお店の魅力を新聞にしてお届けします。

商店盛り上げキッズ　主催：一般財団法人 川崎新都心街づくり財団　運営：かわさきママのわ　協力：新百合ケ丘商店会