



① チャーミングな姿で幅広い層のお客様から愛される「ペンギンケーキ」(税込380円)
 ② 長崎県産の卵を使用し、素材にこだわった「日見ロール」(税込1,080円)
 ③ 毎年人気のクリスマスケーキ(今年の予約は12月18日(月)まで可能。お電話にてご相談ください)

Information



TROIS ET QUATRE
 〒851-0121 長崎市宿町57
 ☎ 095-801-8555
 HP <http://cake3et4.com/>
 Facebookで情報配信中! (トワエ キャトル 検索)
 営 10:00~20:00
 休 水曜日、毎月第2・第4火曜日

当

店人気の看板商品
 店頭には、プチカトー(ショートケーキ)やホールケーキをはじめ、ロールケーキ、焼き菓子などが並びます。

長

崎の食材を使用して地域を活性化
 今後は長崎県産の野菜や果物などを積極的に取り入れていきたいと考えています。

食

材へのこだわり
 同店で取り扱っている食材は、本田さんが厳選したものだけを使用。「お客様に安心して食べていただけるよう、菓子の基礎となる小麦粉、バター、卵などの食材は国産のものを使用しています」と自信をみせる。
 また、秋はブドウやイチジク、冬はイチゴなど、旬の果物をふんだんに使用したオリジナルの菓子を提供しているという同店。
 「旬の果物をよりおいしく味わっていただくために、素材の良さを最大限生かすよう、工夫しながらつくっています。特に、これからは旬のイチゴは適度な酸味が特徴の長崎県産ゆめのかぐを契約農家から直送で仕入れており、ケーキとの相性が抜群です」

約50種の洋菓子がずらりと並んでいる。

中でもイチオシなのは、近所の「長崎ペンギン水族館」にちなんで商品開発した「ペンギンケーキ(画像①)」。
 「見た目も楽しんでもらえるように、ペンギンを模した可愛らしいデザインに仕上げました。水族館帰りのお客様にお越しいただくことも多いんですよ」
 ペンギンケーキの中にはチョコレートムースとバナナムースの二層構造になっており、オープン以来、一番人気の商品として君臨している。
 そのほか、しつとり、もちもちとした食感が楽しめるご当地ロールケーキ「日見ロール(画像②)」や本田さんの奥様の尚子さんが愛情を込めてつくったクッキーなどの焼き菓子は、ギフトや手土産としても喜ばれている。

極的に取り入れていきたいと話す本田さん。

「私がまだまだ知らないおいしい食材が長崎にはあると思います。今後は地元イベント等にも積極的に参加し、地域と連携して地産地消にこだわった、長崎らしさを前面に押し出せるような商品を開発していきたいですね」と意気込みを語ってくれた。
 本田さんご夫婦が愛情込めてつくったお菓子たち。この冬は、「TROIS ET QUATRE」のケーキで大切な人との幸せなひとときに花を添えてみてはいかがでしょうか。

TROIS ET QUATRE

オーナーシェフ 本田 聡 さん



洋菓子で地元を盛り上げたい

今回のがんばってますは、国産にこだわった素材を厳選し、食材そのものの良さを生かした洋菓子をつくるTROIS ET QUATREの本田 聡さんをご紹介します。

地

元を元気にしたい
 大学を卒業後、一時は紳士服の販売店に就職したものの、幼少期より抱いていた「自分の手で何かを生み出す仕事がしたい」との思いを捨てきれず、一念発起し退社を決意。甘い物が好きだったこともあり、製菓の専門学校へ入学した。

それから2年間、専門学校で洋菓子づくりの基礎を学んだ後、卒業後は福岡県の洋菓子店に就職し、パティエとしての第一歩を踏み出した。さらに、「色々なお店で多くの技術を学ぶことで職人として成長し、菓子づくりの幅を広げたい」という思いから、これまでに3軒の洋菓子店で修業を積んできた。
 そして、長崎商工会議所の「創業スクール」を受講したことをきっかけに、同所の経営指導員に経営に関するアドバイスを受けながら、昨年4月に同店をオープン。

「宿町の住宅街に位置する店舗は、実は私の実家です。私が子供の頃は、この辺りもたくさんのお店が立ち並び、多くの人でにぎわっていましたが、今ではすっかり活気がなくなってしまいました。私がつくるお菓子で、この街を元気にしたいと思っています」