



5.6. 素材にこだわるケーキは500円前後。ショートケーキやモンブラン、シュークリームといった定番が人気。7. 昨年、「まちミル博覧会」の企画で開催したチョコレート教室では、カカオのパーセンテージなどが違う10種類のクーベルチュールチョコレートに参加者が食べ比べました。



ショコラには、30種類のケーキのほかに、常時10種類のショコラが並びます。「常連のお客さまには、一年を通じておいしいチョコレートが見つかる店だと言っていたらいいです」と、鈴木さんは笑顔で話します。

1粒3cm四方の小さなショコラには、こだわりが詰まっています。ベルギーやフランスから仕入れる20種類のクーベルチュールチョコレートは、味ごとにブレンド。3種類をブレンドした王道の「キャラレ」や、「マリアージュフレール」の茶葉を使った「アールグレイ」などが人気です。今年、日進市の親戚が育てた柚子を使用した、ホワイトチョコレートの新商品「ゆず」も登場します。

東京の名店で11年間腕を磨き縁があって日進市に開店

少しの温度変化が味に影響する繊細なチョコレート。扱うには高い技術と専門知識が必要です。東京の有名パティスリーとショコラトリーで計11年の修業と勤務経験がある鈴木さん。「一流店でした」と話します。きたことを糧に、自分の店を出す時は、こだわりの強いものを出したいと考えてきました」と話します。

それによろこぶことはできないという姿勢は、当時から今に繋がっています」と鈴木さん。8年の修業を経て、その後3年間、姉妹店のショコラトリーで店長とシエフ・ショコラティエを兼任します。そして豊田市生まれの智美さんと出会ったことで、日進市に親戚ができた縁があった米野木台の地に店を構えて独立。「たくさんの方とご縁で結ばれて誕生したお店なので、『結』と名付けました。」

チョコレートの奥深い楽しみを地域の人々に伝えたい

「地域のお客さまに、チョコレートのおいしさや幅広い楽しみ方を知っていただきたい」と、言葉に熱を込める鈴木さん。東海エリアには少ないショコラトリーを根付かせ、チョコレートの奥深さを伝えたいとの思いから、昨年はチョコレート10種類の食べ比べと生チョコ作りの教室を実施し、好評を得ました。「甘いものが苦手な方でも楽しめると思います」と胸を張るのが、しっかりと濃厚な「テリヌ」です。フランスの老舗メーカー2種類のチョコレートブレンドした生地を焼き上げたもので、コク深い味わい。おすすめは食べ方は、ブラックベツパーや塩を少量つけること。深みのある甘さを、スパイスや塩気がアクセントになって引き立て、アイスや紅茶はもちろん、アルコール類にも合うおいしさです。「今後も積極的にたくさんの方と

「甘いものが苦手な方でも楽しめると思います」と胸を張るのが、しっかりと濃厚な「テリヌ」です。フランスの老舗メーカー2種類のチョコレートブレンドした生地を焼き上げたもので、コク深い味わい。おすすめは食べ方は、ブラックベツパーや塩を少量つけること。深みのある甘さを、スパイスや塩気がアクセントになって引き立て、アイスや紅茶はもちろん、アルコール類にも合うおいしさです。「今後も積極的にたくさんの方と



1. ショコラは1粒248円。バレンタインデー前後の期間中は、2個からのセット売り。希望の味がある場合は予約を。2. 通年商品の「テリヌ」1本1,620円、2カット216円。チーズのような濃厚な味が口の中に広がり、満足できます。1本の商品にはブラックペッパーと塩が添えられます。3. 日進名物の開発プロジェクトとして、パティスリー結と日進市商工会青年部、名古屋学芸大学のコラボレーションで生まれた商品「ちよこぼん」。日進産の米「あいちのかわり」の玄米を使用してボン菓子を作り、ベルギー産チョコレートでコーティングしています。(5個入り378円) 4. チョコレートの風味に合わせて、名古屋千種区にある「R ART OF COFFEE」にコーヒー豆の焙煎をオーダー。セットで販売もしています。



巻頭特集

パティスリー結

磨き上げた味をこの街に届ける

米野木駅から徒歩5分ほどの住宅街にある、「結」と描かれた一軒家を知っていますか。フランス・アルザス地方の建物をイメージしたかわいらしい外観が目印の、実力派パティスリー兼ショコラトリーです。

自ら吟味した素材を生かして多彩なケーキやショコラを作る



鈴木正寿さん(42)埼玉県出身。東京や大阪などに出向き、ケーキに限らず夫婦で食べ歩きをすることが趣味。東京の有名店で修業中に会った智美さんと、現在も主に2人で切り盛りします。

「パティスリー結」を開いた鈴木正寿さんは、東京・上野にある有名パティスリーで修業し、姉妹店のショコラトリーで店長とシエフ・ショコラティエを兼任した経歴をもちます。同じくパティシエである妻の智美さんと2014年に開店。以来、口コミで評判が広がり、来客が絶えない人気ぶりです。「素材を厳選し、その良さを生かすために向き合う」のがモットー。「生クリームは北海道・阿寒地区の生乳を使った乳脂肪分が高いもの。卵は豊田市の養鶏農家から届く朝採れのもの。他にも豊田産の苺や、長野県の農園へ自分で採りにいくリンゴなど、吟味した安心・安全な素材を使用しています」と話します。作り手のこだわりを知っているからこそ、良さを最大限に生かす方法を考えるといいます。

「初めての方も気軽にお越しください。焼き菓子一つから販売していただけます。外にスロープがあり、ベビーカーに乗ったお子さんや車椅子の方も入りやすいと思います」と話します。店内にはカフェも併設。「名古屋市のR ART OF COFFEEさんがブレンドしたおいしいコーヒーをお出ししています。お菓子と一緒に楽しんでください」と妻の智美さん。バレンタインデーが近づきました。大切な人への贈り物や自分へのご褒美に、特別なショコラはいかがでしょう。



information

**パティスリー結**

【住所】  
日進市米野木台1-807

【営業時間】  
10:00~19:30  
(イトインは18:30L.O.)

【定休日】火曜、第3月曜休

【問い合わせ】  
☎0561-73-8656